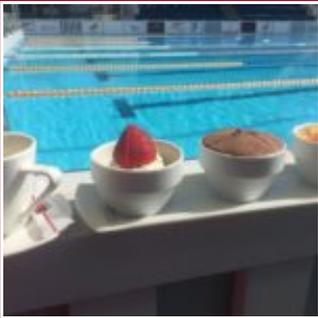




MARINIÈRE (LA)

46.43.46
8 rue Jules Garnier



DESCRIPTION & INFOS

Snack restaurant dans le complexe de la piscine du CNC.

Petit déjeuner au bord de la piscine. Déjeuner dans une ambiance conviviale. Possibilité d'organiser des événements. Du lundi au vendredi de 6h à 20h Le samedi de 6h30 à 15h

Horaires et jours d'ouverture

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Petit déjeuner							
Déjeuner	6:00	6:00	6:00	6:00	6:00	6:30	
Dîner							

MENU



JUS DE FRUITS

Jus d'orange naturel (25 cl) :	850
Cocktail du jour :	850
Jus de fruits	
Oro kid 33 cl : pomme, orange, tropical	220

LES BIERES

Pression 25 cl :	450
Pression 50 cl :	900
Monaco, tango :	500
Number one Can :	600
Heineken Bouteille :	700
Desperados :	800

LES EAUX

Mont dore 50 cl :	300
Perrier 33 cl :	400
San pellegrino 75 cl :	700

LES SOFTS

Coca, coca zéro, sprite, fanta, Nестea pêche :	400
Sirop à l'eau :	200

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso :	220
Café allongé :	250
Café double :	400
Déca :	240
Café noisette :	250
Café au lait :	260
Cappuccino :	700
Capuccino chantilly :	800
Thé :	400
Chocolat chaud :	400
Chocolat viennois :	600



LA
MARINIÈRE
SNACK & RESTAURANT

Taxes incluses



SALADES

Salade de chèvre chaud au miel, jambon cru, vinaigrette à l'huile de noix : **petite 1200/gde 1800**

Salade Italienne : jambon cru, croutons maison, tomates séchées, olives, pommes de terre, œuf dur, tomates, vinaigrette balsamique, pluie de parmesan **petite 1300/gde 1800**

Salade aux crevettes : crevettes, croutons maison, tomates, maïs, œuf dur, vinaigrette à la crème allégée citronnée, ciboulette, copeaux de parmesan **petite 1400/gde 1900**

Salade Caesar Poulet : tomates, concombres, poulet, bacon, œuf dur, parmesan **petite 1100/gde 1700**

Salade de crudités : tomates, carottes, concombre, choux **900 cfp**

Salade du jour :

PLATS

Entrecôte (200 gr) : 2 200

Magret de canard entier (12 à 15 mn d'attente) 2 500

Crevettes flambées au pastis (8) : 2 400

Mi-cuit de thon au soyo ou au pesto (200 gr) : 1900

Tartare de bœuf non préparé, au couteau ou haché 1800

Tartare de thon 1800

Plat du jour

Grillade du jour

Pâte du jour : carbonara, bolognaise, napolitaine, pesto, etc...

Accompagnements (2 au choix) : Riz, Frites, Salade, Haricots verts, pâtes, gratin du jour, légume du jour. (Sup acc. 200 cfp)

DESSERTS

Crème brûlée 600

Mousse au chocolat : 700

Carte de glaces : Banana split, poire Belle Hélène, Chocolat liégeois, etc... 700

Tarte ou dessert du jour 600

Café mini-gourmand (2 desserts) : 700

Café maxi-gourmand (3 desserts) : 950

SNACKING

Panini jambon parme, pesto, tomates, olives 850

Panini poulet au curry 700

Croque-Monsieur 450

Croque-Madame 550

Hot-Dog 400

Hot-Dog gratiné 550

Sandwich américain 900

Sandwich jambon cru, fromage, crudités 850

Sandwich parisien (jambon blanc, beurre, cornichons) 750

Sandwich poulet, achards 700

Croissant jambon/fromage 450

Pizza du jour 400

Quiche du jour 400

Assiette de frites 300

Salade verte 350

MENU ENFANT : 950

Nuggets, steak haché, poisson pané, saucisse

Accompagnement au choix, pot de glace

Eau ou jus

LES VINS

ROUGES :

Château Clément Termes Gaillac : 2200

(verre : 700)

Domaine Clouset (Bordeaux) : 1800

(verre 600)

Les Violettes Moillard (Côtes du Rhone) : 2300

BLANCS :

Pellehaut côtes de GASCOGNE (Moelleux) : 2500

Chardonnay Blomac : 1800

(verre 600)

ROSE :

Bailli de Provence : 1900

(verre 700)

CHAMPAGNE

GREMILLET BRUT SELECTION : 9000

PETIT DEJEUNER

Viennoiserie : 250

Tartine, beurre, confiture : 400

2 œufs au plat : 500

2 œufs bacon : 700

Omelette 2 ingrédients au choix (sup 200 cfp) 750

Jambon, tomate, lardons, oignons, fromage, herbes.