



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

La Bavette 25 €

sauce échalote, pommes de terre grenailles.

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 :

Filet de bar rôti 23 €

Sauce vierge et son risotto.

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

- MODERN CLASSICS -

Grand Twelve Fashioned <i>Grand Marnier Cordon Rouge, Glen Grant 12 YO, Bitters & Orange</i>	16 €
Bulldog Tonic & Grapefruit <i>Bulldog Gin, Premium Tonic, Pamplemousse Rose & Poivre noir</i>	14 €
Sagatiba Rufous Bird <i>Sagatiba Cachaça, Campari, Citron Vert, Sucre & Ananas</i>	16 €
Skyy Paloma <i>Skyy Vodka, Citron Vert & Soda au Pamplemousse Rose</i>	14 €
Carribbean Mule <i>Rhum Trois Rivières Ambré, Citron Vert & 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 Gersperrin	24 €
Laubade Bas Armagnac	19 €