



Menu Du Cote De Marjon

<https://lacarte.menu>

Le Bas Marjon, Soucieu-en-Jarrest, France



Le restaurant de Soucieu-en-Jarrest propose **151** différents plats et boissons sur [le menu](#) pour une moyenne 40 €.

Ce que [User](#) aime dans Du Cote De Marjon :

J'ai déjeuné à midi avec un client. C'était parfait. Les plats étaient excellents, le cadre agréable, l'accueil courtois. Absolument rien à redire, je recommande ce restaurant les yeux fermés. [Lire plus](#). Quand la météo est bon, tu peux aussi manger au grand air, et dans les locaux accessibles, peuvent également venir des clients en fauteuil roulant ou avec des handicaps physiques. Au Du Cote De Marjon de Soucieu-en-Jarrest, différents **exquis plats français** sont servis, le restaurant fournit mais également des *recettes du contexte* [européen](#).

Menu Du Cote De Marjon

Singles

RUINART BLANC DE BLANCS 125 €

Les Classiques

AMERICANO 8 CL 9 €

BOISSONS

THÉ OU INFUSION 4 €

Eaux

EAU GAZEUSE OU MINÉRALE 6 €

Amuse-Bouche

QUATRIÈME COURS

BOUETTE

DESPERADOS 33 CL 6 €

Champagnes (75 cl)

BARTEL BRUT 49 €

Sirops

PÊCHE, GRENADINE, FRAISE,
ORGEAT, FRAMBOISE, MENTHE,
CASSIS, CITRON 2CL 4 €

Boissons - Apéritifs

SPRITZ 12 CL 10 €

Alcools - Whisky

JB 4 CL 6 €

Nos Champagnes (La Bouteille 75 Cl)

TAITTINGER BRUT 69 €

Via Emilia €45

DEUXIÈME COURS

Para Aquecer a Alma

CAFÉ EXPRESSO 3 €

Blancs - AOP Alsace (75 cl)

GEWURZTRAMINER « ORCHIDÉES
SAUVAGES » 2018 DOMAINE MURÉ 34 €
BIO

Blancs - Vin Blanc Moelleux (75 cl)

IGP CÔTE DE GASCOGNE « ST
ANDRÉ » 2020 DOMAINE DE JOY 31 €

Rosés - AOP Languedoc (75 cl)

« ARGALI » 2020 CHÂTEAU PUECH-
HAUT 35 €

Rouges - AOP Provence (75 cl)

BANDOL « LULU » 2019 DOMAINE
TEMPIER 59 €

Rouges - Vin Du Monde (75 cl)

APALTAGUA CARMENERE 2016
RESERVA 34 €

Menu Du Cote De Marjon

Rouges - AOP Sud Ouest (75 cl)

MADIRAN 2017 DOMAINE DAMIENS BIO 33 €

Jus De Fruits Artisanaux

ORANGE, ANANAS, FRAISE, POMME, ABRICOT, PÊCHE, TOMATE, THÉ VERT 25 CL 6 €

Softs

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO (33 CL), ORANGINA (25 CL), SCHWEPES IDIAN TONIC, SCHWEPES AGRUM' (25 CL), PERRIER (33 CL), FUZETEA PÊCHE (25 CL) 5 €

LIMONADE FERRAND 25 CL 4 €

"Menu Degustazione Slow Cooking" €50

PREMIER COURS

TROISIÈME COURS

Rosés - IGP Alpes De Haute Provence (75 cl)

« LES COQUELICOTS » 2021 CHÂTEAU ROUSSET BIO 27 €

« LES COQUELICOTS » 2020 CHÂTEAU ROUSSET BIO 55 €

Rouges - AOP Beaujolais (75 cl)

CÔTE DE BROUILLY 2019 CHÂTEAU DE PIERREUX 33 €

MORGON 2020 DOMAINE LAPIERRE BIO 42 €

Rouges - AOP Val De Loire (75 cl)

