

## *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

## Notre histoire

---

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

Il sera 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.



En 1989, Dominique, arrière-petit-fils d'Eugénie, reprend l'établissement avec sa femme Dominique.

En 2017, c'est Marie-Pierre et Alexandre, arrière-arrière-petit-fils, qui sont heureux de vous accueillir chez Marion 5ème génération !



Aujourd'hui, toute l'équipe du restaurant – Audrey, Morgane, Julien, Sinem, Tristan et Vincent – est ravie de participer à l'histoire de cette maison, et continue de travailler avec passion afin de vous offrir une très belle expérience chez nous.

Nous vous souhaitons un agréable moment et un excellent appétit !

# Boissons

---


## Apéritifs

|   |        |
|---|--------|
| Le Jura   | 7 €    |
| <i>Apéritif Maison à base de Macvin du Jura et pétillant du Bugey</i> |        |
| Apérol Spritz   | 7 €    |
| Hugo  | 8 €    |
| Kir   | 4.50 € |
| Kir au pétillant du Bugey   | 6.50 € |
| Kir royal   | 9 €    |
| <br>  |        |
| Ricard/Pontarlier/Kastis  | 2.50 € |
| Martini/Suze/Campari  | 4 €    |

## Bières

|   |        |
|---|--------|
|  Bière de la brasserie « L'Étincelle » (33cl) | 5.50 € |
|---|--------|

## Sans alcool

|   |     |
|---|-----|
| Soda (33 cl)  | 4 € |
| <i>Jura Cola, Thé froid, Tonic, Bitter</i>  |     |
| Bière sans alcool   | 4 € |
| Jus de fruit Patrick Font (33 cl)   | 5 € |
| <i>Tomate, Pamplemousse, Mangue, Pêche de vigne</i>   |     |
|  Jus de fruit A. Lacroix (Haute-Savoie) (33 cl) | 5 € |
| <i>Pomme/Poire</i>  |     |

## Eaux

Dans une démarche environnementale, nous proposons désormais une eau microfiltrée grâce au système Purezza.

Une eau « maison » pure, de haute qualité, sans sel ni résidus ou particules éventuelles.

|                |          |          |
|----------------|----------|----------|
| Eau plate      |          | Offerte  |
| Eau pétillante | 35 cl 3€ | 75 cl 4€ |


## Boissons chaudes

|                |        |
|----------------|--------|
| Café           | 2.50 € |
| Café allongé   | 3 €    |
| Thé, Infusion  | 3.50 € |
| Cappuccino     | 4.50 € |
| Chocolat chaud | 4.50 € |


# Vins au verre

---

## Vins blancs

|   |        |
|---|--------|
| Roussette de Frangy « Les Millettes », V. Courlet   | 5.50 € |
| Arbois « Béthanie », Fruitière viticole d'Arbois  | 6 €    |
| Cairanne « Hautes Rives », P. Amadieu   | 6.50 € |
|  Côte de Thongue « n°7 », Dom. La Croix Belle | 7 €    |

## Vins rouges

|   |     |
|---|-----|
|  Côtes du Roussillon, Château de l'Ou | 7 € |
| Manicle « Cuvée des rocailles », Caveau bugiste   | 7 € |
| Saint-Joseph « Silice », Domaine Coursodon  | 8 € |

## Vins rosés

|  |        |
|--|--------|
| Bugey « Symphonie », Caveau bugiste  | 5 €    |
|  IGP Camargue « Watusi », Château Puech-Haut | 6.50 € |

## Vins pétillants

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Bugey Brut, Maison Angelot | 6.50 € |
| Champagne H. Blin          | 8.50 € |

## Vins doux et Moelleux

|  |     |
|--|-----|
| Rivesaltes « Ambré », Domaine Lafage       | 7 € |
| Sauternes « Haut-Placey », Château Roumieu | 9 € |
| Maury « Grenat », Domaine Lafage           | 7 € |

# Menu Eugénie

39 €

Tomate

*Grillée, eau de tomate au céleri, anchois, olives de Kalamata, balsamique*

ou

Figue

*Rôtie, vieille mimolette, magret de canard séché, thé froid de feuille de figuier*

ou

Tielle

*Tourte sétoise aux calamars, vinaigrette au piment de Padrón*

---

Poisson

*Butternut, mousse de potimarron, crème au gingembre, sarriette*

ou

Volaille

*Pressé de poulet, lard fumé, oignons, pommes frites et jus corsé*

ou

Falafels

*Pois chiches et lentilles corail, moutabal, tartare de concombre, pain pita*

---

Fromage bleu

*Mousse de Domaine de Bresse, raisins, chutney, bleu de Gex, crumble*

ou

Chocolat

*Entremet, biscuit noisette, piment d'Espelette*

ou

Figue

*Fraîche, sorbet vin chaud, noix de pécan caramélisées, biscuit noix*

ou

Mais

*Crémeux, mousse, grillé, corn flakes, pop-corn*

ou

Riz au lait

*Au safran du genevois, pomme rôtie*

Supplément Plateau de fromage

8 €

A la carte :

Entrée

11 €

Plat

22 €

Dessert

11 €

# Menu Georges

49 €

Foie gras

*Au savagnin, marbré au charbon végétal, chutney, brioche*

ou

Girolles

*Blettes poêlées et en mousse, noisette du Piémont, jambon ibérique*

---

Ris de veau

*Morilles, recette traditionnelle du pépé Jojo*

ou

Poulpe de roche

*Mijoté puis snacké, spaghetti de courgette, pignons, vierge passion et grenade*

---

Fromage bleu

*Mousse de Domaine de Bresse, raisins, chutney, bleu de Gex, crumble*

ou

Chocolat

*Entremet, biscuit noisette, piment d'Espelette*

ou

Figue

*Fraîche, sorbet vin chaud, noix de pécan caramélisée, biscuit noix*

ou

Mais

*Crémeux, mousse, grillé, corn flakes, pop-corn*

ou

Riz au lait

*Au safran du genevois, pomme rôtie*

Supplément plateau de fromage

8 €

## A la carte :

Entrée

17 €

Plat

28 €

Dessert

11 €

## Menu enfant

16 €

Cordon bleu

*Poulet, jambon de pays, Comté, pommes sautées, légumes*

---

Glace au choix

## Menu du marché

*Entrée, plat, dessert*

29 €

*(Formule entrée/plat ou plat/dessert : 24 €)*

(Servi le midi, hors Week-ends et jours fériés)



HÔTEL  
DU  
SORGIA

Z/23