

**MARCO
POLO**
HIVER 24/25

APÉRITIFS & BOISSONS

APÉRITIFS

Martini : Rouge ou blanc 6cl 6€00
Kir : Bourgogne aligoté, crème de cassis 12cl 5€00

Ricard 2cl 3€50
Marsala aux amandes 6cl 6€00

LET'S DRINK

Spritz : Apérol, Prosecco, eau gazeuse 25cl 8€50
Myrtille Spritz : Myrtilles et menthe 25cl 8€50
fraîche, limoncello, Prosecco et eau gazeuse
Bellini : Purée de pêche, Prosecco 15cl 8€50
Negroni : Gin, vermouth rouge, campari 12cl 8€50
Santa Peach : Purée de pêche, limonade, 20cl 8€50
glace pêche de vigne, eau pétillante, sucre pétillant
Apérol Mimosa : Apérol, Prosecco, 25cl 8€50
jus d'orange
Pink Lady Spritz : Apérol, jus de pomme, 25cl 9€50
Morceaux de pomme caramélisés, prosecco, badiane et
bâton de cannelle
Americano : Vermouth rouge, campari, 15cl 8€50
eau gazeuse, zeste de citron
Tiramisu Espresso Shake : Amaretto, 15cl 8€50
Baileys, Kahlúa, expresso, cacao en poudre

BOISSONS FRAÎCHES

Coca, Coca zéro	33cl	4€20
Fuze tea pêche, Schweppes tonic	25cl	4€20
Schweppes Agrum', Oasis	25cl	4€20
Orangina	25cl	4€30
Perrier	33cl	4€30
Sirop à l'eau	25cl	2€50
Diabolo	25cl	3€50
San Benedetto, plate ou gazeuse	1L	5€00
San Benedetto, plate ou gazeuse	50cl	3€90
Jus de fruits Nectarine de Bourgogne	25cl	5€50

Orange, fraise, tomate, pomme, pêche de vigne, mangue

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2€00
Noisette	2€00
Double expresso	3€40
Café crème	2€50
Décaféiné	2€00
Décaféiné noisette	2€00
Décaféiné crème	2€50
Thé ou infusion	3€10
Café viennois (double café + chantilly)	3€80
Cappuccino	3€80

BIÈRES

Poretti pression	25cl	3€90	50cl	7€00
Grimbergen pression	25cl	4€90	50cl	8€00
Picon bière	25cl	4€50	50cl	7€50
Desperados (bouteille)			33cl	6€50

BIÈRES LOCALES

Belarium blanche	33cl	6€50
Belarium blonde	33cl	6€50
(au cassis de Bourgogne)		
American Pale Ale	33cl	7€
Bière de Bourgogne Mémoires	33cl	8€
(Assemblage Pale Ale, bière de dégustation)		

TABEAU DES ALLERGENES

1- Oeufs	8 - Soja
2 - Lait	9 - Anhydrides sulfureux et sulfites (>10mg/kg)
3 - Crustacés	10 - Fruits à coque
4 - Mollusques	11 - Céréales contenant du gluten
5 - Poissons	12 - Céleri
6 - Arachides	13 - Moutarde
7 - Graines de Sésame	14 - Lupin

ENTRÉES & SALADES

NOS ENTRÉES À PARTAGER.... OU PAS !

Burrata al forno 9€90 al 2/10/11

Boule de burrata (125g) enrobée de pâte à pizza, pesto d'épinard, Parmigiano Reggiano

Saucisson italien (environ 350g) **11€90** al 2/11

Tranche de saumon Gravlax maison 9€90 al 1/2/5/11

Bufala Fritti 9€90 al 1/2/11

Boule de mozzarella di bufala (125g) panée, coulis de tomate basilic, Parmigiano Reggiano

La PLANCHE de charcuterie 24€00 al 1/2/11

Jambon blanc, jambon cru, bresaola, rosette, spianata piccante, speck

La PLANCHE mixte 24€00 al 1/2/11

Assortiment de charcuterie, comté, époisses, morbier, taleggio

Pizzamembert 16€00 al 1/2/11

Camembert au lait cru enrobé de pâte à pizza, confiture de figue, huile d'olive et romarin

Oeufs Époisses 12€00 **Maxi: 17€00** al 1/2/11

Oeufs pochés de la ferme du Pontot à Gevrey Chambertin, croûtons de pain et crème d'Époisses (servi avec des frites en version MAXI)