SAUMUR CHAMPIGNY « LES POYEUX » 2018 CAVE DE SAUMUR 32 €

BOURGUEIL « COTE 50 » 2020 YANNICK AMIRAULT BIO 37 €

Gin & Vodka

BOMBAY 4 CL 9 €

BREWDOG LONE WOLF CACTUS ET LIME 4 CL 12 €

VODKA SMIRNOFF 4 CL 8 €

Fromages

FROMAGE BLANC FERMIER 6 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS 8 €

TERRINE DE ROQUEFORT AUX POIRES 7 €

Blancs - IGP Languedoc Roussillon (75 cl)

PAYS D'OC CHARDONNAY VIOGNIER 2020 « LES JAMELLES » 33 €

PAYS D'OC « FREESTYLE » 2020 DOMAINE GAYDA 34 €

AOP LANGUEDOC « PRESTIGE » 2019 CHÂTEAU PUECH HAUT 38 €

Rouges - Les Vins Des Coteaux Du Lyonnais (75 cl)

DOMAINE DU CLOS ST MARC BLANC 24 €

Menu Du Cote De Marjon

DOMAINE DU CLOS ST MARC
ROSÉ. 23 €

DOMAINE DU CLOS ST MARC
ROUGE 25 €

Les Fines Bulles

BARTEL BRUT 75 CL 49 €

RUINART BLANC DE BLANCS
GRAND CRU 75 CL 125 €

TAITTINGER BRUT 1.5 L 126 €

Starters

SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ PAR
NOS SOINS CRÈME DE CALAMANSI 21 €

PRESSÉ DE FOIE GRAS DE
CANARD À L'ARMAGNAC ET SON
CHUTNEY D'AUTOMNE 22 €

CROUSTILLANT DE BRIE ET SES
POMMES RÔTIÉS, PETITE SALADE
DE SUCRINE À L'HUILE DE
NAVETTE 19 €

MONTGOLFIÈRE D'ESCARGOTS À
LA PROVENÇALE 18 €

Aperitifs

APÉRITIF MAISON 12 CL 7 €

MARTINI BLANC, ROUGE, SUZE,
MUSCAT, PORTO BLANC, PORTO
ROUGE 5 CL 6 €

PASTIS, RICARD 2 CL 5 €

COUPE DE CHAMPAGNE BARTEL
12 CL 11 €

Poissons

GRENOUILLES FRAÎCHES
PERSILLÉES 300 G, POMMES DE
TERRE SAUTÉES 34 €

RISOTTO DE SAINT JACQUES ET
HOMARD, POINTES D'ASPERGES 35 €

FILET D'OMBLE CHEVALIER,
FEUILLETÉ DE POIREAUX 28 €

SOLE MEUNIÈRE, FLAN DE
POTIMARRON ET PURÉE
CHLOROPHYLLE 35 €

Viandes

FILET DE BŒUF MIROIR AU PORTO
ET SON CROMESQUI DE FOIE
GRAS, CHARTREUSE DE POMMES
DE TERRE 35 €

TOMAHAWK DE VEAU DE NOS
RÉGIONS, CRÈME DE MORILLES,
MILLEFEUILLE DE POMMES DE
TERRE ET BROCHETTE DE
LÉGUMES 36 €

SOURIS D'AGNEAU, HARICOTS ET
COCO COMME UN CASSOULET 28 €

PASTILLA DE VOLAILLE, SEMOULE
AUX CINQ CÉRÉALES 26 €

Blancs - AOP Val De Loire (75 cl)

MUSCADET 2018 DOMAINE DE
L'AURIÈRE 30 €

REUILLY 2020 DOMAINE MABILLOT 35 €

SANCERRE 2020 PAUL CHERRIER 37 €

POUILLY FUMÉ « SILEX » 2012
DOMAINE DAGUENAU BIO 119 €

Rosés - AOP Provence (75 cl)

TAVEL 2020 « LES LAUZERAIES » 32 €

BANDOL 2020 DOMAINE DE
L'OLIVETTE 41 €

PROVENCE « AUMÉRADE STYLE »
2020 CHÂTEAU AUMÉRADE 32 €

PROVENCE MINUTY PRESTIGE
2020 CHÂTEAU MINUTY 40 €

Menu Du Cote De Marjon

Whisky

BOURBON BULLEIT 4 CL	8 €
ROZELIEURS ORIGINE 4 CL	9 €
ROZELIEURS TOURBÉ 4 CL	12 €
GLENLIVET FOUNDERS RESERVE 4 CL	10 €
JAP NIKKA DAYS 4 CL	10 €

