

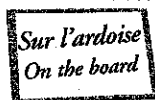
# Chez Marco

## COMPOSER VOTRE MENU / Create your own menu

MENU 2 PLATS : 18 €

1 entrée - 1 plat ou 1 plat - 1 dessert

*A starter - A main course ou A main course - A dessert*



MENU 3 PLATS : 25 €

1 entrée - 1 plat - 1 dessert

*A starter - A main course - A dessert*

Pour accompagner votre repas,  
nous vous proposons une sélection de vins au verre

## Entrées / Starters

- Panache de Tomates multicolores, Mozzarella Buffalo au basilic 9€ (Plat) 14 €  
*Variegated multicolour Tomatoes, Mozzarella di Buffalo basil*
- Salade César aux aiguillettes de Poulet Panées 10€ (Plat) 15 €  
*Caesar salad paned Chicken*
- Tiramisu Provençal aux Pétales de Tomates confites 8 €  
*Provençal tiramisu dried tomatoes*
- Mesclun Gourmand à la Grecque, crème Tzatziki 9€ (Plat) 14 €  
*Greek Salad Tzatziki cream*
- Gravlax de Thon mariné, coulis Wasabi 10 €  
*Tuna Gravlax, Wasabi sauce*
- Tagliatelles de Légumes crus à l'huile de Sésame grillée 9€ (Plat) 14 €  
*Raw Vegetables tagliatelles, Sesam oil*
- Terrine de Rouget et dorade, Aioli aux herbes 9 €  
*Red Mullet and Bream Terrine, Aioli with Herbs*
- Salade Estivale de crevettes aux agrumes et avocat 9€ (Plat) 14 €  
*Summer Salad Shrimp Citrus and Avocado*
- Bruschetta de fromage frais aux herbes, chiffonnade de jambon Prosciutto 9€ (Plat) 14 €  
*Slide of Bread fresh herbs case, Prosciutto ham*
- Entrée de l'ardoise / Day Starter 7 €

## Plats / Main courses

- Mixed Grill de Boucher, sauce Barbecue maison 19€  
*Butcher Mixed grill, BBQ sauce*
- Filet de Dorade royale fondant, aux segments d'agrumes 15€  
*Bream filet, citrus segment*
- Tartare de Bœuf Charolais préparé au pesto de Roquette 16€  
*Beef charolais Tartar, Roquette pesto*
- Médaillon de Lotte à la Citronnelle en papillote croustillante 16€  
*Burbot filet at lemongrass in papillote*
- Brochette de gigot d'agneau grillée, jus corsé à la fleur de thym 16€  
*Skewer Leg of lamb thyme juice*
- Poulet Fermier rôti à la sarriette 15€  
*Chicken farmer roasted with savory*
- Pavé de Saumon Mi-cuit aux graines de Pavots 18€  
*Half cooked salmon poppy seeds*
- Grenadins de Veau snackés, jus caramélisé au Yuzu 16€  
*Veal snacked, caramilized yuzu juice*
- Parmigiana d'Aubergines confites à la Mozzarella et Basilic 14€  
*Eggplant parmigiana mozzarella and basil*
- Plat de l'ardoise / Dish of the day 11€

## Desserts / Desserts

- Sablé Breton, Mousse aux deux Citrons 7€  
*Breton cake, lemon mousse*
- Tiramisu Mascarpone Rhubarbe et Fraises 8€  
*Rhubarb and Strawberry Tiramisu*
- Coupe glacée Spritz, orangettes confites 9€  
*Ice Spritz cup, candied orange*
- Meli-Mélo de fruits frais, crème glacée d'Isigny 9€  
*Mixed fresh fruit, Isigny ice cream*
- Carpaccio de Mangue aux éclats de Pistaches, sorbet Babe à papa 8€  
*Mango Carpaccio with Pistachio and Cotton candy sorbet*
- Milk Shake Pêche au lait de soja 7€  
*Peach milk Shake, soy milk*
- Tartare d'Ananas et coco, sorbet Pina Colada 7€  
*Pineapple and coconut tartar, pina colada sorbet*
- Profiteroles Stracciatella, Espuma Vanille Bourbon 8€  
*Stracciatella profiteroles, vanilla mousse*
- Parfait Croustillant chocolat céréales, crème anglaise au lait végétal 8€  
*Crispy cereals chocolat, custard vegetable milk*
- Dessert de l'ardoise / Desert's today 7€

## SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES

### *Specialities from Burgundy*

<b>Escargots en coquille</b> <i>Snails in their shells</i>		<b>Fondue bourguignonne</b> (par pers.) 22 € (mini 2 pers.)
Les 6	9 €	<i>Burgundy (beef) fondue (1 person) mini 2 pers)</i>
La douzaine / A douzen	15 €	<b>Assiette de fromages régionaux</b> 7 €
<b>Jambon persillé bourguignon</b> <i>Parsley marbled ham</i>	8 €	<b>Café gourmand</b> 5 € <i>Greedy coffee</i>
<b>Œufs en meurette</b> <i>Poached eggs</i> <i>with red wine sauce (meurette)</i>	9 €	<b>Coupe dijonnaise</b> 6 € <i>(Glace vanille, glace cassis + crème de cassis)</i> <i>Dijonnais ice cream</i> <i>(Vanilla and blackcurrant ice-cream)</i>

## FORMULE *Chez Marco*

*Midi uniquement - Du lundi au vendredi*

**Plat de l'ardoise / Main course**  
**Café gourmand / Greedy coffee**

**15 €**

*Jusqu'à* **ENFANTS** 7 €  
*10 ans* *Children*

**Nuggets de poulet + frites + coupe de glace**  
**1 boisson** (coca ou jus de fruits)  
*Nuggets and chips (french fries) + ice cream*  
*1 drink (coca or fruit juice)*

**Kyriad**  
HOTEL

DIJON - MIRANDE  
12-14, rue Pierre de Coubertin - 21000 DIJON  
Tél. : 03 80 31 69 12 - Fax : 03 80 36 44 31  
[www.kyriaddijon.com](http://www.kyriaddijon.com)  
Email : [kyriadest@kyriaddijon.com](mailto:kyriadest@kyriaddijon.com)