

## *La Terre est servie*

Venez, puissants ou asservis,  
Races, peuples, enfants de la femme ;  
Voici de l'eau, de l'air, des flammes,  
Attendez-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 €
Hugo	8 €
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, 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. Amadieu	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 », Château 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 « Grenat », Domaine Lafage	7 €

# Menu Eugénie

39 €

Céleri

*Cuit au foin, crème, rémoulade, pomme Granny et câpres frites*

ou

Figue

*Rôtie, vieille mimolette, magret de canard séché, thé froid de feuille de figuier*

ou

Tielle

*Tourte sétoise aux calamars, vinaigrette au piment de Padrón*

---

Poisson

*Butternut, mousse de potimarron, crème au gingembre, sarriette*

ou

Volaille

*Pressé de poulet, lard fumé, oignons, pommes frites et jus corsé*

ou

« Gratinée »

*Cromesquis de raclette fumée, endive braisée, bouillon d'oignon à la sauge*

---

Fromage bleu

*Mousse de Domaine de Bresse, raisins, chutney, bleu de Gex, crumble*

ou

Chocolat

*Entremet, biscuit noisette, piment d'Espelette*

ou

Figue

*Fraîche, sorbet vin chaud, noix de pécan caramélisées, biscuit noix*

ou

Mais

*Crémeux, mousse, grillé, corn flakes, pop-corn*

ou

Riz au lait

*Au safran du genevois, pomme rôtie*

Supplément Plateau de fromage

8 €

A la carte :

Entrée

11 €

Plat

22 €

Dessert

11 €

# Menu Georges

49 €

Foie gras

*Au savagnin, marbré au charbon végétal, chutney, brioche*

ou

Huîtres

*Marennes d'Oléron, chou lactofermenté, pain de seigle, beurre wakamé raifort*

---

Ris de veau

*Morilles, recette traditionnelle du pépé Jojo*

ou

Noix de Saint-Jacques

*Snackées, mousseline de céleri, champignons, noisettes et balsamique*

---

Fromage bleu

*Mousse de Domaine de Bresse, raisins, chutney, bleu de Gex, crumble*

ou

Chocolat

*Entremet, biscuit noisette, piment d'Espelette*

ou

Figue

*Fraîche, sorbet vin chaud, noix de pécan caramélisée, biscuit noix*

ou

Mais

*Crémeux, mousse, grillé, corn flakes, pop-corn*

ou

Riz au lait

*Au safran du genevois, pomme rôtie*

Supplément plateau de fromage

8 €

## A la carte :

Entrée

17 €

Plat

28 €

Dessert

11 €

## Menu enfant

16 €

Cordon bleu

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

---

Glace au choix

## Menu du marché

*Entrée, plat, dessert*

29 €

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

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



HÔTEL  
DU  
SORGIA

23