

# Marion

## BRASSERIE DEAUVILLE

### NOS ENTRÉES

4 Filets de maquereaux marinés, pommes à l'huile	11,00 €
4 Tataki de saumon mariné au sésame	22,00 €
4 Poireaux vinaigrette, échalotes	10,50 €
4 Camembert rôti au miel, fleur de thym, toasts et salade verte	17,00 €
Soupe de poissons de chez Saiter « façon Jeannette »	13,00 €
4 Œufs durs mayonnaise	10,00 €
9 Petoncles farcies au beurre d'ail	18,90 €
4 Escargots au beurre d'ail	18,90 €
4 Salade de chèvre et saumon fumé	23,00 €
4 Salade de Taboulé oriental, poulet mariné aux épices	17,00 €
4 Buratta, carpaccio de courgettes, pesto, graines de courges	17,00 €
4 Assiette de saumon fumé, crème citronnée, toasts	22,00 €
4 Tartare de tomates anciennes, basilic, graines de courges	15,00 €

### NOS FRUITS DE MER

<b>LES HUITRES</b>		
Huitres de pleine mer		32,80 €
Huitres spéciales Gillardeau	n°2 : 28,40 €	n°4 : 26,40 €
Huitres de Veules les Roses	n°2 : 27,00 €	54,00 €
<b>Sélection Christophe Lévêque :</b>		
Huitres Spéciales d'Isigny	n°2 : 19,40 €	38,80 €
Huitres Fines d'Isigny	n°3 : 15,40 €	30,20 €

4 Assiette de bulots mayonnaise	15,00 €	
Assiette de crevettes roses BIO		
4 Tourteau mayonnaise	21,50 €	
4 Arrivage de langoustines vivantes, l'assiette 8 pièces	50,00 €	
4 Assiette de fruits de mer	31,50 €	
Huitres, crevettes roses, crevettes grises, bulots, amandes, langoustine, bigorneaux		
4 Plateau de fruits de mer	1 pers : 60,00 €	2 pers : 120,00 €
Tourteau, langoustines, huitres, bulots, crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux, amandes		
4 Plateau de fruits de mer Royal	1 pers : 92,00 €	2 pers : 184,00 €
1/2 Homard, tourteau, langoustines, bulots, crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux, huitres, amandes		
4 Homard breton (prix suivant cours, les 100 gr.)	13,00 € / 18,00 €	

### NOS POISSONS

4 Moules Marinière, frites	20,00 €
4 Moules crème, frites	22,50 €
4 Filet de Bar sauvage, huile d'olive, tomates provençales	39,00 €
4 Pavé de saumon, beurre blanc, légumes grillés	27,50 €
4 Dos de Cabillaud, sauce asiatique, riz	27,00 €
4 Sole 400/600 grs meunière ou grillée, pommes vapeur	48,00 €
4 1/2 Homard froid, mayonnaise, frites	32,00 €
4 Raie aux câpres, beurre noisette, pommes vapeur	28,00 €

4 Produits faits maison - Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Vegan  
\*Tous nos poissons sont sauvages sauf le saumon élevé Label Rouge

### NOS MENUS

servis jusqu'à 14h00 et jusqu'à 22h00

<b>MENU DU MIDI</b> <i>(hors weekend et jours fériés)</i> Consultez l'ardoise 4 Entrée - 4 Plat - 4 Dessert <b>22,00 €</b>	<b>MENU au choix</b> 4 Filets de maquereaux marinés, pommes à l'huile 4 Assiette de bulots 4 Œufs durs mayonnaise Assiette de 5 huitres - <b>au choix</b> 4 Moules marinière ou crème, frites 4 Onglet de bœuf, sauce poivre 4 Dos de cabillaud, sauce asiatique, riz - <b>au choix</b> Assiette de fromages Normands (Camembert, Pt d'Évêque) 4 Mousse au chocolat 4 Ile flottante 4 Glaces ou sorbets 2 boules <b>40,50 €</b>
<b>MENU ENFANTS</b> <i>12 ans</i> 4 Poisson, purée 4 Moules frites 4 Steak haché, frites - Boule de glace <b>12,00 €</b>	