Salade d'accompagnement 5€00 al 11/13

Bol de frites 5€00

SALADES REPAS

Panzanella 18€00 al 1/2/11/13

Mix de salades, poulet mariné au citron, tartare de tomates et concombres, croûtons, pecorino, pignons de pin

Bresaola 19€00 al 1/2/11/13

Mix de salades, tartine de gorgonzola et bresaola, huile d'olive et basilic

(al = Allergènes, se reporter au tableau des allergènes)

PLATS, PASTA

PLATS

Bavette de Bœuf 24€00 al 1/2/10/11/13

À la crème d'Époisses

Côte de veau à la milanaise 24€90 al 1/2/11/13

Tagliatelles fraîches à la tomate et Parmigiano Reggiano

Tartare de bavette à l'italienne 24€90 al 1/2/11/13

Bavette de bœuf, échalote, cornichons, ail, mozzarella di bufala, pignons de pin, huile d'olive, menthe, œuf

Burger Clementino 19€00 al 1/2/11/13

Steak haché maison, salade, tomate, oignons rouges, cheddar, pain artisanal fait par le boulanger du quartier

double cheddar, double steak +5€

Porchetta 22€00 al 1/2/11/13

Tranches de cochon de lait grillées, crème de thym, frites et salade

PASTA

Patta Toscana 19€00 al 1/2/11

Rigatoni à la saucisse italienne, fenouil et tomate

Bubba gump pasta 19€00 al 1/2/3/11

Tagliatelles fraîches aux crevettes, huile d'olive, ail et piment

Pollo & Senape 19€00 al 1/2/11

Rigatoni au poulet et crème moutarde à l'ancienne

Gnocchi aux champignons et parmesan 19€00 al 1/2/11

Tranches de speck grillés

MENUS

MENU DU PARVIS : 16€90

(UNIQUEMENT LE MIDI SAUF SAMEDI ET JOUR FÉRIÉ)

Plat du jour	OU	Panna cotta
Pizza du jour	OU	coulis de fruits rouges
Pièce du boucher sauce	OU	Mousse au chocolat au
Époisses	OU	brownie
Porchetta	OU	Glace 2 boules
crème de thym	OU	Crumble pomme, poire et
	OU	fruits rouges

Pizza base tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc

Pizza tutti formaggi, base tomate bio

Mini porchetta au guanciale, œuf et parmesan

Steak haché maison, frites

Glace 2 boules

Panna cotta framboise coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat au brownie

**PIZZA DU JOUR ou
PLAT DU JOUR SEUL
12€90**

(UNIQUEMENT LE MIDI SAUF SAMEDI ET JOUR FÉRIÉ)

LES ENFANTS, À TABLE ! : 9€90

(al = Allergènes, se reporter au tableau des allergènes)

LES PIZZAS MARCO POLO

NOS PIZZAS CHEZ VOUS !

TARIF À EMPORTER : 12€00

MARGHERITA

12€00 al. 2/11

Base tomate bio, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilic, olives

PIZZ'ADRIANO

16€00 al. 2/11

Base tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons

BADASS

17€50 al. 2/11

Base mozzarella fior di latte, viande de bœuf hachée au piment d'Espelette, ricotta mascarpone, oignons rouges, poivrons marinés

ROYALE

16€00 al. 1/2/11

Base tomate bio, crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, oeuf

CALZONE

16€00 al. 1/2/11

Royale en chausson

PIZZA N°1

18€00 al. 2/10/11

Base tomate bio, mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises rôties, fromage de chèvre, jambon cru et huile d'olive

BALSA

16€00 al. 2/11

Base tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc, Parmigiano Reggiano, crème balsamique

QUATRO STAGIONI

16€00 al. 2/11

Base tomate bio, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, olives, poivrons marinés

OSCAR

18€00 al. 2/11

Base crème, mozzarella fior di latte, oignons rouges, Époisses, jambon cru

TUTTI FORMAGGI

17€00 al. 2/11

Base tomate bio, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, fromage de chèvre, Parmigiano Reggiano

BERNARD ET BIANCA

18€00 al. 2/11

Base crème, mozzarella fior di latte, lardons, pommes de terre, oignons rouges, taleggio

PIZZA PÉPÉ

18€00 al. 2/11

Base mozzarella di bufala, gorgonzola, pecorino, basilic, poivre noir, miel et noix

MONICA QUEEN

16€00 al. 2/11

Base crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, ricotta, mascarpone, Parmigiano Reggiano

