



39, avenue Marceau - 75016 Paris

Métro : George V

01 47 20 05 65

www.lecafemarceau.fr

@lemarceau_paris

*Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événementiel"*






Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 15 €.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 15.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.

ENTRÉES - STARTERS

	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL <i>Gratinated onion soup with emmental cheese</i>	13€
	ESCARGOTS DE BOURGOGNE x6/x12 <i>Burgundy snails x6/x12</i>	14€ / 20€
	ŒUFS MAYONNAISE TRUFFÉS <i>Truffled mayonnaise eggs</i>	12€
	MADELEINE AU PARMESAN ET JAMBON D'Auvergne <i>Madeleine with parmesan and auvergne ham</i>	14€
	GRAVLAX DE THON MARINÉ AU GUACAMOLE <i>Marinated tuna gravlax with guacamole</i>	17€
	CARPACCIO DE POULPE DE LA MAISON PETROSSIAN <i>Octopus carpaccio by Petrossian</i>	20€
	BURRATA ET SORBET BASILIC <i>Burrata and basil sorbet</i>	14€

SALADES - SALADS

	SALADE FRENCH ALMA <i>Fruits de saison, feta, tomates séchées, jambon, gressins</i> <i>Seasonal fruit, feta cheese, sun-dried tomatoes, ham, breadsticks</i>	22€
	SALADE CAESAR MARCEAU <i>Salade romaine, blanc de poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, tomates, oignons rouges, sauce Caesar</i> <i>Romaine salad, breaded chicken breast, parmesan shavings, croutons, tomatoes, red onions, Caesar sauce</i>	20€
	VEGGIE BOWL <i>Quinoa, poivrons rouges, edamame, mangue, tomates, cacahuètes et grenade</i> <i>Quinoa, red pepper, edamame, mango, tomatoes, peanuts and pomegranate</i>	19€
	SALADE DE CHÈVRE CHAUD <i>Toasts de chèvre chaud, pommes, carottes râpées, noix</i> <i>Toast with warm goat's cheese, apple, grated carrots and walnuts</i>	20€



SNACKS

CROQUE-MONSIEUR, frites - supplément truffe + 3,50€ 17€
Croque-Monsieur toasted sandwich, french fries - extra charge truffle +3,5€

CROQUE-MADAME, frites - supplément truffe + 3,50€ 18€
Croque-Madame toasted sandwich, french fries

WRAP AU POULET CAJUN 19€
 Pain libanais, volaille au cajun, cheddar fondu, tomates, oignons rouges, coriandre, menthe
Lebanese bread, cajun chicken, melted cheddar, tomatoes, red onions, coriander, spring onion, mint

TOURTEAU ROLL 22€
 Chair de tourteau, mayonnaise, crudités, pain roll brioché
Crabmeat roll, mayonnaise, raw vegetables, brioche roll bread

ASSIETTES À PARTAGER - PLATES TO SHARE

ENCORNETS FRITS 13€
Fried squids

RILETTES DE SARDINE 14€
 De la Maison Petrossian
Sardine rillettes from Petrossian

CREVETTES PANKO 12€
Panko prawns

GUACAMOLE D'AVOCAT 15€
 Et sa tortilla



OIGNONS RINGS 12€
Onion rings

Avocado guacamole and tortilla



À PARTAGER - TO SHARE

SÉLECTION DE CHARCUTERIE DE LA MAISON "SEGUIN" 27€
 Jambon blanc truffé, chorizo Bellota, saucisson fenouil Bellota, morcilla Bellota
Selection of charcuterie from the «Seguin» house: truffled white ham, Bellota chorizo, Bellota fennel sausage, Bellota morcilla



PLANCHE DE FROMAGES 27€
 Saint-Nectaire, Cantal Entre-deux, Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux
Cheeses board: Saint-Nectaire, Cantal Entre-deux, Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux

PLANCHE MIXTE 28€
 Fromages et charcuterie
Mixed board: cheese and charcuterie

PLANCHE ALMA-MARCEAU 29€
 Sprats fumés de la Maison Petrossian, encornets, crevettes panko, oignons rings, jalapeños
Petrossian smoked sprats, squid, panko prawns, onion rings, jalapeños



