

# *Bienvenue* *Aux Marots*

Un restaurant où la cuisine se vit au rythme des saisons, entre créativité et authenticité.

Ici, le terroir est une base solide que nous aimons faire évoluer avec gourmandise, au fil de nos envies et de la saisonnalité.

Notre carte a été pensée comme un jeu d'équilibre, entre justesse des saveurs et plaisir des mots. Car ici, la cuisine est aussi affaire de langage : précise, vivante, parfois espiègle.

Et lorsque l'on parle de Marots, on évoque ce clin d'œil assumé au jeu de mots élégant, à l'esprit vif, à la poésie légère et parfois piquante, héritée de l'univers de la langue et de ses nuances.

Dans une ambiance familiale et chaleureuse, nous vous invitons à prendre le temps de savourer, partager et découvrir nos créations.

Et pour finir en douceur, nos desserts aussi sont fait maison avec la même exigence et la même passion.

Installez-vous, profitez... et laissez-vous porter.

# NOS INFOS

Nous vous accueillons du dimanche au vendredi midi, ainsi que le vendredi soir.

Découvrez notre formule du jour, proposée du lundi au vendredi midi hors jours fériés :

- Plat : 15,50 €
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18,50 €
- Entrée + Plat + Dessert : 21,50 €

Chaque jeudi midi, hors vacances et jours fériés, profitez de notre formule du jour à thème.

Nous organisons également vos repas de groupe sur demande.

Un dîner-spectacle est proposé un samedi par mois, d'octobre à mars.

Et pour vos moments particuliers, retrouvez nos menus spéciaux : Noël, Saint-Valentin, Fête des Mères...

# *LES ENTRÉES*

*A partager... ou pas !*

## **Ainsi soit Penaeus**

Crevettes panées à la chapelure panko accompagnées d'une mayonnaise aux herbes

4 pièces 7,50€ / 8 pièces 14€ / 12 pièces 20€

## **La mer à manger**

Planche de la mer composée d'un Gravlax maison, d'une terrine de poisson maison et d'un tartinable maison

petit 12€ / moyen 17€ / grand 22€

## **Terrinator**

Planche mixte composée de charcuterie, d'une terrine de viande maison et d'un tartinable maison


petit 15€ / moyen 22€ / grand 29€

Pour toute allergie ou intolérance, notre équipe est à votre disposition pour vous informer sur les plats

Prix TTC service compris

# *LES SALADES*

## **La revanche du potager 17€**

Salade composée d'une base de mesclun de salade, de tagliatelles de légumes de saison crue et cuit, de croquettes végétariennes et de pickels de légumes de saison 

## **L'œuf ou la poule 18,50€**

Salade composée d'une base de mesclun de salade, de filets de poulet cuits à basse température au piment d'Espelette, d'un oeuf parfait, d'une crème de maïs et de pickels de légumes de saison

## **En eaux claires 18,50€**

Salade de la mer composée d'une base de mesclun de salade, d'un gravlax maison, d'une terrine de poisson maison et de pickels de légumes de saison

Pour toute allergie ou intolérance, notre équipe est à votre disposition pour vous informer sur les plats


Prix TTC service compris

# *LES BURGERS*

## **Le bien élevé 19€**

Pain brioché, poulet pané aux corn flakes, confiture d'oignons, cornichons, salade verte et sauce cheddar  
2 accompagnements au choix

## **L'imposteur 21€**

Pain brioché, galette végétarienne maison, confiture d'oignons, cornichons, salade verte et sauce cheddar  
2 accompagnements au choix 

## **Le Marots 25€**

Pain brioché, steak haché Black Angus 150g, confiture d'oignons, cornichons, salade verte, sauce cheddar, burrata et chips de lard  
2 accompagnements au choix

Pour toute allergie ou intolérance, notre équipe est à votre disposition pour vous informer sur les plats

Prix TTC service compris

# *LE MEGA MAROTS* 29€

Retrouvez notre burger signature...  
mais en deux fois plus gourmand !!!

Pain brioché, 2 steaks Black Angus 150g,  
galette de pommes de terre, burrata, chips de  
lard, sauce cheddar, cornichons, salade verte  
et confiture d'oignons

Il ne vous laissera pas sur votre faim !


Et si vous l'osez et que vous le terminez (lui et  
ses accompagnements) sans aide, deux  
boules de glaces en dessert vous seront  
offertes !

Prêt à relever le défi ?



