



# TERRASSE LE MAROIS

BY **CAMPARI**

Ouvert du Mercredi au Samedi de 12h à 23h et le Dimanche de 12h à 18h.

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 30 €

Entrée - Plat - Dessert 39 €

Uniquement le midi en semaine

## - LES ENTREES -

**Le Pokebowl - Petit format** 12 €

Riz basmati, thon fumé aux algues et noix de cajou.

**Le Pokebowl - Grand format** 20 €

Riz basmati, thon fumé aux algues et noix de cajou.

**Le Melon – Petit format** 12 €

Melon, bresaola, réduction de Porto rouge et hibiscus

**Le Melon - Grand format** 20 €

Melon, bresaola, réduction de Porto rouge et hibiscus.

**Entrée de la semaine :** 10 €

**Coeur de saumon fumé au sésame**

Houmous de brocolis, affila cress

## - LES PLATS -

**Le Tartare de Bœuf ou un aller-retour** 25 €

Tartare de bœuf coupé au couteau condiments (câpres, jaune d'œuf, échalotes, pommes grenailles, bouquet de salade

**Le Cabillaud** 23 €

Dos de cabillaud, fenouil braisé, concassée de tomate, huile de romarin.

**Le Végé** 23 €

Tartare de tomates au basilic, pommes grenailles, pickles d'oignons au Campari & graines de courges.

**Plat de la semaine :**

**Espadon, risotto verde** 23 €

Courgettes croquantes, vierge tomate, red chard

## - LES DESSERTS -

**Les Graines de Chia** 10 €

Graines de chia au lait de coco, framboises

**Le Chocolat** 10 €

Moelleux au chocolat noir, compotée rhubarbe et fraise.

**Dessert de la semaine :** 9 €

**Nage de fruits rouges**

Sorbet melon, crumble amande

**Café gourmand** 8 €

Panna cotta vanille au coulis de fruits rouges, Mini Madeleine, Brownie.

## - A PARTAGER -

**La Planche Estivale** 16 €

Houmous de Betteraves rouges, Guacamole, Tartare de Tomates, Olives Marinées & Crackers.

**La Planche Charcuterie** 14 €

Jambon de Parme, Mortadelle, Bresaola & Crackers (Confiture d'oignons, beurre Echiré & cornichons).

**La Planche Fromage** 14 €

Comté, Fourme d'Ambert, Ste Maure de Touraine, Parmesan & Crackers (Confiture d'oignons & beurre Echiré).

**La Planche Mixte** 16 €

Jambon de Parme, Mortadelle, Bresaola, Comté, Fourme d'Ambert, Ste Maure de Touraine, Parmesan & Crackers (Confiture d'oignons & beurre Echiré).

## - LE BRUNCH - 46 €

Uniquement le Dimanche

**Mini Viennoiserie Lalos**

2 Mini Viennoiseries (Croissant & Pain au Chocolat).

**Corbeille de Pains Lalos**

Beurre doux et demi-sel, Confiture, miel.

**Brouillade d'œufs**

Saumon fumé ou Bacon ou Herbes fraîches.

**Entrée au choix**

Une entrée au choix de la carte.

**Fromage Blanc**

Muesli Miel ou coulis de fruits rouges et fruits.

**Salade de fruits**

Fruits de saison.

**Boissons Chaudes**

Café ou Thé.

**Jus de Fruits frais**

Oranges ou Pommes vertes.

## - LE GOUTER -

**Le Goûter de l'Hôtel le Marois** 14 €

Brownie, Mini Madeleine, Salade de Fruits, Boule de Glace.

**Boule de Glace - Artisan Glacier** 3 €

Vanille Bourbon - Chocolat noir suisse - Fraise Sengana, Melon de France.

## - LE BARBECUE - 25 €

Uniquement le samedi midi & soir

**Viandes au Barbecue**

Pommes grenailles, et sauces gourmandes

**Poissons au Barbecue**

Pommes grenailles, et sauces gourmandes



# TERRASSE LE MAROIS

BY **CAMPARI**

## - BOISSONS FROIDES -

Vittel - 100cl	6 €
Demie-Vittel - 50cl	4 €
Perrier Fines Bulles - 100cl	6 €
Perrier Fines Bulles - 50cl	4 €
Quart Perrier - 20 cl	3,5 €
Coca Cola - 33cl	5 €
Coca Cola Zéro - 33cl	5 €
Jus d'Orange - Bissardon 25cl	4,5 €
Jus de Pomme Brut - Bissardon 25cl	4,5 €
Jus de Pomme Framboise - Bissardon 25cl	4,5 €
Nectar de Poire William's - Bissardon 25cl	4,5 €
Water Pastèque Basilic - 25cl <i>Concombre, pastèque, citron vert et basilic</i>	3,5 €
Citronnade - 25cl	4 €
Thé Glacé - 25cl	4 €