PLATS - MAIN DISHES

FILET DE BŒUF 40€
Pommes Marceau, Hasselbach, sauce au poivre
Beef fillet, Hasselbach, potatoes Marceau, pepper sauce

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL, frites 23€
Traditional beef tartar, french fries

SUPRÊME DE POULET KORMA 24€
Sauce épicée korma et riz blanc parfumé
Korma chicken breast, spicy korma sauce and fragrant white rice

PAVÉ DE SAUMON 28€
Crumble parmesan, épinards, vinaigre de calamansi
Salmon steak, parmesan crumble, spinach, calamansi vinegar

CHEESEBURGER, frites 24€
Pain bun, steak Angus, fondue de Tomme de Savoie, salade, tomate, cornichons
Angus steak bun, Tome de Savoie fondue, salad, tomato, pickles

MADAME BURGER, frites 25€
Pain bun, steak Angus, fondue de Tomme de Savoie, salade, tomate, cornichons, oeuf
Bread bun, Angus steak, Tome de Savoie fondue, salad, tomato, pickles, egg



VEGGIE BURGER 24€
Pain bun, steak végétal à la protéine de pois, tomate, cornichons
Bun bread, vegetable steak with pea protein, tomato, gherkins

FISH AND CHIPS, sauce tartare 22€
Fish & chips, tartar sauce

POÊLÉE DE GAMBAS AU PIMENT D'ESPELETTE 27€
Mousseline de maïs
Pan-fried prawns with Espelette chilli pepper, corn mousseline

FILET DE BAR 27€
Fumet de poisson, crème à la bière, risotto de riz vénéré
Sea bass fillet, fumet of fish, beer cream and rice risotto

CÔTELETTES D'AGNEAU PREMIÈRE 26€
Flambées au romarin, jus d'agneau et pommes de terre Ratte
Lamb chops, rosemary flambed, lamb jus and Ratte potatoes

CARPACCIO DE BŒUF 18€
Frites, salade
Beef carpaccio with chips and salads

PÂTES - PASTAS



RAVIOLES, ricotta, épinards, pesto 22€
Ravioli with ricotta cheese, spinach, pesto

GNOCCHI À LA TRUFFE, jambon d'Auvergne 22€
Gnocchi with truffles and Auvergne ham



DESSERTS

RIZ AU LAIT CRÉMEUX Vanille tonka, compote de mangue, verveine <i>creamy rice pudding with tonka vanilla, mango compote, verbena</i>	12€
BABA AU RHUM et sa crème fouettée <i>Rum baba with whipped cream</i>	13€
MOELLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN et sa crème anglaise vanille <i>Gluten-free chocolate cake and its vanilla custard</i>	13€
MILLE-FEUILLE CARAMEL Feuilletage, mousse caramel, vanille <i>Caramel mousse and vanilla mille-feuille</i>	13€
CHEESECAKE à la mangue <i>Mango cheesecake</i>	12€
TARTE TATIN , crème fraîche <i>Tarte tatin with fresh cream</i>	12€
CRÈME BRÛLÉE <i>Crème brûlée</i>	11€
BABA AU RHUM et sa crème fouettée <i>Rum Baba with whipped cream</i>	12€
CAFÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee</i>	12€
THÉ GOURMAND <i>Gourmet tea</i>	14€
CHAMPAGNE GOURMAND <i>Gourmet Champagne</i>	21€

GLACES & SORBETS ICE CREAMS AND SORBETS

Par Enzo & Lily - Glaciers créateurs

COUPE DE GLACES

2 boules 9€ / 3 boules 11€

Vanille, Chocolat, Crème de citron, Mangue, Café, Fraise des bois, Yaourt
Ice cream - 2 scoops or 3 scoops - Vanilla, Chocolate, Lemon cream, Mango, Coffee, Wild strawberries, Yoghurt

