

## *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 et moelleux

Maury « Grenat », Domaine Lafage	6 €
Rivelsates « Hors d'âge », Domaine Lafage	6 €
Cidre de glace « Première », Domaine Neige (Québec)	9 €

# Menu Eugénie

38 €

Carot

*Honey glazed, leave sponge cake, yogurt sauce and saté*

or

Sardines

*Escabeche, radish, lemon mousse*

or

Avocado and shrimps

*Avocado cream, citrusy shrimp tartare, tapioca crisp, coriander*

---

Fish

*Squid ink risotto, lemon sauce*

or

Duroc Pork

*Roasted Pluma, mushrooms, fried onion*

or

Asparagus

*Smoked mousse, fried egg, garlic cream, chimichurri sauce*

---

Goat cheese

*Rhubarb, pine honey, balsamic vinegar*

or

Lemon tart

*Italian Meringue, Candied citrus fruits, lime jelly*

or

All black

*Dark chocolate, black sesam, aged garlic, charcoal*

or

Kiwi Wasabi

*Deconstructed cheese cake*

or

Strawberry

*White chocolate, pistacchio, basil and olive oil pesto*

Extra cheese

7 €

A la carte :

Starter

10 €

Main course

22 €

Dessert

10 €

# Menu Georges

49 €

Foie gras

*Savagnin, marbled with charcoal, chutney, brioche*

or

Ravioli

*Wild garlic, snails, roast shallots*

---

Veal sweetbread

*Morels, tradicionnaly made*

or

Langoustines

*Tempura, asian stock, ginger and coriander*

---

Goat cheese

*Rhubarb, pine honey, balsamic vinegar*

or

Lemon tart

*Italian Meringue, Candied citrus fruits, lime jelly*

or

All black

*Dark chocolate, black sesam, aged garlic, charcoal*

or

Kiwi Wasabi

*Deconstructed cheese cake*

or

Strawberry

*White chocolate, pistacchio, basil and olive oil pesto*

Extra cheese

7 €

## A la carte :

Starter

17 €

Main course

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