

DU CÔTÉ DE  
*Harjon*

MAÎTRE RESTAURATEUR

*Carte  
Menus  
Boissons  
& Vins* Juin 2021

## ENTRÉES

Dodine de foie gras de canard, jambon cru épicé et gelée de melon.....	19.00 €
Pavé d'omble chevalier fumé puis poché, guacamole et panacotta de fenouil.....	16.00 €
Buratta de chèvre émincé de poivrons et tomates, pesto maison et roquette.....	15.50 €
Salade océane (bruschetta de rouget, saumon gravelax, gambas, Saint-Jacques).....	24.50 €

## POISSONS

Grenouilles fraîches persillées 300gr, pommes de terres sautées.....	28.50 €
Risotto de Saint-Jacques aux asperges et gambas, tuile de parmesan.....	27.00 €
Dos de bar au basilic, tarte fine à la carotte.....	23.50 €

## VIANDES

Tournedos de bœuf et foie gras poêlé, miroir au porto pomme de terre Anna.....	31.00 €
Tomahawk de veau de nos régions au morilles, presser de ratte.....	29.00 €
Carré d'agneau roti, croûte d'herbes et polenta crémeuse.....	24.50 €

## FROMAGES

Fromage blanc fermier.....	6.00 €
Assortiment de fromages secs.....	8.00 €
Terrine de roquefort aux poires.....	7.00 €

## LA CARTE DES DESSERTS

Sur un air de citron (Croustillant citron vert, confit de fraise et mousse vanille).....	8.50 €
Gâteau choco lait banane.....	8.50 €
Tarte Victoria aux ananas.....	8.50 €
Saint Honoré vanille caramel.....	8.50 €
Coupe glacée du marjon (abricot, framboise, pêche de vigne).....	8.50 €
Riz au lait, segments d'orange et son sorbet.....	8.50 €

# LES MENUS

## Menu Délice

47€

Saint-Jacques rôties, croûte de persillade, asperges vertes et julienne pomme  
ou

Dodine de foie gras de canard, jambon cru épicé et gelée de melon



Mignon et ris de veau doré, tendres épinards et polenta crémeuse

ou

Dos de turbot, bouillon de coquillage crémé,  
poêlée de blettes et madeleine de pomme de terre



Terrine de Roquefort aux poires

ou

Assortiment de fromages secs

ou

Fromage blanc fermier



Carte des desserts



## Menu Fraîcheur

36€

Pavé d'omble chevalier fumé puis poché, guacamole et pana cotta de fenouil  
ou

Croustillant de pieds de porc, mesclun à l'huile de navette, chips de betterave  
ou

Millefeuille végétarien : quinoa, champignons, tomates et olives



Dos de cabillaud au basilic, purée de chou rouge et ses sommités  
ou

Spirale d'agneau farcie aux escargots, semoule aux légumes  
ou

Risotto végétal au lait de coco, asperges, toffu et tuile de parmesan  
ou

Grenouilles fraîches persillées (sup. 5€)