Bières

PRESSION AFFLIGEM BLONDE 50 CL	8 €
PRESSION DU MOMENT 25 CL	4 €
LA CHOUFFE 33 CL	6 €
LA SOYEUSE RONTALON AMBRÉE 33 CL	6 €
LA SOYEUSE RONTALON ROUSSE 33 CL	6 €

La Carte Du Pâtissier

FINGER TOUT CHOCOLAT (BROWNIE, CROUSTILLANT CACAO ET GANACHE MOUSSE CHOCOLAT)	10 €
CRÉMEUX PASSION BANANE, MOUSSE LÉGÈRE NOIX DE COCO, ET BATONNETS ANANAS	10 €
DÔME DE POMME FAÇON TATIN AVEC SA CRÈME FOUTTÉE	10 €
LA POIRE COMME LA BELLE HÉLÈNE	10 €
COUPE DE SORBETS : MYRTILLE, CLÉMENTINE ET PÊCHE DE VIGNE	10 €

Blancs - AOP Vallée Du Rhône (75 cl)

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR « LE COLOMBIER » 2021 D.BONETTO FABROL BIO	32 €
--	------

IGP DES COLLINES RHODANIENNES MARSANNE 2020 LOUIS CHÈZE	33 €
CROZES HERMITAGE 2019 « PERLES IVOIRE » JEAN ESPRIT	41 €
ST JOSEPH 2020 STÉPHANE MONTEZ	44 €
CONDRIEU 2020 « LES GRANDES CHAILLÉES » STÉPHANE MONTEZ	60 €

Rouges - AOP Bordeaux (75 cl)

CÔTES DE BLAYE 2018 CHÂTEAU LA ROSE DE BELLEVUE	30 €
SAINT EMILION 2018 CHÂTEAU ROCHER-FIGEAC	37 €
POMEROL 2017 CHÂTEAU ROCHER BONREGARD	42 €
PAUILLAC 2015 CHÂTEAU FLEUR DE PEDESCLAUX	57 €
SAINT JULIEN 2016 CHÂTEAU DULUC DE BRANAIRE -DUCRU	59 €

Rouges - AOP Languedoc Roussillon (75 cl)

« BILA HAUT » 2020 M.CHAPOUTIER	31 €
« CÔTÉ MAS CRU PÉZENAS » 2020 DOMAINE PAUL MAS	32 €
« LES CREISSES » 2019 DOMAINE LES CREISSES	38 €
« CHEMIN DE MOSCOU » 2019 DOMAINE GAYDA	43 €
« TÊTE DE BÉLIER » 2019 CHÂTEAU PUECH - HAUT	56 €

Rhums

CAPITAIN MORGAN 4 CL	7 €
ANGOSTURA 4 CL	14 €

Menu Du Cote De Marjon

BOITRAN 18 ANS GUATEMALA 4 CL	14 €
DIPLOMATICO 4 CL.	10 €
DON PAPA 4 CL	12 €
HAVANA 4 CL	8 €

Les Grands Vins (75 cl)

GUIDALBERTO BOLGHERI 2015	67 €
AOP CROZES HERMITAGE « CLOS DES GRIVES » 2018 DOMAINE COMBIER	68 €
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2019 CHÂTEAU DE BEAUCASTEL	112 €
AOP CLOS VOUGEOT « MAUPERTUIS » 2015 ANNE GROS	282 €
AOP HERMITAGE « LA CHAPELLE » 2015 PAUL JABOULET	298 €
AOP CÔTE ROTIE « MOULINE » 2013 GUIGAL	359 €

Rouges - AOP Bourgogne (75 cl)

