

TAPAS

Frite de patate douce 3€90 vegan**Frite classique** 3€50 vegan**Noggets** 6€50 vegan**Guacamole** 7€50 vegan**Banane plantain** 4€50 vegan

LUNCH & DINNER

Nolita salade 16€90

filet de poulet croustillant, bacon, parmesan carotte, champignon, salade, sauce huile d'olive bio crème de balsamique

Thaï salade 15€90

tartare de thon rouge, salade, chou, carotte ananas, oignon rouge, sauce à la citronnelle cacahuète, sésame bio

Pistacchio 14€90 végé

spaghetti à la crème de pistache et gorgonzola stracciatella, parmesan et pistache

Saumon en Vespa 14€90

spaghetti à l'encre de seiche, saumon fumé crème de ciboulette, parmesan oeuf de saumon et zeste de citron

Tuna coconut 16€90

thon rouge en tataki curry thaï au lait de coco et légumes croquants

Général Takhir 13€90 vegan

«poulet végétal» sauté à la thaïlandaise

Indonesian fish 15€90

saumon à la citronnelle et au lait de coco, cacahuète

Curry 10€90 vegan

légumes croquants au curry thai et lait de coco

Katsu Tori 13€90

poulet panko frit à la japonaise et sa sauce tonkatsu

Avocado burrito 10€90 vegan

avocat, poivron grillé, oignon, salsa de tomate verte piment fumé

Frida burrito 12€90 végé

haché végétal, cheddar, avocat, poivron grillé oignon, salsa de tomate verte piment fumé

Diego burrito 12€90

bacon, cheddar, avocat, poivron grillé, oignon salsa de tomate verte, piment fumé

Ernesto burrito 11€90 vegan

«poulet végétal», avocat, poivron grillé, oignon rouge, salsa de tomate verte, piment fumé

Gyoza 7€50 végé**Edamame au sel** 4€50 vegan**Sashimi de thon** 10€50**Spicy teriyaki ball** 8€50 vegan**Burrata bastà** 7€90 végé**Exotic bowl** 10€90 vegan

riz ou quinoa rouge bio (+ 1€), avocat, ananas, caviar de patate douce, edamame, salade, chou carotte, sauce exotique au gingembre bio oignon frit graines et sésame bio

Asian bowl 10€90 vegan

riz ou quinoa rouge bio (+ 1€), edamame, kimchi champignon, salade, carotte, chou, sésame bio sauce soja/citronnelle/gingembre, oignon frit piment

Bali bowl 10€90 vegan

riz ou quinoa rouge bio (+ 1€) avocat ananas caviar de patate douce champignon salade carotte chou sauce curry/coco/citronnelle/gingembre, oignon frit, sésame bio

suppléments pour les bowls

sashimi saumon 5€ sashimi thon 5€
poulet végétal 3€ tofu croustillant bio 3€**Original burger** 14€90 végé

bun artisanal, «steak vegan», cheddar salade, oignon, pickles, sauce Marcelo

Chicken burger 14€90

bun artisanal, poulet croustillant, cheddar salade, oignon, pickles, sauce Marcelo

Teriyaki burger 13€90 végé

bun artisanal, tofu croustillant bio au teriyaki kimchi, oignon rouge, salade, sauce spicy

Tanana bun 15€90 végé

bun artisanal, thon rouge mi-cuit, pickles de carotte, oignon rouge, salade, sauce spicy

Smoked bun 14€90 végé

bun artisanal, saumon fumé, crème de ciboulette, oignon rouge, salade

Mamma bun 14€90 végé

bun artisanal, burrata, confit de figue, sauce basilic, oignon rouge, salade

les burgers et buns sont servis avec des frites ou des frites de patate douce (+1€) et salade

BRUNCH & BREAKFAST

boisson chaude bio, jus d'orange pressée (15cl)
un sucré et un salé au choix 24€**Sweety pancakes** 10€90 végé

pancakes au sirop d'érable, fruits, yogurt, amande effilochée, graines bio

Yogurt 10€50 végé

yogurt, granola bio, fruits, sirop d'agave bio, graines bio, coco, amande effilochée

American brioche 10€50 végé

brioche artisanale, peanut butter, banane, caramel, crème fouettée, glace vanille, cacahuète

Açaï bowl 11€90 vegan

Açaï bio, fruits, granola, graines bio, sirop d'agave, coco

Chocolate pancakes 11€90 végé

pancakes chocolat (Nocciolata), fruits, crème fouettée, éclats de Speculos, coco

Peaky pancakes 10€90

pancakes, oeuf bio brouillé, bacon, sirop d'érable, crème de ciboulette

Avocado toast 9€90 vegan

tartine d'avocat, amande effilochée, graines bio, sésame bio, paprika fumé

Salmon pancakes 10€90

pancakes, saumon fumé, avocat, crème de ciboulette, oeuf de saumon, zeste de citron