Carte des desserts

# BLANCS

	75 cl	37 cl	12 cl
<b>AOP VALLÉE DU RHÔNE</b>			
Grignan-Les-Adhémar « Le Colombier » 2019 D.Bonetto Fabrol Bio.....	21.80 €	-	5.50 €
IGP des Collines Rhodaniennes Marsanne 2019 Louis Chèze .....	29.90 €	-	-
Crozes Hermitage 2019 « Perles Ivoire » Jean Esprit.....	38.20 €	-	-
St Joseph 2019 Stéphane Montez.....	39.90 €	-	-
Condrieu 2018 « Les Grandes Chaillées » Stéphane Montez.....	58.90 €	-	14.50 €
<b>AOP BOURGOGNE ET AOP MÂCON</b>			
Bourgogne « Clos Saint Germain » 2019 Domaine Rochebin .....	28.90 €	-	-
Saint Véran 2019 Cave Les Grands Crus Blancs.....	36.40 €	19.60 €	-
Petit Chablis "Pas Si Petit" 2020 La Chablisienne .....	38.20 €	-	-
Pouilly - Fuissé 2019 Cave Les Grands Crus Blancs.....	39.20 €	-	9.80 €
Montagny 1er Cru « Les Burnins » 2016 La Chablisienne .....	39.90 €	-	-
Hautes Cotes de Beaune « En Vallerot » 2018 Domaine Felettig.....	42.20 €	-	-
Santenay « Sous la Roche » 2017 Domaine Roux.....	44.20 €	-	-
Mercurey 1er Cru « En Sazenay » 2017 Domaine Juillot.....	45.90 €	-	-
Meursault « Les Corbins » 2018 Domaine Bitouzet Prieur.....	58.20 €	-	-
Chassagne - Montrachet 2018 Louis Jadot .....	69.90 €	-	-
Corton Charlemagne 2011 Michel Juillot.....	132.00 €	-	-
<b>AOP VAL DE LOIRE</b>			
Muscadet 2018 Domaine de l'Aurière .....	19.90 €	-	-
Reuilly 2020 Domaine Mabillet .....	29.95 €	-	-
Sancerre 2018 Paul Cherrier.....	32.95 €	-	-
Pouilly Fumé « Silex » 2012 Domaine Daguenu Bio.....	118.90 €	-	-
<b>AOP ALSACE</b>			
Gewurztraminer « Orchidées Sauvages » 2018 Domaine Muré Bio.....	29.90 €	-	-
<b>IGP LANGUEDOC ROUSSILLON</b>			
Pays d'OC Chardonnay Viognier 2019 « Les Jamelles » .....	29.60 €	-	-
Pays d'OC « Freestyle » 2019 Domaine Gayda.....	29.90 €	-	-
AOP Languedoc « Prestige » 2019 Château Puech Haut.....	34.20 €	-	-
<b>VIN BLANC MOELLEUX</b>			
IGP Côte de Gascogne « St André » 2019 Domaine de Joy.....	26.90 €	-	6.50 €

# ROSÉS

	75 cl	37 cl	12 cl
<b>IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE</b>			
« Les Coquelicots » 2020 Château Rousset Bio.....	22.90 €.....-		5.80 €
« Les Coquelicots » 2020Château Rousset Bio.....	<b>Magnum</b> 45.80 €.....-		-
<b>AOP PROVENCE</b>			
Tavel 2019 « Les Lauzeraies » .....	26.90 €	18.50 €	-
Bandol 2019 Domaine de l'Olivette .....	36.20 €.....-		-
Provence « Aumérade Style » 2020 Château Aumérade.....	24.20 €.....	14.20 €	-
Provence Minuty Prestige 2019 Château Minuty.....	38.20 €.....-		-
Provence Minuty Prestige 2020 Château Minuty.....	<b>Magnum</b> 78.90€.....-		-
<b>AOP LANGUEDOC</b>			
« Argali » 2020 Château Puech-Haut .....	32.20 €.....-		7.90 €
« Argali » 2020 Château Puech-Haut .....	<b>Magnum</b> 67.80 €.....-		-
« Argali » 2020 Château Puech-Haut .....	<b>Jéroboam</b> 122.00€.....-		-

# ROUGES

	75 cl	37 cl	12 cl
<b>AOP BEAUJOLAIS</b>			
Côte de Brouilly 2019 Château de Pierreux.....	24.90 €.....-		-
Morgon 2019 Domaine Lapierre Bio.....	36.80 €.....-		-
<b>AOP VAL DE LOIRE</b>			
Saumur Champigny « Les Poyeux » 2017 Cave de Saumur .....	26.20 €.....-		-
Bourgueil « Cote 50 » 2018 Yannick Amirault Bio.....	34.20 €.....-		-
<b>AOP BORDEAUX</b>			
Côtes de Blaye 2019 Château La Rose de Bellevue .....	24.20 €.....-		-
Saint Emilion 2017 Château Rocher-Figeac.....	36.60 €.....-		-
Pomerol 2016 Château Rocher Bonregard .....	42.00 €.....-		-
Pauillac 2015Château Fleur de Pedesclaux.....	48.90 €.....-		-
Saint Julien 2016 Château Duluc de Branaire -Ducru.....	49.90 €.....-		-

