

La Terre est servie

Venez, puissants ou asservis,
Races, peuples, enfants de la femme ;
Voici de l'eau, de l'air, des flammes,
Attablez-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.
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, ainsi que Jean-Philippe depuis 2024, qui sont heureux de vous accueillir chez Marion 5ème génération !



Aujourd'hui, toute l'équipe – Audrey, Morgane, Julien, Sinem, Tristan, Chloé, Myriam et Rémi – 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	8 €
Hugo	8 €
Kir	5 €
Kir au pétillant du Bugey	7 €
Kir royal	9 €
Ricard/Pontarlier/Kastis fruité	2.50 €
Martini/Suze/Campari	4.50 €

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

Arbois « Béthanie », Fruitière viticole d'Arbois	6 €
Roussette de Virieu, Caveau bugiste	7 €
Faugères, Château Grézan	7 €
Rully, Joseph Drouhin	8 €

Vins rouges

Bugey Mondeuse « Marignieu », Maison Angelot	6.50 €
 Côtes du Rhône « Inspiration », Xavier Vignon	7 €
Minervois-la-Livinière, Château Laville-Bertrou	7 €

Vins rosés

Bugey « Symphonie », Caveau bugiste	5.50 €
 Côtes de Thongue « Champ des Grillons », La Croix Belle	6.50 €

Vins pétillants

Bugey Brut, Maison Angelot	7 €
Champagne H. Blin	9 €

Vins doux et Moelleux

Rivesaltes « Ambré », Domaine Lafage	7 €
Macvin du Jura, Fruitière viticole d'Arbois	7 €
Sauternes « Haut-Placey », Château Roumieu	9 €
Maury « Tuilé », Domaine Lafage	7 €

Menu Eugénie

42 €

Abricot

Abricots rôtis, stracciatella, amande et basilic

ou

Sardine

Filets de sardines en escabèche, shiso, sarrasin soufflé, tomate

ou

Poivron

Poivron farci au bœuf et curry, crème de coco, coriandre

Poulet

Suprême rôti, pomme duchesse, laitue braisée, jus et myrtilles

ou

Poisson

Filet de poisson du moment, riz Venere, coulis vert, crème citronnée

ou

Légumes d'été

Tarte fine, poivron confit, courgette, tomate, Moutabal, pesto rouge et vert

Brebis

Mousse de brousse de brebis, melon et pastèque, poivre de Timut

ou

Chocolat passion

Ganache montée, croustillant chocolat, pâte de fruit passion, coulis passion menthe

ou

Pêche et cerise

Pêche rôtie, coulis pêche mélisse, gelée cerise noire, mousse griotte, crumble

ou

Vacherin glacé

Sorbets mûre, mirabelle/thym, framboise/poivron, chantilly, meringue

ou

Mojito

Cannelés bordelais au rhum, crémeux citron vert, granité citron vert et menthe

Supplément Plateau de fromage

8 €

A la carte :

Entrée

12 €

Plat

23 €

Dessert

12 €

Menu Georges

52 €

Foie gras

Cuit à basse température, savagnin, génoise cacao, chutney

ou

Veau

Tartare de veau et huître, glace aux câpres, émulsion d'eau de mer

Ris de veau

Morilles, recette traditionnelle du pépé Jojo

ou

Turbot

Filet de turbot, épinards, girolles, bouillon de bouillabaisse

Brebis

Mousse de brousse de brebis, melon et pastèque, poivre de Timut

ou

Chocolat passion

Ganache montée, croustillant chocolat, pâte de fruit passion, coulis passion menthe

ou

Pêche et cerise

Pêche rôtie, coulis pêche mélisse, gelée cerise noire, mousse griotte, crumble

ou

Vacherin glacé

Sorbets mûre, mirabelle/thym, framboise/poivron, chantilly, meringue

ou

Mojito

Cannelés bordelais au rhum, crémeux citron vert, granité citron vert et menthe

Supplément plateau de fromage

8 €

A la carte :

Entrée

17 €

Plat

29 €

Dessert

12 €

Menu enfant

16 €

Cordon bleu

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

Glace au choix