## - BOISSONS CHAUDES -

Café Espresso Sélection Richard	3,5 €
Café Crème Sélection Richard	4,5 €
Thés Mariage Frères	4 €
Infusions Mariage Frères	4 €

## - APERITIFS -

La Parisienne - La Blonde 33cl	7 €
La Parisienne - La Blanche 33cl	7 €
Cidre Fils de Pomme Bio - La Sauvage 33cl	6 €
Cidre Fils de Pomme Bio - Le Poire 33cl	6 €
Coupe de champagne Lallier - 12cl	12 €
Kir au vin blanc	7 €
1664 - 33cl	7 €
Heineken - 33cl	7 €

## - APERITIVO DRINKS -

Campari Spritz <i>Campari, Prosecco Riccadona, eau gazeuse &amp; Orange</i>	12 €
Campari Negroni <i>Campari, Bulldog Gin, Vermouth &amp; Orange</i>	14 €
Brulé Negroni <i>Campari Cask Tales, Trois Rivières "Cannes Brulées" &amp; Vermouth</i>	16 €
Campari Tonic <i>Campari, Tonic &amp; Citron Vert</i>	12 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco Ricadonna, Eau Gazeuse &amp; Orange</i>	12 €

## - MODERN CLASSICS -

Grand Twelve Fashioned <i>Grand Marnier Cordon Rouge, Glen Grant 12 YO, Bitters &amp; Orange</i>	16 €
Bulldog Tonic & Grapefruit <i>Bulldog Gin, Premium Tonic, Pamplemousse Rose &amp; Poivre noir</i>	14 €
Sagatiba Rufous Bird <i>Sagatiba Cachaça, Campari, Citron Vert, Sucre &amp; Ananas</i>	16 €
Skyy Paloma <i>Skyy Vodka, Citron Vert &amp; Soda au Pamplemousse Rose</i>	14 €
Caribbean Mule <i>Rhum Trois Rivières Ambré, Citron Vert &amp; Ginger Beer</i>	16 €

## - MOCKTAILS -

*Sans Alcool*

12 €

### Strawberry Collins

*Purée de fraises, Jus de citron vert & soda au pamplemousse rose*

### Cucumber Mule

*Concombre, Citron vert, Ginger Beer & Zeste de Citron*



# TERRASSE LE MAROIS

BY **CAMPARI**

## - VIN ROUGE -

	Verre 14cl	Btl 75cl
Château Réal Martin, AOP Côtes de Provence Bio 2015	8 €	42 €
Chianty Raffaelli, Italie	6 €	
Côtes du Rhône Village Cairanne Réserve des Seigneurs Oratoire 2016	7 €	39 €
Médoc la Clare 2007	9 €	49 €
Hourtin Ducasse 2007		59 €

## - VIN BLANC -

Château Réal Martin, AOP Côtes de Provence Bio 2019	6,5 €	36 €
Baron Philippe de Rothschild, Vin de Pays d'Oc Chardonnay, 2019	5 €	25 €
Muscadet Domaine de la Chauvinière 2017	6 €	29 €
Alsace Pinot Trapet blanc 2009	9 €	49 €

## - VIN ROSE -

Perle de Rosé	6 €	
Perle de Rosé 2020		29 €
Château Réal Martin, Grande Cuvée Rosé AOP Côtes de Provence Bio	6,5 €	
Château Réal Martin, Grande Cuvée Rosé AOP Côtes de Provence Bio 2020		34 €

## - CHAMPAGNE -

Lallier	75 €
Pommery Brut Silver	90 €
Bollinger Cuvée Spéciale Brut	130 €

## - ALCOOL -

Vodka Skyy - 4cl	15 €
Bulldog Gin - 4cl	15 €
Rhum Appelton Estate - 4cl	15 €

## - DIGESTIF -

House Of Suntory Hibiki	15 €
Cognac Bons Bois Jean Groperrin	24 €
Laubade Bas Armagnac	19 €