Hola bun 9€90 végé

bun artisanal, avocat, oeuf bio au plat, crème de ciboulette, paprika fumé, salade, oignon rouge

Morning burger 10€90

bun artisanal, oeuf bio au plat, cheddar, bacon, sauce bbq

DESSERTS

Choco peanut pie 4€50 vegan**Pecan pie** 5€50**Cheesecake** 5€50**Pancakes** caramel, glace vanille et éclats de speculos 7€90**Baba au rhum** sorbet citron et chantilly 6€50**Oriental beignet** beignet miel et sésame bio glace sésame noir 6€50**Brioche perdue au lait de coco** sorbet coco caramel et crème fouettée 8€90**Kelapa** soupe froide au lait de coco fruit de saison zeste de citron 6€50 vegan**Glace** 2 boules au choix 4€50

cocktails classiques 8€

Gin Tonic Bombay Saphir tonic citron vert romarin
Cuba Libre Havana Club coca citron vert
Ginger Vodka Absolut Vodka citron tonic gingembre
Daikiri Havana Club citron vert sucre de canne bio
Bianco Vodka Tonic Martini blanc Vodka tonic citron vert
Gin Fizz Bombay Saphir perrier sucre de canne jus de citron
Spritz Prosecco apérol artisanal de Sicile Perrier orange
Lemon Spritz Prosecco limoncello Perrier citron vert
Ginger Mint Spritz Prosecco vodka ginger Perrier menthe
Purple Gin Bombay Saphir tonic violette citron vert
Tea Spritz Prosecco thé glacé vodka citron vert

aperitifs

Pastis Bardouin 3€80
Whisky «les évadés » 7€
Kir 4€20
Martini rosso/blanco 4€50
Irish Coffee 7€50
Get 27 3€50

Vins blanc

Casse croûte par Maris Bio IGP Pays d'Oc 2020 btl 75cl 22€
Chardonnay IGP Pays d'Oc 2020
 verre 12cl 3€50 18cl 5€ - carafe 50cl 12€

Vins rouge bio

Casse croûte par Maris IGP Pays d'Oc 2020 btl 75cl 22€
Les Vignobles de Rombeau Côtes Roussillon village
 2019 verre 12cl 3€50 18cl 5€ carafe 50cl 12€

Vins rosé bio

Casse croûte par Maris IGP Languedoc 2021 btl 75cl 22€
Sable de Camargue IGP 2021
 verre 12cl 3€50 18cl 5€ carafe 50cl 12€

bières

Jack Wheat St-Maur - 3ienchs - blanche 33cl 5€50
Aero Pale St-Maur - 3ienchs - APA 33cl 5€50
Corona Mexicaine - blonde 35cl 5€
Sapporo blonde - Japonaise 33cl 4€50
Bière pression du moment 25cl 4€

citronnades maison 35cl 4€50

classique - menthe fraîche - fleur d'oranger - gingembre - rose

orangeades maison 35cl 4€50

classique - menthe fraîche - gingembre - rose

thés glaces bio maison 35cl 3€90

citron - pêche - menthe fraîche - rose - gingembre bio

milkshakes maison 35cl 4€50

caramel/banane - peanut butter/banane
 chantilly +0€50

sodas

**Coca-cola - Coca-cola zéro - Orangina -
 Schweppes** 25cl 3€50
limonade bio 33cl 4€
Perrier 33cl 3€
sirop 33cl 3€

smoothies maison 35cl 5€90

voir l'ardoise

orange pressée 15cl 5€50**boissons chaudes bio maison**

espresso 2€10
doppio 3€50
macchiato 2€20
macchiato doppio 3€80
thé 3€50
black Coffee 3€60
americano 3€
cappuccino 3€50
latte 3€20
latte aromatisé 3€40
chocolat 3€50
chocolat viennois 3€80
Chai latte 4€50
Citronnade chaude gingembre bio et miel 5€50

chantilly ou sirop +0€50

cafes glaces bio maison 35cl 4€50

latte
americano
cappuccino
black Coffee
chai Latte

chantilly ou sirop +0€50

MARCELO

Restaurant Café Brunch

Le Marcelo propose une cuisine autour du voyage
 avec des plats gourmands et d'inspiration internationale

OPEN

lundi 11h30 -14h30
 mardi à samedi 11h30 -14h30
 et 19h00 - 22h30

www.marcelo-coffee.com
contact@marcelo-coffee.com
 01 48 85 24 30