MERCUREY 2019 DOMAINE MEIX FOULOT	42 €
GIVRY « HÉRITAGE » 2019 JEAN CHOFFLET	39 €
HAUTES CÔTES DE NUITS 2019 DOMAINE FELETTIG	43 €
POMMARD « LES NOIZONS » 2018 DOMAINE LAFOUGE	63 €
VOSNE ROMANÉE 2018 DOMAINE CHEZEAUX	65 €
GEVREY CHAMBERTIN « LES CORVÉES » 2019 DOMAINE TORTOCHOT	65 €
CHAMBOLLE MUSIGNY VIEILLES VIGNES 2018 DOMAINE FELETTIG	71 €
VOLNAY 1ER CRU « CLOS D'AUDIGNAC » 2015 DOMAINE DE LA POUSSE D'OR	101 €

DIGESTIFS

BAILEYS, LIMONCELLO, MALIBU, SOHO 4 CL.	7 €
GET 27 OU GET 31 4 CL	8 €
EAU DE VIE PASCAL NALIN MIRABELLE, POIRE 4 CL	9 €
VERVEINE LA VERTUEUSE 4 CL	10 €
GÉNÉPI LA VERTUEUSE 4 CL	10 €
GRANDE CHARTREUSE VERTE OU JAUNE 4 CL	10 €
CALVADOS SELECTION CHRISTIAN DROUIN 4 CL	12 €
COGNAC GAUTIER V.S. 4 CL.	11 €
ARMAGNAC MONOPOLE MARQUIS DE MONTESQUIEU. 4 CL	10 €

Blancs - AOP Bourgogne Et Aop Mâcon (75 cl)

BOURGOGNE « CLOS SAINT GERMAIN » 2019 DOMAINE ROCHEBIN	33 €
SAINT-VÉRAN 2020 CAVE LES GRANDS CRUS BLANCS	36 €
PETIT CHABLIS PAS SI PETIT 2020 LA CHABLISIENNE	38 €
POUILLY-FUISSÉ 2020 CAVE LES GRANDS CRUS BLANCS	39 €
MONTAGNY 1ER CRU « LES BURNINS » 2017 LA CHABLISIENNE	40 €
HAUTES CÔTES DE BEAUNE « EN VALLEROT » 2018 DOMAINE FELETTIG	42 €
SANTENAY « SOUS LA ROCHE » 2017 DOMAINE ROUX	46 €
MERCUREY 1ER CRU « EN SAZENAY » 2017 DOMAINE JUILLOT	50 €
MEURSAULT « LES CORBINS » 2018 DOMAINE BITOUZET PRIEUR	65 €

Menu Du Cote De Marjon

CHASSAGNE-MONTRACHET 2018 81 €
LOUIS JADOT

CORTON CHARLEMAGNE 2011 132 €
MICHEL JUILLOT

Rouges - AOP Vallée Du Rhône (75 cl)

« CAPRICES » 2019 DOMAINE 30 €
MONTINE

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR « LE 31 €
COLOMBIER » 2020 D.BONETTO
FABROL BIO

VDF « SYRAH FAMILY » 2017 ALAIN 32 €
JAUME

SAINT JOSEPH « RO RÉE » 2019 41 €
LOUIS CHÈZE

CROZES HERMITAGE 2020 39 €
DOMAINE YANN CHAVE BIO

GIGONDAS SIGNATURE 2016 CAVE 39 €
DE GIGONDAS

SAINT JOSEPH « CUVÉE DU PAPY » 47 €
2019 DOMAINE STÉPHANE MONTEZ

CORNAS 2018 JOHANN MICHEL 57 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2018 63 €
DOMAINE DE LA JANASSE

CÔTE ROTIE « FORTIS » 2019 77 €
DOMAINE STÉPHANE MONTEZ

HERMITAGE 2019 YANN CHAVE 104 €
BIO

ST JOSEPH « RO RÉE » 2019 LOUIS 81 €
CHÈZE

Menu Du Cote De Marjon

Du Cote De Marjon

Le Bas Marjon, Soucieu-en-Jarrest, France

Heures d'ouverture:

Mardi 12:00 -14:30

Mercredi 12:00 -14:30

Jeudi 12:00 -14:30 19:30 -20:30

Vendredi 12:00 -14:30 19:30 -20:30

Samedi 12:00 -14:30 19:30 -20:30

Dimanche 12:00 -14:30

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