COUP DE CŒUR DE YAS

18€00 al. 2/11

Base crème, gorgonzola, jambon cru, roquette, mozzarella di bufala, crème balsamique

BALTIQUE

19€00 al. 2/5/10/11

Base mozzarella fior di latte, crème fraîche, tartare de saumon façon gravlax, pesto d'épinard, ricotta mascarpone

BURRATA & RUCOLA

18€00 al. 2/10/11

Base tomate bio, tomates cerises rôties, huile d'olive, burrata, Parmigiano Reggiano, roquette

PIZZA CARCIOFI

16€00 al. 2/11

Base tomate bio, mozzarella fior di latte, spianata piccante, artichauts, olives, champignons

TARTUFO

18€00 al. 2/11

Base crème, mozzarella di bufala, jambon blanc, champignons, huile de truffe blanche, roquette

CHAUSSON SEGUIN

16€00 al. 2/10/11

Base tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc, tomates cerises rôties, fromage de chèvre

MODENA

16€00 al. 2/11

Base crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc, taleggio, crème balsamique

GRIZZ'LEE

18€00 al. 2/11

Base tomate bio, spianata piccante, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, fromage de chèvre

FRENCH TOUCH

18€00 al. 2/11

Base crème, comté, morbier, reblochon, jambon cru, persil et basilic

THONTHON FLINGUEURS

18€00 al. 2/5/11

Base tomate bio, tomates cerises rôties, olives, straciatella di bufala, thon, zeste de citron jaune

Supplément 1€00 / Supplément mozzarella di bufala, viande hachée, saumon, burrata 3€00

(al = Allergènes, se reporter au tableau des allergènes)

DESSERTS & GLACES

DESSERTS

Tiramisu « l'original » 9€ al 1/2/10/11

Café et amaretto

Crumble & boule vanille 9€ al 1/2/10/11

Aux pommes, poires, amandes et fruits rouges

Panna cotta 8€ al 1/2/10/11

Coulis de fruits rouges

Panettone perdu 8€ al 1/2/10/11

Glace gâteau façon « panettone », crème anglaise

Mousse au chocolat au brownie 8€ al 1/2/10/11

Megachou 8€ al 1/2/10/11

Profiterole géante au chou craquelin, boules vanille, chocolat chaud et chantilly

Café gourmand 8€ al 1/2/10/11

Thé gourmand 8€ al 1/2/10/11

CRÈMES GLACEES & SORBETS

La Compagnie des Desserts al 1/2/10/11



LES PARFUMS CRÈMES GLACÉES :

Café arabica • Caramel salé • Chocolat • Façon Amlou praliné noisette (glace praliné noisette, huile d'argan et miel) • Cerises confites amarena • Pain d'épices de Dijon • Vanille bourbon • Gâteau façon « panettone » • Pomme façon tarte tatin

LES PARFUMS SORBETS :

Cassis • fraise • Vin chaud (sorbet vin rouge, zestes d'orange, infusion d'épices, cannelle)
• Citron vert gingembre confit • noix de coco • pêche de vigne

● **COUPE 1 BOULE / 3€00** ● ● **COUPE 2 BOULES / 5€50** ● ● ● **COUPE 3 BOULES / 6€50**
(supplément chocolat chaud ou chantilly 1€00)

Dame blanche : Vanille x3, chocolat chaud, chantilly	7€
Coco boule : Noix de coco x2, chocolat, chocolat chaud, chantilly	7€
Iceberg : Menthe chocolat x3, liqueur de menthe	8€
Pomme d'amour : Pomme façon tatin x3, pommes caramélisées, coulis caramel	7€
Dijon with love : Cassis, pain d'épices, vin chaud, crème de cassis, chantilly	8€
Tagada gada : Gâteau façon panettone x2, cerise amarena, coulis de fruits rouges, chantilly	7€
Rose & Blanc : Citron vert gingembre confit, fraise, pêche de vigne, coulis de fruits rouges, chantilly	7€
Colonelito : Citron x3, Limoncello	8€
Chocolat liégeois : Chocolat x3, chocolat chaud, chantilly	7€
Café liégeois : Café arabica x3, espresso, chantilly	7€

(al = Allergènes, se reporter au tableau des allergènes)