### NOS VIANDES

Vianades origine France et Bœuf principalement Normand

4 Suprême de poulet Label Rouge au citron, pommes de terre grenaille	22,00 €
4 Tartare de Bœuf au couteau, frites	26,00 €
4 Tripes à la mode de Caen Maison Raault	21,00 €
4 Filet de bœuf sauce poivre, frites	43,00 €
4 Entrecôte 300grs, sauce béarnaise, frites	34,00 €
4 Côte de Veau sauce Normande, purée	37,00 €
4 Burger Le Marion	25,00 €
Steak haché, Compotée d'oignons rouges, cornichons aigre doux, tomates, salade, cheddar, sauce barbecue maison	
4 Rôti de bœuf en cocotte (pommes de terre grenailles, oignons, jardons) -	1 Personne : 28,00 € - 2 Personnes : 56,00 €
4 Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes grillés	35,00 €

### NOS PLATS VÉGÉTARIENS

4 Burger Végétarien	25,00 €
Steak de Bourghout, tomate, compotée d'oignons rouges, cornichons aigre doux, rouquette, sauce menthe-fromage blanc, mozzarella	
4 Tapas Végétarien	19,00 €
Houmous de lentilles corail, rillettes de carottes au cumin, accras de courgettes, pain pita	

### NOS GARNITURES

Frites	5,50 €
4 Purée	6,00 €
4 Riz parfumé	4,80 €
4 Pommes de terre vapeur	5,00 €
4 Haricots verts	8,00 €
4 Salade verte de saison	6,00 €
4 Légumes grillés	8,00 €

La liste des allergènes est disponible à la caisse de l'établissement  
Prix nets - Service inclus 11% du TTC - Tout changement de garniture sera facturé à la carte

### NOS FROMAGES

Assiette de fromages normands Camembert, Pont l'Évêque, Livarot	9,50 €
--	--------

### NOS DESSERTS

4 Tartelette au chocolat	9,00 €
4 Tarte citron meringuée	10,00 €
4 Profiteroles au chocolat	13,00 €
4 Ile flottante	9,50 €
4 Mousse au chocolat	7,90 €
4 Tarte fine aux pommes, glace vanille	11,00 €
4 Baba au Rhum, chantilly	10,00 €
4 Crème brûlée vanille	11,50 €
4 Pavlova aux fruits rouges	11,00 €
4 Salade de fruits	12,00 €
4 Café gourmand	10,00 €
4 Thé gourmand	11,00 €
4 Champagne gourmand	20,00 €

### NOS GLACES ET SORBETS 2 BOULES

Vanille, chocolat, café, rhum raisin, caramel beurre salé, pistache, barbe à papa, bimbo Citron vert, fraise, pomme, poire, orange sanguine, pêche de vigne

<b>NOS COUPES GLACÉES</b> Café ou chocolat liégeois Sorbet Calvados / Colomel Sorbet orange sanguine arrosé de Champagne	12,00 € 14,50 € 15,00 €
---	-------------------------------

Vegan  
\*Tous nos poissons sont sauvages sauf le saumon élevé Label Rouge  
Prix nets - Service inclus 11% du TTC - Tout changement de garniture sera facturé à la carte

