

MARCO POLO

RESTAURANT

CARTE ÉTÉ
2023

4 & 6 RUE MONGE - 21 000 DIJON
03 80 50 13 04

WWW.MARCOPOLORESTAURANT.FR
f @ i n / MARCO POLO DIJON

APÉRITIFS & BOISSONS

apéritifs ...

Martini, Rouge ou blanc	6cl	6€00	Marco Spritz : Prosecco, eau gazeuse,	25cl	8€50
Kir : bourgogne aligoté, crème de cassis	12cl	5€00	liqueur de fleur de sureau		
Ricard	2cl	3€50	Pastis de Saint-Tropez 12/12	2cl	3€50
Spritz : Apérol, Prosecco, eau gazeuse	25cl	8€50			

Cocktails 8,50€

THE FISH HOUSE 13% VOL

Préparation à base de rhum et whisky, infusion de thé noir, sirop de pêche et fève de tonka acidulé.

MANGO JERRY 13% VOL

Préparation à base de rhum, liqueur de thé matcha, nectar de mangue, orgeat riz-coco

YUZU MAI TAI 14,4% VOL

Préparation à base de rhum, liqueur de yuzu et orgeat, sirop de falernum acidulé.

CHEESECAKE MARTINI 13% VOL

Vodka française à la vanille, jus de fruit de la passion, liqueur de spéculoos.

LA BOURGUIGNOTTE 13% VOL

Vodka française, jus de canneberge et fruits rouges, liqueur de Bourgogne (pain d'épices)

AVIATION 14,4% VOL

Préparation à base de gin, liqueur de violette cerise lavande, thé blanc à froid acidulé



CALYPSO 0%.

Jus de canneberge acidulé, sirop de gingembre, infusion menthée citronnée acidulée, touche de poivre Voatsiperifery

6,00€

BOISSONS FRAICHES ET CHAUDES

boissons Fraiches ...

Coca, Coca zéro	33cl	3€90
Fuze tea pêche, Schweppes tonic	25cl	3€90
Schweppes Agrum', Oasis	25cl	3€90
Orangina	25cl	4€30
Perrier	33cl	4€30
Sirop à l'eau	25cl	2€50
Diabolo	25cl	3€50
San Benedetto, plate ou gazeuse	1L	5€00
San Benedetto, plate ou gazeuse	50cl	3€50
Jus de fruit Pampryl	25cl	3€90
Orange, abricot, ananas, pomme, fraise, tomate		

boissons chaudes ...

Expresso	1€70
Noisette	1€70
Double expresso	3€10
Café crème	2€20
Décaféiné	1€90
Décaféiné noisette	1€90
Double décaféiné	3€20
Décaféiné crème	2€40
Thé ou infusion	3€10
Café viennois (double café + chantilly)	3€80
Cappuccino	3€80
Latte Macchiato	4€50

bières ...

Poretti pression	25cl	3€50	50cl	6€00	Colomba blanche (bouteille)	33cl	6€50
Grimbergen pression	25cl	4€90	50cl	8€00	American Pale Ale, bière locale	33cl	7€00
Desperados (bouteille)			33cl	6€50	(Chevigny Saint Sauveur)		
Pietra Rossa (bouteille)			33cl	6€50			

TABLEAU
DES
ALLERGENES

1 - Oeufs
2 - Lait
3 - Crustacés
4 - Mollusques
5 - Poissons
6 - Arachides
7 - Graines de Sésame

8 - Soja
9 - Anhydrides sulfureux et sulfites (>10mg/kg)
10 - Fruits à coque
11 - Céréales contenant du gluten
12 - Céleri
13 - Moutarde
14 - Lupin

ENTRÉES & SALADES

apéro time !

PLANCHE CHARCUTERIE

Jambon cru, mortadelle, speck, spianata piquante

14 €00 AL.1/2/12

BOCCONCINI FRITTI

Billes de mozzarella panées et sauce tomate basilic

9€00 AL.1/2/12

notre entrée “Trop Bonne mais pas trop Healthy”

ŒUFS ÉPOISSES : croûtons de pain à l'ail al. 1/2/11

Œufs pochés, sauce Époisses (servi avec des frites en version MAXI)

12€00

17€00

ENTRÉE
MAXI

NOS SALADES

PANZANELLA : al. 1/2/10/11/13

Mix de salades, poulet mariné au citron, tartare de tomates et concombres, croûtons, pecorino, pignons de pin

13€00

17€00

MELANZANA : al. 1/2/10/11/13

Mix de salades, aubergines rôties aux tomates cerises et à la mozzarella di buffala, tartine de pesto de tomates séchées et pecorino

14€00

18€00

PRINCESSE PEACH : al. 1/2/10/11

Burrata crémeuse, roquette, huile d'olive et basilic, pêches rôties, amandes et graines de courge salées

