

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.
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 €
Kir	4.50 €
Kir au pétillant du Bugey	6.50 €
Kir royal	9 €
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, Perrier, 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 Maison Lacroix (Haute-Savoie) (33 cl)	5 €	
<i>Pomme/Poire</i>		
Eau minérale	demi-bouteille : 3.50 €	bouteille : 5 €
<i>Evian/Badoit</i>		

Boissons chaudes


Café	2.50 €
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. Amadiou	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 », Dom. Coursodon	8 €

Vins rosés

Bugey « Symphonie », Caveau bugiste	5 €
 Côtes de Provence « Première », Château Figuières	6 €

Vins pétillants

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

Vins doux naturels

Maury « Grenat », Domaine Lafage	7 €
Rivelsates « Hors d'âge », Domaine Lafage	7 €

Menu Eugénie

38 €

Tomate

Tomate grillée, eau de tomate au céleri, crème d'anchois, balsamique

ou

Ceviche

Truite de chez Petit, citron vert, herbettes, fruits rouges, oignon, coriandre

ou

Haricots verts

En salade, pois, citron confit, menthe, mozzarella di bufala

Poisson

Polenta, poivrons, basilic et chorizo

ou

Veau

En tartare, sauce tonnato, coulis laitue/oseille, pomme dauphine à la sauge

ou

Falafels

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

Fromage de brebis

Brousse, Kukulou au piment d'Espelettes, melons, pastèque

ou

Colonel

Tuile et mousse citron kaffir, sorbet bergamote, pamplemousse, Vodka 35

ou

Pana cotta

Fruits rouges et poivrons confits

ou

Forêt Noire

Truffe chocolat, déclinaison de cerise, sponge cake menthe

ou

Pêche

Rôtie, en soupe, glace yaourt, biscuit amande, verveine

Supplément Plateau de fromage

7 €

A la carte :

Entrée

10 €

Plat

22 €

Dessert

10 €

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 de brebis

Brousse, Kukulú au piment d'Espelettes, melons, pastèque

ou

Colonel

Tuile et mousse citron kaffir, sorbet bergamote, pamplemousse, Vodka 35

ou

Pana cotta

Fruits rouges et poivrons confits

ou

Forêt Noire

Truffe chocolat, déclinaison de cerise, sponge cake menthe

ou

Pêche

Rôtie, en soupe, glace yaourt, biscuit amande, verveine

Supplément plateau de fromage

7 €

A la carte :

Entrée

17 €

Plat

28 €

Dessert

10 €

Menu enfant

16 €

Cordon bleu

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

Glace au choix

Menu du marché

Entrée, plat, dessert

28 €

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

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



HÔTEL
DU
SORGIA

Z/23