## CARTES DES VINS

### VINS BLANCS

<b>LOIRE</b>	75cl	37,5cl	150cl
Muscadêt sur lie S & M Chereau carré « Domaine du bois brûlé » AOP	23,00 €	13,10 €	
Sauvignon de Touraine AOP	24,00 €	14,30 €	
Chardonnay d'Ardeche Louis Latour IGP	27,70 €	16,00 €	
Sancerre « Domaine de la Rossignole » AOC	38,00 €	22,00 €	
Pouilly fumé « Tonelleux » AOC	45,50 €	24,70 €	
Côte du Rhône Coudrieu Domaine Boissonnel AOC	95,50 €		
<b>BOURGOGNE</b> LA CHABLISIENNE			
Petit Chablis « Vibrant » AOC	34,00 €		
Chablis « La Chablisienne » AOC	41,00 €	22,00 €	
Chablis « Fourchaume » 1 <sup>er</sup> Cru AOC	73,20 €		
<b>DOMAINE CORSIN</b>			
Saint Véran « Domaine Corsin » AOC	41,00 €	21,00 €	101,00 €
Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » AOC	68,00 €	34,00 €	144,00 €
<b>CHATEAU MEURSAULT</b>			
Meursault « Meursault du Château » AOC	156,00 €		
<b>MAISON LOUIS JADOT</b>			
Ladoix « Le Clou d'Orge » AOC	75,00 €		
Pernand-Vergelesses « Les Combottes » 1 <sup>er</sup> cru AOC	85,00 €		
Puligny Montrachet « La Garenne » 1 <sup>er</sup> cru AOC	185,00 €		
<b>ALSACE</b>			
Maison Schille Gewurztraminer Cuvée Réserve AOC	29,00 €		
Riesling Lieu dit Vogelgarten	29,00 €		
<b>VINS ROSÉS</b>			
Domaine des 3 lys Méditerranée AOC	25,00 €		
Côte de Provence Château Môme héritage	34,00 €	68,00 €	
Côte de Provence « Whispering Angels » AOC	45,00 €	25,00 €	92,00 €

### VINS ROUGES

<b>VAL DE LOIRE</b>			
Sancerre rouge « Domaine de la Rossignole » AOC	38,00 €	22,00 €	
Saint Nicolas de Bourgueil « La Rodière » AOP	27,50 €	17,70 €	
Saumur Champigny Biodynamic Château de Chaintres « La cuvée des sables » AOP	34,00 €	21,00 €	

Prix nets, service compris  
L'alcool est à consommer avec modération

### VINS DU MONDE

4 Rosé de Provence Azurea	75cl	21,00 €	
4 Pinot Noir «Léon Beyers» AOC	75cl	43,00 €	
<b>CÔTE DU RHÔNE</b>	75cl	37,5cl	150cl
Côte du Rhône «Saint Esprit» Maison Delas AOP	28,00 €	15,00 €	
Saint Joseph «Les Challey» AOP	46,00 €	25,00 €	
Crozes Hermitage AOP «Horizon» Domaine de Saint Clément	45,00 €		
<b>BEAUJOLAIS</b>			
Brouilly	30,00 €		
Saint Amour «Belle Vie AOC» Domaine de la Creuse Noire	36,00 €		
<b>BOURGOGNE</b>			
Pinot Noir Vigneron de Buxy «Boissonnier» AOC	31,00 €		
Hautes Côtes de Nuit «Domaine Vigné au Roy Prosper Maufoux	51,00 €		
<b>MAISON LOUIS JADOT</b>			
Marsenay «Clos du Roy» AOC	64,00 €		
Volnay Tradition AOC	110,00 €		
Volnay «Clos de la Barre» 1 <sup>er</sup> cru AOC	155,00 €		
<b>BORDEAUX</b>			
La sélection de Marion	23,00 €	16,00 €	
Puisseguin Saint Emilion «Château de l'Anglais» AOC	36,00 €	23,00 €	73,00 €
Saint Emilion Château Canon 2009 AOC Grand cru classé	351,00 €		
Haut Médoc Château Maucamp «Cru Bourgeois»	46,00 €	25,00 €	92,00 €
Médoc Château Layauga AOC	36,00 €	24,00 €	
Saint Estèphe Château Haut-Marbuzet AOP	115,00 €	228,00 €	
Château de Pez 2015 AOC	96,00 €		
<b>Margaux</b>			
La Sime de Giscours 2016 AOC Second vin du Château	82,00 €		
Château Giscours 2011 AOC Grand cru classé	154,00 €		
Château Rauzon Segla 2009 AOC 2 <sup>ème</sup> Grand cru classé	402,00 €		
Graves - Pessac Léognan St Ladjet de Larrivet Haut Brion 2016 AOC	54,00 €	30,00 €	106,00 €
Domaine de Chevalier 2009 AOC	280,00 €		
Château Pape Clément 2006 AOC Cru classé	320,00 €		
<b>Moulis-en-Médoc</b>			
Château Chasse Spleen 2006 AOC	147,00 €		
Saint Julien Château comnétable de Talbot 2015 AOC 2 <sup>ème</sup> vin du château	95,00 €		
Château Les Fiefs de Lagrange 2014 AOC	95,00 €		
Château Beychevelle 2014 AOC	280,00 €		
<b>Pomerol</b>			
Figues de Nenin 2012 AOC Grand vin	82,00 €		