# ROUGES

	75 cl	37 cl	12 cl
<b>AOP LANGUEDOC ROUSSILLON</b>			
« Bila Haut » 2017 M.Chapoutier.....	26.20 €	-	-
« Côté Mas Cru Pézenas » 2019 Domaine Paul Mas.....	28.20 €	-	-
« Les Creisses » 2018 Domaine Les Creisses.....	32.20 €	-	-
« Chemin de Moscou » 2018 Domaine Gayda .....	36.20 €	-	-
« Tête de Bélier » 2018 Château Puech - Haut.....	48.90 €	-	-
<b>AOP PROVENCE</b>			
Bandol « Lulu » 2017 Domaine Tempier.....	46.90 €	-	-
<b>VINS DU MONDE</b>			
Apaltagua Carmenere 2016 Reserva.....	26.20 €	-	-
Bonarda Réserve Bodega 2017 Tupun Argentine.....	28.90 €	-	7.00 €
<b>AOP VALLÉE DU RHÔNE</b>			
« Caprices » 2019 Domaine Montine.....	22.90 €	-	5.50 €
Grignan-Les-Adhémar « Le Colombier » 2019 D.Bonetto Fabrol Bio.....	24.20 €	-	-
<b>VDF</b> « Syrah Family » 2017 Alain Jaume.....	26.20 €	-	-
Saint Joseph « Ro Rée » 2017 Louis Chèze.....	34.20 €	18.20 €	-
Crozes Hermitage 2019 Domaine Yann Chave Bio.....	36.20 €	-	-
Gigondas Signature 2017 Cave de Gigondas.....	38.20 €	-	-
Saint Joseph « Cuvée du Papy » 2018 Domaine Stéphane Montez.....	42.20 €	-	-
Cornas 2018 Johann Michel .....	49.90 €	-	-
Châteauneuf du Pape 2014 Domaine de la Janasse.....	54.20 €	-	-
Côte Rotie « Fortis » 2018 Domaine Stéphane Montez.....	69.90 €	-	-
Hermitage 2019 Yann Chave Bio.....	72.20 €	-	-
Crozes Hermitage 2019 Domaine Yann Chave Bio .....	<b>Magnum</b> 72.90 €	-	-
St Joseph « Cuvée du Papy » 2018 Domaine Stéphane Montez..	<b>Magnum</b> 86.20 €	-	-
<b>AOP SUD OUEST</b>			
Madiran 2017 Domaine Damiens Bio.....	24.20 €	-	-

# ROUGES

75 cl    37 cl    12 cl

## AOP BOURGOGNE

Mercurey 2018 Domaine Meix Foulot.....	36.50 €	24.50 €	-
Bourgogne « Clos Saint Germain » 2019 Domaine Rochebin.....	32.00 €	-	-
Givry « Héritage » 2019 Jean Chofflet.....	34.90 €	-	-
Hautes Côtes de Nuits 2018 Domaine Felettig.....	38.80 €	-	-
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Barraults » 2016 Domaine Juillot.....	44.90 €	-	10.50 €
Pommard « Les Noizons » 2018 Domaine Lafouge.....	52.90 €	-	-
Vosne Romanée 2018 Domaine Chezeaux.....	54.40 €	-	-
Gevrey Chambertin « Les Corvées » 2018 Domaine Tortochot.....	54.90 €	-	-
Chambolle Musigny Vieilles Vignes 2018 Domaine Felettig.....	62.20 €	-	-
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Clos d'Audignac » 2015 Domaine de la Pousse d'Or.....	98.90 €	-	-

## LES VINS DES COTEAUX DU LYONNAIS

Domaine du Clos St Marc <b>BLANC</b> .....	23.50 €	-	-
Domaine du Clos St Marc <b>ROSÉ</b> .....	23.00 €	-	-
Domaine du Clos St Marc <b>ROUGE</b> .....	23.50 €	-	-

## LES GRANDS VINS

Guidalberto Bolgheri 2015.....	66.90 €	-	-
AOP Crozes Hermitage « Clos des Grives » 2018 Domaine Combier.....	68.20 €	-	-
AOP Châteauneuf-du-Pape 2017 Château de Beaucastel.....	112.00 €	-	-
AOP Clos Vougeot « Maupertuis » 2015 Anne Gros.....	282.20 €	-	-
AOP Hermitage « La Chapelle » 2015 Paul Jaboulet.....	298.20 €	-	-
AOP Côte Rotie « Mouline » 2013 Guigal.....	326.20 €	-	-