15€00

COUCOU THONTHON ! : al. 1/2/5/10/11/13

Mix de salades, boulettes de thon ricotta menthe et basilic poêlés, poivrons, courgettes, câpres, crème de ricotta anchois, vinaigrette au citron

13€00

17€00

OLIVE & SEXY : al. 1/2/10/11/13

Mix de salades, melon, jambon cru, fêta, zestes de citron, tartine de tapenade d'olives

13€00

17€00

STREET MOZZA : al. 1/2/10/11/13

Délicieux sandwiches frits à la mozzarella bufala, jambon cru & basilic, mix de salade, tomates confites et copeaux de parmesan

13€00

17€00

ENTRÉE
MAXI

PLATS ET PASTAS

plats

LA BELLE BROCHETTE DE BŒUF GRILLÉ À la crème d'Époisses (env.300g), frites et salade	23€00 al.1/2/10/11/13
ASSIETTE MARCO & POLO Escalope de veau façon milanaise, tartine jambon cru et pesto de tomates séchées, frites et salade	23€00 al.1/2/10/11/13
BROCHETTE D'AIGUILLETES DE POULET Marinée au romarin et citron, frites, tzatziki maison, frites et salade	23€00 al.1/2/10/11/13
TARTARE DE BAVETTE À L'ITALIENNE Bavette de boeuf, échalotte, cornichons, ail, mozzarella di bufala, pignons de pin, huile d'olive, menthe, oeuf, frites et salade	22€00 al.1/2/10/11/13
BURGER CLEMENTINO Steak haché maison, salade, tomate, oignons rouges, cheddar, pain artisanal fait par le boulanger du quartier, frites et salade	19€00 al.1/2/10/11/13
CARPACCIO DE BŒUF AU PECORINO Marinade aux baies roses, balsamique et jus de citron, frites et salade	19€00 al.1/2/10/11/13

pastas

LINGUINE CARBONARA À LA FRANÇAISE Crème fraîche, lardons et œuf	15€00 al.1/2/11
PENNE AU PESTO ROUGE & BURRATA	17€00 al.1/2/11
PASTA ALLA SALMONE Linguine au saumon grillé, safran, olives, pignons de pin, tomates confites et raisins secs	19€00 al.1/2/5/11
GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN Tranches de speck grillées	17€00 al.1/2/11
CANNELLONI AUBERGINE ET MOZZARELLA Salade verte	19€00 al.1/2/11

MENUS

Menu du Parvis: 16,90€ (uniquement le midi sauf samedi et jour férié)

Plat du jour
ou
Pizza du jour
ou
Pièce du boucher sauce Époisses
ou
Linguine carbonara à la française

+
Panna cotta framboise coulis de fruits rouges
ou
Mousse au chocolat au brownie
ou
Glace 2 boules
ou
Tiramisu café

Les enfants, à table !!! : 9€00

Pizza base tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc
ou
Pizza tutti formaggi, base tomate bio
ou
Linguine carbonara
ou
Steak haché maison, frites

+
Glace 2 boules
ou
Panna cotta framboise coulis de fruits rouges
ou
Mousse au chocolat au brownie

Pizza du jour ou plat du jour seul: 12€90 (uniquement le midi sauf samedi et jour férié)

(al = Allergènes, se reporter au tableau des allergènes)

LES PIZZAS... MARCO POLO

MARGHERITA 12€00 al. 1/2/1/1
Base tomate bio, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilic, olives

PIZZ'ADRIANO 15€00 al. 1/2/1/1
Base tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons

BADASS 17€50 al. 1/2/1/1
Base crème, mozzarella fior di latte, viande de boeuf hachée au piment d'Espelette, ricotta mascarpone, oignons rouges, poivrons marinés

ROYALE 16€00 al. 1/2/1/1
Base tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, oeuf

CALZONE 16€00 al. 1/2/1/1
Royale en chausson

PIZZA N°1 17€50 al. 1/2/1/1
Base tomate bio, mozzarella di bufala, roquette, pesto de tomates séchées, fromage de chèvre, jambon cru et huile d'olive

BALSA 15€00 al. 1/2/1/1
Base tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc, Parmigiano Reggiano, crème balsamique

PIZZTACHE 17€50 al. 1/2/1/1
Base pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, mozzarella di bufala, pesto de roquette

QUATRO STAGIONI 16€00 al. 1/2/1/1
Base tomate bio, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, olives, poivrons marinés

OSCAR 17€00 al. 1/2/1/1
Base crème, mozzarella fior di latte, oignons rouges, Époisses, jambon cru

TUTTI FORMAGGI 16€50 al. 1/2/1/1
Base tomate bio, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, fromage de chèvre, Parmigiano Reggiano