### NOS VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	Ballon 12cl	Verre 24cl	
Sauvignon	4,00 €	8,00 €	
Chardonnay	5,00 €	10,00 €	
Gewurztraminer	5,20 €	10,40 €	
Saint Véran	7,00 €	14,00 €	
Petit Chablis	6,00 €	12,00 €	
<b>ROUGES</b>			
Brouilly	4,80 €	9,60 €	
Côte du Rhône «Délas»	4,50 €	9,00 €	
Sélection Marion Bordeaux	4,00 €	8,00 €	
Bourgogne Pinot Noir	5,10 €	10,20 €	
Château l'Anglais	6,00 €	12,00 €	
Château Maucamp	8,00 €	16,00 €	
<b>ROSÉ</b>			
Domaine des 3 Lys Méditerranée	4,00 €	8,00 €	
Rosé de Provence	6,00 €	12,00 €	
<b>NOS CHAMPAGNES</b>	Coupe 14cl	Bouteille 75cl	Mag 150cl
La Sélection de Marion	13,00 €	60,00 €	
Moët & Chandon		105,00 €	
Roederer brut	19,00 €	108,00 €	245,00 €
Roederer Rosé		130,00 €	
Cristal Roederer		410,00 €	900,00 €
Dom Pérignon		410,00 €	

### NOS BIÈRES

<b>BIÈRES BOUTEILLES 33cl / 35,5cl</b>	
Hoegaarden	6,30 €
Corona	8,80 €
Heineken	5,80 €
Heineken 00 (sans alcool)	4,80 €
Desperados 00 (sans alcool)	4,80 €
<b>BIÈRES PRESSIONS 25cl</b>	
Budweiser	5,00 €
Leffe	6,50 €
Bière du moment	7,00 €
Monaco	5,50 €
Panache	5,00 €
Picon Bière	6,50 €

### CIDRE, JUS DE POMME

	33cl	75cl
Cidre fermier Père Jules		16,00 €
Jus de pomme Père Jules	6,00 €	

### NOS APÉRITIFS

Kir vin blanc ou normand (crème de cassis, mûre, framboise, pêche)	4,20 €
Kir Royal	14,00 €
Pastis 51, Ricard	5,50 €
Martini blanc, rouge, Campari	5,50 €
Porto rouge « Ramos Pinto » 10ans	7,50 €
Suze, Lillet, Picon	5,50 €
Pommeau	5,20 €

### NOS ALCOOLS 4cl

<b>RHUM</b>	
Rhum blanc « Trois Rivières »	8,00 €
Havanas 3 ans	9,00 €
Havana Sélection de Maestros	16,00 €
Herchicera (rhum colombien)	17,00 €

### GIN

Gordons	8,50 €
Hendrick's	11,50 €
<b>VODKA</b>	
Smirnoff	8,00 €
Belvedere	12,50 €

