

## *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 potau-feu est un pot de fer  
Qui n'aime pas qu'on le malmène.

x

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 nappemonde, 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	7 €
Hugo	8 €
Kir	4.50 €
Kir au pétillant du Bugey	6.50 €
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

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 », Domaine Coursodon	8 €

### Vins rosés

Bugey « Symphonie », Caveau bugiste	5 €
 IGP Camargue « Watusi », Ch. 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 « Tuilé », Domaine Lafage	7 €

# Menu Eugénie

42 €

Canard

*Carpaccio de magret et champignons, pesto de blettes, parmesan, gratons*

ou

Artichaut

*Crème d'artichaut, yaourt, artichaut poivrée, vieille Mimolette, basilic, noisette*

ou

Wonton

*Ravioli frits poulet et crevette, salade thai, sauce bisque épicée*

---

Espadon

*Pavé snacké, chorizo, purée de brocolis, myrtille*

ou

Joue de cochon

*Confite à la bière de la brasserie L'Étincelle, textures de maïs*

ou

Parmigiana

*Aubergine rôtie, mozzarella frite, tomate, pesto, émulsion parmesan, grenade*

---

Tome des Bauges

*Pressé aux feuilles de figuier, figues fraîches et chutney, foccacia aux noix de pécan*

ou

Poire

*Tarte tatin, glace citron vert et cannelle, noisettes caramélisées*

ou

Coing

*Millefeuille coing et ganache montée chocolat noir, « orangette » de coing*

ou

Chocolat Pistache

*Tartelette cacao, praliné pistache, ganache chocolat, crème diplomate*

ou

Baba au Rhum

*Baba à la fève tonka, chantilly verveine, raisins frais et secs, coulis*

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

Girolles

*Croustillant aux escargots et champignons, caviar d'aubergine fumée, roquette*

---

Ris de veau

*Morilles, recette traditionnelle du pépé Jojo*

ou

Bar

*Filet de bar au poivre de Timut, émulsion de sauce hollandaise, cèpes*

---

Tome des Bauges

*Pressé aux feuilles de figuier, figues fraîches et chutney, foccacia aux noix de pécan*

ou

Poire

*Tarte tatin, glace citron vert et cannelle, noisettes caramélisées*

ou

Coing

*Millefeuille coing et ganache montée chocolat noir, « orangette » de coing*

ou

Chocolat Pistache

*Tartelette cacao, praliné pistache, ganache chocolat, crème diplomate*

ou

Baba au Rhum

*Baba à la fève tonka, chantilly verveine, raisins frais et secs, coulis*

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