MONICA QUEEN 16€00 al. 1/2/1/1
Base crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, ricotta, mascarpone, Parmigiano Reggiano

COUP DE CŒUR DE YAS 17€50 al. 1/2/1/1
Base crème, gorgonzola, jambon cru, roquette, mozzarella di bufala, crème balsamique

BALTIQUE 18€00 al. 1/2/5/1/1
Base crème, mozzarella fior di latte, saumon mariné aux baies roses, citron, aneth, huile d'olive, pesto de roquette

BUFALA & RUCOLA 17€00 al. 1/2/1/1
Base tomate bio, pesto de tomates séchées, huile d'olive, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano

PIZZA CARCIOFI 16€00 al. 1/2/1/1
Base tomate bio, mozzarella fior di latte, spianata piccante, artichauts, olives, filets d'anchois à l'huile

TARTUFO 17€50 al. 1/2/1/1
Base crème, mozzarella di bufala, jambon blanc, champignons, huile de truffe blanche

CHAUSSON SEGUIN 16€00 al. 1/2/1/1
Base tomate bio, mozzarella fior di latte, pesto de tomates séchées, fromage de chèvre

MODENA 15€00 al. 1/2/1/1
Base crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc, taleggio, crème balsamique

GRIZZ'LEE 16€50 al. 1/2/1/1
Base tomate bio, spianata piccante, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, fromage de chèvre

TONNO 16€00 al. 1/2/5/1/1
Base tomate bio, thon, mozzarella fior di latte, oignons rouges, olives, pesto de tomates séchées

NOS PIZZAS... CHEZ VOUS!

À emporter

//////////
Tarif à emporter : 11€

APPELEZ-NOUS ! 03 80 50 13 04

(al = Allergènes, se reporter au tableau des allergènes)

DESSERTS & GLACES

desserts //

al.1/2/10/11

TIRAMISU « L'ORIGINAL » café et amaretto	8€
NINAMISU tiramisu pistache et crème de whisky Bailey's	8€
PANNA COTTA FRAMBOISE coulis de fruits rouges	7€
MOUSSE AU CHOCOLAT AU BROWNIE	7€
AFFOGATO 2 boules de glace vanille, noisettes caramélisées, pâte à tartiner noisette, double expresso... à la paille ou à la cuillère	8€
CAFÉ GOURMAND	8€
THÉ GOURMAND	8€

crèmes glacées & sorbets

La Compagnie des Desserts

al.1/2/10/11

**LES
GLACIERS
FRANÇAIS**
Glaces d'Artisan

LES PARFUMS CRÈME GLACÉES :

Café arabica • caramel salé • chocolat • menthe chocolat
pistache • praliné noisette • tiramisu • vanille bourbon

LES PARFUMS SORBETS :

Citron • fraise • framboise • mangue • melon • noix de coco
• pêche de vigne • cassis

• COUPE 1 BOULE / 3€00 • COUPE 2 BOULES / 5€ • COUPE 3 BOULES / 6€

(supplément chocolat chaud ou chantilly 1€00)

DAME BLANCHE : Vanille x3, chocolat chaud, chantilly	7€
COCO BOULE : Noix de coco x2, chocolat, chocolat chaud, chantilly	7€
ICEBERG : Menthe chocolat x3, liqueur de menthe	8€
FRESCO DOLCE : Mangue, melon, pêche de vigne, coulis de fruits rouges, chantilly	7€
MARCO CUP : Praliné noisette, tiramisu, chocolat, chocolat chaud, chantilly	7€
COPPA D'AMORE : Caramel salé, vanille, tiramisu, coulis de caramel, crumble	7€
ROSE & BLANC : Citron, fraise, pêche de vigne, coulis de fruits rouges, chantilly	7€
DIJON WITH LOVE : Cassis, pêche de vigne, vanille, crème de cassis, chantilly	8€
COLONELITO : Citron x3, liqueur de citron, Limoncello	8€
TAGADA GADA : Fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	7€
CHOCOLAT LIÉGEOIS : Chocolat x3, chocolat chaud, chantilly	7€
CAFÉ LIÉGEOIS : Café arabica x3, expresso, chantilly	7€

(al = Allergènes, se reporter au tableau des allergènes)