### WHISKY

<b>IRLANDAIS</b>	
Jameson	9,00 €
<b>SCOTCH WHISKY</b>	
Ballantine's	8,00 €
Knockando 12 ans	11,00 €
Chivas 12 ans	12,00 €
Talisker	14,00 €
Lagavulin 16 ans	18,00 €
Aberlour 18 ans	20,00 €
<b>BOULBON</b>	
Jack Daniel's	11,00 €
<b>TEQUILA</b>	
José Cuervo Especial Reposado	10,50 €

### NOS EAUX MINÉRALES

	Bouteille 1l	1/2 Bouteille 50cl
Vittel	8,00 €	6,50 €
San Pellegrino	8,00 €	6,50 €
Eau de Perrier	8,00 €	

### NOS COCKTAILS

<b>MOJITO</b> (Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, sucre semoule, jus de citron, perrier)	14,00 €
<b>MOSCOW MULE</b> (Vodka, jus de citron, ginger beer)	15,00 €
<b>SPRITZ</b> (Aperol, Prosecco, orange, Perrier)	14,00 €
<b>SPRITZ S' GERMAIN</b> (S' Germain, Prosecco, citron vert, Perrier)	15,00 €
<b>AMERICANO</b> (Martini blanc, Martini Rouge, Campari, orange)	14,00 €
<b>PINA COLADA</b> (Rhum, lait de coco, jus d'ananas)	14,00 €
<b>GIN FIZZ</b> (Gin, jus de citron, sucre de canne, eau pétillante)	13,00 €
<b>CAIPIROSKA / CAIPIRINHIA</b> (Vodka ou Cachaca, citron vert, sucre de canne)	12,00 €
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> (Gin, Vodka, Rhum, Martini blanc, jus de citron, Coca-Cola)	15,00 €
Alcool soda	13,50 €
Alcool supérieur soda	16,00 €
<b>NOS COCKTAILS SANS ALCOOL</b>	
<b>VIRGIN MOJITO</b> (Menthe fraîche, jus de citron, sucre semoule, Perrier)	8,50 €
<b>CHANTACO</b> (Ananas, orange, citron, sirop de grenadine)	8,50 €
<b>VIRGIN SEX ON THE BEACH</b> (Cranberry, jus d'ananas, sirop de pêche)	8,50 €
<b>ARLEQUIN</b> (Jus de pomme, jus de citron, sirop d'orgeat, sirop de grenadine)	8,50 €

### NOS SODAS & BOISSONS SANS ALCOOL

Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina, Fanta, Tropic, Fuzé Tea, Schweppes tonic, Perrier, Diabolo ( menthe, fraise, grenadine, orgeat, citron)	5,50 €
Fever Tree Tonic Water, Fever Tree Ginger Beer, Redbull	7,00 €
Limonade	4,50 €
Jus de fruits ( Orange, abricot, raisin, ananas, pamplemousse )	5,50 €
Jus de pomme « Le Père Jules »	6,00 €
Jus de tomates et ses épices	6,00 €

### NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3,30 €
Decaféiné	3,60 €
Café crème	4,10 €

Contenance de la verrerie : Bout : 75cl-1/2 bout : 37,5cl - Anis : 2cl - Apéritifs : 4cl - Bière pression : 25cl-50cl - Bière bouteille : 33cl/35,5cl - Sodas : 25cl et 33cl - Alcools et liqueurs : 4cl - Whisky : 4cl - Champagne : 14cl - jus de fruits : 25cl/33cl - Cidre : 33cl/75cl



+33 (0)2 31 81 13 74  
contact@marion-deauville.com  
67 rue Gambetta - 14800 Deauville

Prix nets, service compris  
L'alcool est à consommer avec modération

4 Produits faits maison - Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Vegan

\*Tous nos poissons sont sauvages sauf le saumon élevé Label Rouge

La liste des allergènes est disponible à la caisse de l'établissement

Prix nets - Service inclus - Tout changement de garniture sera facturé à la carte

+33 (0)2 31 81 13 74  
contact@marion-deauville.com

67 rue Gambetta - 14800 Deauville

