

Apéritifs

Aperol Spritz	7,60€
Moscato d'Asti	6,80€
Blanc à la crème de Cassis	4,40€
Martini Rosso, Bianco	5,70€
Campari, Porto	5,70€
Pastis	5,70€
Whisky	7,40€
Vodka	7,40€
Jus de Tomate	4,40€
Verre de Côtes du Rhône	4,50€

Nos apéritifs d'Alsace

Bière Pression	25 cl 4,40€	50 cl 7,80€
Grimbergen Blanche Pression	25 cl 4,60€	50 cl 8,00€
Panaché	25 cl	3,80€
Picon Bière	25 cl	5,70€
Verre de Gewurztraminer		5,60€
Verre de Vendanges Tardives		8,20€
Coupe de Crémant d'Alsace		5,70€
Coupe de Crémant d'Alsace à la crème de Cassis	10 cl	6,00€
Verre de Pinot Noir		4,50€

Pour commencer...

Une salade fraîcheur ? Une autre entrée, chaude ou froide ?

Salade mixte Strasbourgeoise avec cervelas, Emmental et œuf	13,30€
Salade César (blanc de poulet, copeaux de parmesan et tomates cerises)	14,50€
Douceur de chou : salade de choucroute à la remoulade	11,20€
Chèvre chaud sur salade	13,80€
Tomate Mozzarella et pesto de basilic	13,80€
Demi-douzaine / Douzaine d'escargots persillés à l'alsacienne	12,20€ / 16,50€
Salade mixte au Gorgonzola, jambon de Parme et noix	13,80€
Pâté en croûte, crudités et salade verte	13,20€
Gambas et scampis poêlés aux épices, sur salade	19,70€
La Bruschetta, tomates cerises et jambon de Parme sur salade	14,30€
La salade Marco Polo (saumon fumé, jambon de Parme, scampi et gambas)	21,60€

Sorties dorées de notre four, nos pizzas...

C'est d'abord une pâte ! La nôtre, moelleuse et croustillante, pétrie par nos soins à partir des meilleures farines de blé

Pizza Margherita l'authentique (tomate, mozzarella, basilic frais, huile d'olive)	13,70€
Pizza Miss Italia (tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, tomates cerises, parmesan, huile d'olive à la truffe)	16,00€
Pizza Clara Brunì (crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, oignon, citron)	16,00€
Pizza San Remo (tomate, mozzarella, aubergines grillées, parmesan, basilic, pesto)	15,40€
Pizza Quattro Formaggi (tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, emmental)	16,60€
Pizza Carbonara (crème fraîche, mozzarella, champignons frais, lardons grillés, origan, jaune d'œuf, parmesan)	15,40€
Pizza Carpaccio (mozzarella, roquette, fines tranches de bœuf, parmesan, huile d'olive, basilic, citron)	16,10€
Pizza Diavolini (tomate, mozzarella, roquette, piments rouges, saucisse piquante, ail)	15,40€
Pizza Napoli (tomate, mozzarella, filet d'anchois, ail, origan, câpres, olives noires)	15,40€
Pizza Calzone classico (tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, œuf)	17,20€
Pizza Regina (tomate, mozzarella, jambon, emmental, champignons, olives noires)	15,50€
Pizza Gamberoni (tomates, crevettes géantes, roquette, parmesan)	19,90€
Pizza Quattri Stagione (végétarienne)	15,40€
Pizza Piccola - une pizza pour les petits (tomate, mozzarella, basilic, Knack)	8,50€

Pastas et risotto

Nos pâtes et risottos se déclinent à travers les savoureuses recettes suivantes :

Spaghettis Carbonara, crème, lard, œuf	15,80€
Tagliatelles aux deux saumons	17,70€
Tagliatelles au jambon de Parme et pesto	17,20€
Lasagnes au mijoté de bœuf à la bolognaise maison, gratinées au four, salade	13,90€
Penne aux 3 fromages (parmesan, gorgonzola, munster)	15,40€
Penne all' Arrabbiata subtilement pimentés	13,90€
Penne au poulet, crème et pesto de basilic	17,80€
Risotto aux gambas, scampi et pesto de basilic	19,70€
Risotto César (poulet, champignons de saison)	18,80€
Risotto all' Gorgonzola au jambon de Parme	17,90€

Le menu enfant

Saucisses de Strasbourg, frites et glace surprise	9,20€
---	-------

Marco Polo

5 Ponts Couverts - 67000 Strasbourg - Tél. 03 88 36 26 81
info@restaurant-marcopolo.fr - www.restaurant-marcopolo.fr



OUVERT TOUTS LES JOURS,
MIDI ET SOIR

de 12 h 00 à 14 h 30
et de 18 h 30 à 22 h 30

Notre savoureux plat du jour à 14,90€

Une entrée et un plat, suggérés par le chef

A MIDI,
EN SEMAINE

TOUS LES JOURS,
MIDI ET SOIR

Notre menu à 30,10€

Les entrées

Salade César
ou
Grumbeerekiechle au saumon fumé
ou
Penne all'arrabbiata

Les plats principaux

Escalope de poulet, sauce au curry, spätzle, légumes
ou
Jambonneau braisé au miel et picon bière sur un lit de choucroute
ou
Pizza au choix