DIGESTIFS & ALCOOLS

rhums



SIX SAINTS CARIBBEAN RUM GRENADA Élevé durant 5 ans en fûts de bourbon	4cl	8€00
RUM & CANE FRENCH OVERSEAS RHUM XO MARTINIQUE & RÉUNION 6 ans en fûts de chêne	4cl	8€00
RON ROBLE EXTRA ANEJO 8 ANS VENEZUELA	4cl	8€00
RON ROBLE ULTRA ANEJO 12 ANS VENEZUELA	4cl	8€00
ZAKA TRINIDAD 7 à 10 ans en fûts de bourbon	4cl	8€00
GOLD OF MAURITIUS DARK RUM	4cl	8€00
COMPAGNIES DES INDES CARAÏBES Vieilli en barriques de chêne	4cl	8€00



whiskies

JAMESON triple distilled Irish whiskey	4cl	6€00
JACK DANIEL'S Tennessee whiskey bourbon	4cl	6€00
BM SIGNATURE single malt made in Jura	4cl	8€00
Whisky bio distillerie MOUTARD whisky de France	4cl	8€00

digestifs & liqueurs



GÉNÉPI ALTITUDE MEUNIER liqueur des montagnes	4cl	6€00
COGNAC LARSEN VSOP	4cl	8€00
GOLDEN 8 EIGHT liqueur de poire by Massenez	4cl	6€00
CALVADOS AVALLEN NORMANDIE	4cl	8€00
VIEILLE PRUNE 5 ANS DISTILLERIE MOUTARD	4cl	6€00
LA GAULOISE liqueur bicentenaire aux plantes	4cl	6€00
BROCKMANS PREMIUM GIN FRUITS ROUGES	4cl	8€00
GET 27, GET 31	4cl	5€00
LIMONCELLO DELLA SCOGLIERA	4cl	5€00
MENTHE-PASTILLE liqueur bicentenaire aux plantes	4cl	5€00
BAILEY'S IRISH CREAM	4cl	5€00
PARTISAN GREEN VODKA BIO ALLEMAGNE	4cl	6€00
AMARETTO LIQUEUR D'AMANDE	4cl	5€00

cocktails chauds



IRISH COFFEE : Jameson whiskey, café, chantilly	8€00
FRENCH COFFEE : Cognac, café, chantilly	8€00
BURGUNDY COFFEE : Liqueur de Bourgogne, café, chantilly	8€00

CARTE DES VINS

vins rouges ...

	12 cl.	25 cl.	50 cl.	75 cl.
Montepietroso Terre Siciliane IGT	4€00	8€00	15€00	22€00
Montepulciano d'Abuzzo Cantina Zaccagnini DOC	4€50	9€00	18€00	26€00
Bourgogne Pinot Noir Domaine Camu Vézelay	5€00	10€00	19€00	29€00
Morgon Les Charmes Domaine Dominique Piron	6€00	12€00	23€00	35€00
Hautes Côtes de Nuits « Les Fournages » Nuitons-Beaunois	6€50	13€00	24€50	37€00
Le Tense Sassella Valtellina Superiore Nino Negri				37€00
Bourgogne Dijon Domaine du Clos Saint Louis AOC				37€00
Chorey les Beaune Les Beaumonts Domaine Prunier				45€00
Fixin «Les Terres Brunes» Domaine Huguenot				49€00
Morey Saint Denis Clos de la Bidaude Monopole Domaine Gibourg				56€00
Corton Grand Cru Les Renardes Domaine d'Ardhuy				95€00

L'INCONTOURNABLE!!!

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC (50 cl.) (pétillant italien)	4€50	9€00	18€00	26€00
--	------	------	-------	-------

vins blancs ...

Bourgogne Chardonnay Domaine Azé	4€50	9€00	18€00	26€00
Grillo Luma Terre Siciliane Domaine Sellaro	5€00	10€00	19€00	29€00
Saint Véran «Cerço» Vignerons des Terres Secrètes	5€50	11€00	19€50	30€00
Macon Fuissé Cave Vinzelle	5€80	11€60	20€00	31€00
Rully en Rosey Maison Chanzy	6€00	12€00	23€00	35€00
Bouzeron Les Trois Maison Chanzy				33€00
Bourgogne Côte d'Or Cuvée des Ormes Domaine Sylvain Dussort (Viticulteur à Meursault)				39€00
Pernand-Vergelesses Domaine Denis				47€00
Chablis Grand Régnard Maison Régnard				48€00
Meursault Vieilles Vignes Domaine Sylvain Dussort				68€00

L'INCONTOURNABLE!!!

Moscato d'Asti Ca'Bianca DOCG (75 cl.) (pétillant italien sucré)				25€00
---	--	--	--	-------

vins Rosés ...

Vin de Pays d'Oc rosé gris Domaine Massia	4€00	8€00	15€00	22€00
Rosé Dell'Estate Trevenezie IGT Lamberti	4€50	9€00	16€00	24€00
#Lou by Peyrassol AOP Côtes de Provence	5€50	11€00	19€50	29€00
Côtes de Provence Domaine de La Croix « Eloge » Cru Classé AOC				35€00

vins effervescents ...

Prosecco Diva DOC Spumante				27€00
Crémant de Bourgogne réserve brut Domaine Bailly Lapierre				35€00
Champagne 1er Cru Grande Réserve Domaine Truchon Bergeronneau				61€00