

Chez Marion

La Terre est servie

Venez, puissants ou asservis,
Races, peuples, enfants de la femme ;
Voici de l'eau, de l'air, des flammes,
Attendez-vous : la Terre est servie.

La table est ronde. Elle a des lois.
Désormais il faudra s'y soumettre,
Respecter les eaux et les bois,
Et l'air que respirent nos fenêtres.

Le pot-au-feu est un pot de fer
Qui n'aime pas qu'on le malmène.
Le festin peut tourner à l'enfer,
Si l'homme se dévore lui-même.

La terre est trop forte pour nous,
On sort d'elle, on y retourne,
Autour de notre faim elle tourne.

La nappe-monde, quel rendez-vous !
La nuit lui sert d'argenterie,
Bon appétit, la Terre est servie.

Claude Nougaro

Chez Marion

Notre histoire

En guise de mise en bouche, le chef vous propose une brève introduction, retraçant l'histoire de la maison Marion.



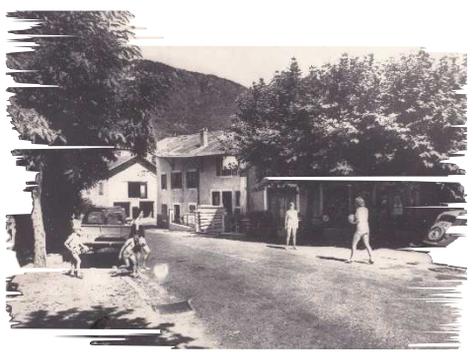
C'est en 1889 qu'Eugénie Marion crée d'une ferme-auberge le café-restaurant « Chez Marion ».

Il sera ensuite repris par son fils Francisque et sa femme Juliette.

C'est ensuite Georges, le petit-fils qui prend le relais accompagné d'Yvette, avec qui il donnera à la maison son allure actuelle.

C'est en 1989 que son arrière-petit-fils Dominique reprend l'établissement avec sa femme Dominique.

Et enfin aujourd'hui c'est Marie-Pierre et Alexandre, arrière-arrière-petit-fils, qui sont heureux de vous accueillir chez Marion 5^{ème} génération !



Bon appétit !

Chez Marion, tout est fait maison.

Nous nous efforçons de pouvoir vous servir au mieux.

Aussi, veuillez nous excuser par avance s'il venait à manquer un plat, victime de son succès !

Chez Marion

Les apéritifs

Le Jura.....	6 €
<i>Apéritif Maison à base de Macvin du Jura et pétillant du Bugey</i>	
Apérol Spritz.....	6 €
Kir.....	4 €
Kir Pétillant.....	5.50 €
Kir royal.....	9 €
Ricard.....	2.50 €
Martini/Suze/Campari.....	3.50 €
Bière 25 cl.....	3 €
Bière 33 cl.....	4,50 €
Soda.....	3 €
Ice tea.....	3 €
Perrier.....	3 €
Jus de fruit Patrick Font.....	4,50 €

Chez Marion, tout est fait maison.

Nous nous efforçons de pouvoir vous servir au mieux.

Aussi, veuillez nous excuser par avance s'il venait à manquer un plat, victime de son succès !

Chez Marion

Vins au verre

Vins doux

10 cl

Maury.....	5 €
Viognier de l'Ardèche, Vendanges d'Octobre.....	5 €
Macvin du Jura.....	6 €
Muscats de Beaumes de Venise.....	6 €
Cidre de Glace (Québec).....	7 €

Vins pétillants

12 cl

Méthode traditionnelle du Bugey.....	5 €
Méthode traditionnelle du Bugey rosé.....	5 €
Coupe de Champagne Duval Leroy 1 ^{er} cru.....	8.50 €

Vins blancs

12 cl

Chardonnay du Bugey.....	3.50 €
Arbois Béthanie.....	5 €
Vacqueras « La Grangelière ».....	5 €
Gewurztraminer « Les Princes Abbés ».....	6 €
Manicle « Cuvée des Eboulis ».....	6 €

Vins rouges

12 cl

Côtes du Rhône.....	3.50 €
Coteaux du Lyonnais « Les Grabottines ».....	4 €
Manicle « Les Rocailles ».....	6 €
Cadillac, Château Sissan.....	6 €
Saint Joseph « Silice ».....	7 €

Vins rosés

12 cl

Rosé du Bugey « Symphonie ».....	3.50 €
Côtes de Provence « Galoupet ».....	5 €

Chez Marion, tout est fait maison.

Nous nous efforçons de pouvoir vous servir au mieux.

Aussi, veuillez nous excuser par avance s'il venait à manquer un plat, victime de son succès !

Chez Marion
Menu Eugénie
30 €

Rillettes de canard, moutarde et estragon, crumble au Comté

Ou

Velouté Dubarry, crevettes et citron vert

Ou

Tatin d'endives, pommes et chantilly au bleu

—————

Dos de cabillaud au curry jaune et cacahuètes

Ou

Suprême de poulet jaune au savagnin et noix

Ou

Gnocchi de potimarron aux châtaignes, sauge et parmesan

—————

Fromage (supp. 4 €)

—————

Dessert au choix

A la carte :

Entrée.....	9 €
Plat.....	19 €
Dessert.....	8 €

Chez Marion, tout est fait maison.

Nous nous efforçons de pouvoir vous servir au mieux.

Aussi, veuillez nous excuser par avance s'il venait à manquer un plat, victime de son succès !

Chez Marion
Menu Georges
44 €

Foie gras au Savagnin

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques et clémentines

Ou

Risotto de topinambours aux escargots, Mont d'Or et Pata Negra

Ris de veau aux morilles

Ou

Poulpe de roche snacké, vierge passion grenade

Ou

Noix de Saint-Jacques poêlées, céleri, chorizo et orange

Fromage (supp. 4€)

Dessert au choix

A la carte :

Entrée.....	16 €
Plat.....	26 €
Dessert.....	8 €

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

Chez Marion, tout est fait maison.

Nous nous efforçons de pouvoir vous servir au mieux.

Aussi, veuillez nous excuser par avance s'il venait à manquer un plat, victime de son succès !

Chez Marion

Menu enfants

10 €

Filet de poulet pané aux Corn Flakes

Ou

Steak poêlé

Ou

Filet de poisson

Accompagnés de pommes de terre sautées et légumes du moment

Glace ou dessert au choix

Chez Marion, tout est fait maison.

Nous nous efforçons de pouvoir vous servir au mieux.

Aussi, veuillez nous excuser par avance s'il venait à manquer un plat, victime de son succès !

Chez Marion

Menu du jour (entrée, plat, dessert)19 €

Formule du jour (entrée, plat ou plat, dessert)15 €

(Servis uniquement le midi en semaine)

Chez Marion, tout est fait maison.

Nous nous efforçons de pouvoir vous servir au mieux.

Aussi, veuillez nous excuser par avance s'il venait à manquer un plat, victime de son succès !