DIGESTIFS & ALCOOLS

RHUMS

Six Saints caribbean Rum Grenada <i>Élevé durant 5 ans en fûts de bourbon</i>	4cl	8€00
Rum & Cane French Overseas rhum XO Martinique & Réunion <i>6 ans en fûts de chêne</i>	4cl	8€00
Ron Roble Extra Anejo 6 ans Venezuela	4cl	8€00
Ron Roble Ultra Anejo 12 ans Venezuela	4cl	8€00
Zaka Trinidad <i>7 à 10 ans en fûts de bourbon</i>	4cl	8€00
Hechicera Colombie	4cl	8€00

WHISKIES

JAMESON triple distilled Irish whiskey	4cl	6€00
JACK DANIEL'S Tennessee whiskey bourbon	4cl	6€00
BM SIGNATURE single malt made in Jura	4cl	8€00
KUJIRA RYUKYU JAPON	4cl	9€00

DIGESTIFS & LIQUEURS

Génépi Altitude Meunier liqueur des montagnes	4cl	6€00
Cognac Patte Blanche VSOP Bio	4cl	8€00
Golden 8 Eight liqueur de poire by Massenez	4cl	6€00
Calvados Avallen Normandie	4cl	8€00
Suc des glaciers Meunier, Génépi et menthe glaciale	4cl	6€00
La Gauloise liqueur bicentenaire aux plantes	4cl	6€00
Brockmans Premium Gin fruits rouges	4cl	8€00
Get 27, Get 31	4cl	5€00
Limoncello Della Scogliera	4cl	5€00
Menthe-Pastille liqueur bicentenaire aux plantes	4cl	5€00
Bailey's irish cream	4cl	5€00
Partisan Green vodka bio Allemagne	4cl	6€00
Amaretto Liqueur d'amande	4cl	5€00

COCKTAIL CHAUD

Irish coffee : Jameson whiskey, café, chantilly **8€00**

(al = Allergènes, se reporter au tableau des allergènes)

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	12 cl.	25 cl.	50 cl.	75 cl.
Montepietroso Terre Siciliane IGT	4€50	9€00	16€00	24€00
Montepulciano d'Abuzzo Cantina Zaccagnini DOC	5€50	11€00	22€00	32€00
Bourgogne Vézelay Domaine Camu	6€00	12€00	24€00	35€00
Givry Domaine Lemonde AOC	6€50	13€00	26€00	39€00
Hautes Côtes de Nuits Domaine Pansiot	7€00	14€00	28€00	42€00
Le Tense Sassella Valtellina Superiore Nino Negri				39€00
Bourgogne Dijon Domaine du Clos Saint Louis AOC				39€00
Chorey les Beaune Les Beaumonts Domaine Prunier				49€00
Fixin Domaine Huguenot				54€00
Morey Saint Denis Clos Les Sionnieres Nuiton Beaunoy				59€00
Nuits Saint Georges «Les Argillats» La Cave du Chaignot				63€00
Corton Grand Cru Les Renardes Domaine d'Ardhuy				97€00

L'INCONTOURNABLE !!!

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
(pétillant italien)

5€50 11€00 18€00 29€00

VINS BLANCS

IGP Sainte Marie de la Blanche Chardonnay Stéphane Brocard	5€00	10€00	19€00	28€00
Grillo Luma Terre Siciliane Domaine Sellarò	5€50	11€00	22€00	33€00
Saint Véran «Cerço» Vignerons des Terres Secrètes	6€00	12€00	23€00	35€00
Macon Fuissé Domaine Giroux	6€00	12€00	23€00	35€00
Rully en Rosey Maison Chanzy	6€50	13€00	26€00	39€00
Bouzeron Les Trois Maison Chanzy				35€00
Pernand-Vergelesses Domaine Denis				49€00
Pouilly Fuissé 1 ^{er} Cru «Les vignes Blanches» La Cave du Chaignot				59€00
Meursault Les Narvaux Domaine Piguet Chouet				70€00

L'INCONTOURNABLE !!!

Moscato d'Asti Ca'Bianca DOCG (75 cl.)
(pétillant italien sucré)

27€00

VINS ROSÉS

Vin de Pays d'Oc rosé gris Domaine Massia	5€00	10€00	19€00	28€00
Rosé Dell'Estate Trevenezie IGT Lamberti	5€50	11€00	22€00	33€00
AOC Côtes de Provence Mas de Pampelonne	6€50	12€00	23€00	35€00

VINS EFFERVESCENTS

Prosecco Diva DOC Spumante				29€00
Crémant de Bourgogne réserve brut Domaine Bailly Lapierre				37€00
Champagne 1er Cru Grande Réserve Domaine Truchon Bergeronneau				63€00

(al = Allergènes, se reporter au tableau des allergènes)