Les desserts

Crème brûlée
ou
Tarte aux fruits de saison
ou
Salade de fruits frais

Du veau, du bœuf et de la volaille

Toutes nos viandes sont choisies avec soin et ont une origine contrôlée

Escalope de poulet sauce au curry, spätzle et légumes	19,90€
Onglet de bœuf à l'échalotte, frites, salade	22,10€
Cordon bleu de veau, frites et salade	23,70€
Cordon bleu de veau à la crème, spätzle et légumes	24,50€
Escalope de veau viennoise, frites et salade	23,50€
Entrecôte de bœuf au gorgonzola, sauce poivre vert ou nature, frites, salade	24,00€
Tagliata d'entrecôte au parmesan, frites et salade	27,60€

D'incontournables spécialités alsaciennes

Elles sont préparées dans le plus strict respect de la fabrication traditionnelle

Tarte flambée traditionnelle sur planche	12,10€
Tarte flambée gratinée sur planche	12,20€
Tarte flambée avec champignons frais sur planche	12,70€
Tarte flambée au Munster	12,70€
Tarte flambée au saumon et à la ciboulette	15,40€
Choucroute garnie à l'alsacienne (quenelle de foie, saucisse fumée, poitrine fumée et salée, knack, palette fumée)	23,70€
Bœckefoe traditionnel aux 3 viandes et pied de porc, aux 10 épices, accompagné d'une salade verte	23,70€
Jambonneau braisé au miel et picon bière sur un lit de choucroute	20,60€
Grumbeerekiechle au saumon fumé	17,00€
Foie gras poêlé aux lentilles et son chutney de fruits exotiques	23,60€
Cuisses de grenouilles, ail et persil	25,90€

Les poissons de nos filets et truites de notre vivier

Les truites sont pêchées pour vous le jour même dans notre vivier

Truite meunière aux amandes grillées et beurre noisette	23,70€
Truite au bleu, sauce au beurre noir et câpres, accompagnée de pomme vapeur	22,60€
Choucroute aux 3 poissons, saumon, saumon fumé et sandre	27,70€
Filet de sandre grillé sur la peau, tagliatelles, légumes, beurre blanc	26,70€

C'est l'heure des douceurs...

Régalez vos papilles !

Crème brûlée	7,90€
Tiramisu maison	9,10€
Mousse au chocolat «Maison»	9,50€
Profiteroles	9,10€
Salade de fruits frais	7,90€
Kougelhofp glacé au coulis d'églantine sauvage arrosé de Marc de Gewurz	9,50€
Sorbet arrosé au Marc de Gewurztraminer	9,70€
Tarte aux fruits de saison	7,40€
Irish Coffee	9,70€
Café alsacien au Marc de Gewurztraminer	9,70€
Les 3 boules du glacier: crème vanille, chocolat, café, pistache ou sorbet citron, cassis, framboise	7,00€
Panna cotta aux fruits rouges	8,00€
Meringue glacée	8,00€
Café ou thé gourmand	8,80€
L'assortiment de 3 fromages: Gorgonzola, Munster et Chèvre	9,30€

Il faut savoir bien finir

Expresso	2,40€	Grand café	3,40€
Décaféiné	2,40€	Cappuccino	4,30€
Demandez notre sélection de thés ou infusions			
4,10€			
Nos eaux de vie fruitées du terroir alsacien:			
Framboise, Mirabelle, Kirsch ou Marc de Gewurz	4 cl	7,20€	
Baileys pour les dames	4 cl	7,10€	
Limoncello	4 cl	7,10€	
Grappa	4 cl	7,10€	
Et bien sûr Cognac, Calvados ou Armagnac	4 cl	7,10€	

Eaux, sodas, jus de fruits

Limonade	25 cl	3,90€
Schweppes, Orangina	25 cl	4,50€
Coca-Cola - Coca-Cola zéro	33 cl	4,50€
Jus de fruits orange ou pomme	25 cl	4,50€
Thé pêche	25 cl	4,50€
Carola verte, bleue ou rouge	50 cl	4,50€
Perrier	33 cl	4,50€

Le Beaujolais

Beaujolais Villages	75 cl	21,30€
---------------------	-------	--------

Le Bordelais

Château Frontenac	37,5 cl	75 cl	15,70€	25,90€
Saint Emilion Grand Cru Franc La Rose				50,70€

L'Alsace

Riesling Grand Cru Munchberg	75 cl	29,60€
Pinot Noir	29,60€	
Gewurztraminer	26,00€	
Gewurztraminer Vendanges Tardives	59,10€	
Pinot gris	25,90€	
Crémant d'Alsace	35,40€	
Kaefferkopf	29,80€	

La Bourgogne

Bourgogne Beaune	75 cl	35,70€
------------------	-------	--------

Les Côtes du Rhône

Fouquieres	75 cl	18,90€
------------	-------	--------

Le Sud Est

Rosé de Provence	75 cl	18,20€
------------------	-------	--------

Nos vins en pichet

	verre	25 cl	50 cl
Côtes du Rhône - Alsacienne des Vignes	4,50€	7,00€	13,40€
Edelzwicker - Fallers	4,50€	7,00€	13,40€
Riesling	4,50€	7,00€	13,40€
Pinot Noir - Klipfel	4,50€	7,00€	13,40€
Rosé - Côtes de Provence	4,50€	7,00€	13,40€
Gewurztraminer - Klipfel	5,60€	7,60€	16,00€
Pinot Gris - Klipfel	4,70€	6,90€	13,70€

L'Italie

Lambrusco	75 cl	17,60€
Bardolino Rosé		17,60€

Champagne