# CHAMPAGNES

75 cl

Martivey Brut.....	48.90 €
Haton Blanc de Blanc Grand Cru.....	68.00 €
Taittinger Brut.....	65.00 €
Taittinger Brut.....	<b>Magnum (1.5 l)</b> 126.00 €

DU CÔTE DE

*Morgan*

MAÎTRE RESTAURATEUR

# BOISSONS

## APÉRITIFS

## DIGESTIFS...

### EAUX

Eau gazeuse OU minérale.....75 cl 5.50 €  
Eau gazeuse OU minérale.....50 cl 4.40 €

### SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl), Orangina (25 cl),  
Schweppes idian tonic, Schweppes Agrum' (25 cl),  
Perrier (33 cl), Fuzetea pêche (33 cl).....4.50 €  
Limonade Ferrand - 25 cl .....3.60 €

### JUS DE FRUITS ARTISANAUX

Orange, ananas, fraise, pomme, abricot,  
pêche, tomate, thé vert - 25 cl.....5.90 €

### SIROPS

Pêche, grenadine, fraise, orgeat,  
framboise, menthe, cassis, citron - 2cl .....3.50 €

### CAFÉ & THÉS

Café Espresso .....2.50 €  
Thé ou Infusion.....3.50 €

### BIÈRES

Pression Affligem blonde 25 cl.....4.10 €  
Pression Affligem blonde 50 cl .....8.00 €  
Pression du moment 25 cl .....4.10 €  
Desperados 33 cl .....6.20 €  
La Chouffe 33 cl.....6.20 €  
La soyeuse Rontalon Ambrée 33 cl.....6.00 €  
La soyeuse Rontalon Rousse 33 cl .....6.00 €

### APÉRITIFS

Apéritif maison 12 cl .....6.60 €  
Martini Blanc, Rouge, Suze,  
Muscat, Porto blanc, Porto rouge 5 cl.....5.60 €  
Pastis, Ricard 2 cl .....4.90 €  
Spritz 12 cl .....9.50 €  
Americano 8 cl .....9.00 €  
Coupe de champagne Martivey 12 cl .....11.00 €

### WHISKY

Bourbon Bulleit 4 cl.....8.00 €  
JB 4 cl.....6.00 €  
Rozelieurs Origine 4 cl.....9.00 €  
Rozelieurs Tourbé 4 cl.....12.00 €  
Glenlivet Founders Reserve 4 cl .....10.00 €  
Jap Nikka Days 4 cl.....10.00 €

### GIN & VODKA

Bombay 4 cl.....9.00 €  
Brewdog Lone Wolf Cactus et Lime 4 cl.....12.00 €  
Vodka Smirnoff 4 cl.....8.00 €

### RHUMS

Capitain Morgan 4 cl.....7.00 €  
Angostura 4 cl .....14.00 €  
Boitran 18 ans Guatemala 4 cl.....14.00 €  
Diplomatico 4 cl .....10.00 €  
Don Papa 4 cl .....12.00 €  
Havana 4 cl .....8.00 €

### DIGESTIFS

Baileys, limoncello, Malibu, Soho 4 cl .....7.00 €  
Get 27 ou Get 31 4 cl .....8.00 €  
Eau de Vie Pascal Nalin  
Mirabelle, Poire 4 cl.....9.00 €  
Verveine La Vertueuse 4 cl.....9.50 €  
Génépi La Vertueuse 4 cl .....9.50 €  
Grande Chartreuse Verte ou Jaune 4 cl .....10.00 €  
Calvados Selection Christian Drouin 4 cl .....12.00 €  
Cognac Gautier V.S. 4 cl.....11.00 €  
Armagnac Monopole  
Marquis de Montesquieu. 4 cl .....10.00 €

### LES FINES BULLES

Martivey Brut 75 cl .....48.90 €  
Haton Blanc de Blancs Grand Cru 75 cl .....68.00 €  
Taittinger Brut 75 cl .....65.00 €  
Taittinger Brut 1.5 l.....**Magnum** 126.00 €  
Coupe de Champagne Martivey 12 cl .....11.00 €



DU CÔTÉ DE  
*Marjon*

Bas Marjon  
69510 Soucieu-en-Jarrest  
Tél. 04 78 05 73 24



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

[www.restaurant-le-marjon.com](http://www.restaurant-le-marjon.com)