# LES PLATS

## Les carottes sont cuites 22€

Plat végétarien alliant les textures et les saisons. Composé d'une friture, d'une purée, de légumes glacés et de pickles   
Voir serveur pour le détail des légumes

## Le mot de la mer 22€

Seiche entière grillée à la plancha dans une sauce aux herbes fraîches  
2 accompagnements au choix

## À boire et à manger 23€

Echine de porc confite 7h à la bière blonde et au miel, origine France, environ 250g  
2 accompagnements au choix

Supplément sauce +1€

Supplément accompagnement +3€

Pour toute allergie ou intolérance, notre équipe est à votre disposition pour vous informer sur les plats

Prix TTC service compris

# *LES PLATS*

## **Pièce du boucher 19,50€**

Pièce de bœuf d'environ 250g grillée à la plancha **Origine France**  
2 accompagnements au choix

## **Canard ou rien 19,50€**

Demi-magret de canard d'environ 250g grillé à la plancha **Origine France**  
2 accompagnements au choix

Supplément sauce +1€

Supplément accompagnement +3€

---

## *LE BRASERO*

L'air se réchauffe et le brasero aussi !

Lorsque celui-ci est allumé, pour un supplément de 4€ demandez votre viande flambée !



Pour toute allergie ou intolérance, notre équipe est à votre disposition pour vous informer sur les plats

Prix TTC service compris

# *LES DESSERTS*



## **La vie en fruits 6€**

Salade de fruits frais, selon les saisons, au sirop

## **Le dessert du jour 7€**

## **La brioche ne perd jamais 8,50€**

Brioche perdue au caramel, boule de glace vanille et chantilly

Petit plus, la brioche est faite maison !

## **Chaud Cacao 8,50€**

Brownie au chocolat et aux noix, boule de glace vanille et chantilly

## **Le mot de la fin 8,50€**

Café ou thé accompagné de 4 petits desserts

Pour toute allergie ou intolérance, notre équipe est à votre disposition pour vous informer sur les plats

Prix TTC service compris

# *LES GLACES*

## Glaces

Vanille

Chocolat

Café

Rhum-raisin  contient de l'alcool

Menthe-  
chocolat

Noix de coco

## Sorbets

Fraise

Framboise

Cerise

Citron

Passion

Pêche

**1 Boule 2,80€**

**2 Boules 5,00€**

Supplément chantilly 1€

**3 Boules 7,50€**

# *LES COUPES GLACÉES*

## **Dame blanche 9€**

3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly et amandes effilées

## **Café/chocolat ou caramel liégeois 9€**

1 boule vanille, 2 boules café/chocolat ou caramel, coulis café/chocolat ou caramel , chantilly et amandes effilées

## **La Forestière 9€**

1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cerise, coulis de fruits rouges, chantilly et amandes effilées

## **L'Exotique 9€**

2 boules passion, 1 boule noix de coco, coulis exotique, chantilly et amandes effilées

## **La Fruitée 10€**

1 boule pêche, 1 boule framboise, 1 boule passion, coulis fruits rouges, salade de fruits frais, chantilly et amandes effilées

# *LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES*

## **La Colonel 11€**

3 boules citron, 4cl Vodka, chantilly et amandes effilées

## **L'After Eight 11€**

1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, 4cl Get 27, chantilly et amandes effilées

## **La Dom-Tom 11€**

1 boule noix de coco, 1 boule rhum-raisin, 1 boule vanille, 4cl Vodka, chantilly et amandes effilées

## **La Pêchue 11€**

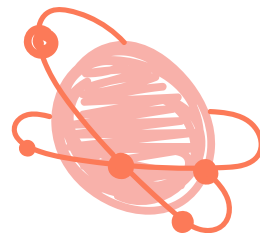
2 boules pêche, 1 boule framboise, 4cl Vodka, chantilly et amandes effilées



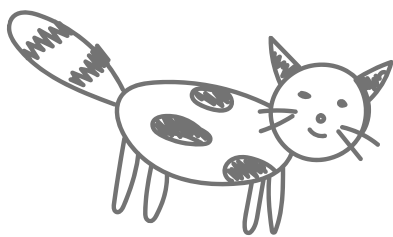
# MENU ENFANT



## BOISSONS



Pago ou Sirop au choix



## PLATS



Aiguillettes de poulet  
panées ou Steak haché ou  
Poisson pané

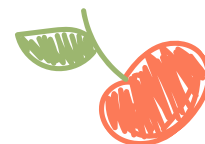


Frites et/ou légumes



## DESSERTS

Brownie au chocolat et  
Noix ou 1 boule de glace  
au choix



# 12€

Prix TTC service compris