NOS CRÉATIONS

15€ - 15 cl à 40 cl

PAPA DOBLE - SIGNATURE

Rhum Bacardi Carta Blanca infusé au kumquat et hibiscus, liqueur de framboises, sirop d'agave, citron vert, jus de cranberry

EXPRESSO MARTINI

Vodka Eristoff, liqueur de café, sirop de vanille, double espresso

FIZZ 08

Gin Bulldog infusé aux fruits rouges, liqueur de fraises des bois, sirop de blanc d'oeuf, jus de citron, Schweppes Tonic

MOSCOW MULE

Vodka Eristoff, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

PALOMA

Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

LE BAR À COCKTAILS CLASSIQUES REVISITÉS

16€ - 15 cl à 50 cl

UN DERNIER MOT...

Gin Bombay Sapphire, Chartreuse Verte, liqueur de marasquin, citron vert, sucre, champagne

PORNSTAR MARTINI

Vodka Skyy infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de maracuja, shot de champagne

LA FÉE MARCEAU

Vodka Grey Goose, liqueur de melon, sirop de cerise, jus de citron

THE GRAND MARGARITA

Téquila Espolon, Grand Marnier Centenaire, jus de citron

LE BAR À SPRITZ

15€ - 15 cl à 40 cl

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco Martini, eau gazeuse

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain, prosecco Martini, eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco Martini, eau gazeuse

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, prosecco, citron vert, eau gazeuse

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques !

15€ - 5 cl à 50 cl

LE BAR À GIN'TO

15€ - 15 cl à 40 cl

GIN NORMINDIA

MADE IN FRANCE

Gin normand aux notes d'agrumes et de fleurs

Accord conseillé : Schweppes Touch of Lime

MONKEY 47

Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomeló, verveine, hibiscus et fleur de Sureau

Accord conseillé : Schweppes Pomelo

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

MADE IN FRANCE

Aromatisé à l'eau de vie de cidre, moelleux

Accord conseillé : Schweppes Touch of Lime

HENDRICK'S GIN

Infusé aux essences de rose et de concombre

Accord conseillé : Schweppes Pink Pepper

GIN BOMBAY SAPPHIRE

L'infusion à la vapeur permet à ce gin d'exprimer des notes d'agrumes vives et fraîches et toute l'intensité des baies de genièvre

Accord conseillé : Schweppes Hibiscus

HAUTEFEUILLE L'AUDACIEUX

Gin infusé avec des plantes aromatiques du terroir picard

Accord conseillé : Schweppes Hibiscus

COCKTAILS SANS RISQUE

10€ - 15 cl à 40 cl

SOPHIE IN PARIS

Jus de maracuja, jus d'orange, jus de coco, sirop de fraise

VIRGIN SPRITZ

Apéritif herbacé sans alcool Crodino, sirop de rose, eau gazeuse

VIR-GIN'TO

Spiritueux sans alcool à la genièvre, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime

MARCEAU TEMPLE

Jus de citron vert, ginger beer et sirop de framboise

DÉTOX

11€ - 30 cl

GREEN DÉTOX Concombre, pomme, gingembre

LA BIMBO Pomme, orange, gingembre

DÉTOX CHAUDS



11€ - 30 cl

GINGER LEMON Cidre, clous de girofle, gingembre, jus de citron, cannelle

GOLDEN LATTE Lait de coco, lait d'amande, vanille, miel, curcuma

BIÈRES & CIDRE

Bouteilles

LA PARISIENNE BLONDE BIO  33 cl	9€
LE TITI PARISIEN IPA BIO  33 cl	9€
CORONA 33 cl	9€
GUINNESS 33 cl	9€
CIDRE SASSY L'INIMITABLE 33 cl	9€
1664 0% 33 cl	8€

Pression

	25 cl	50 cl
1664 BLONDE	6€	10€
1664 BLANCHE	6€	12€
BROOKLYN IPA	6€	12€
GRIMBERGEN	6€	12€
PICON-BIÈRE	7€	14€

APÉRITIFS

4 cl à 20 cl

RICARD, PASTIS 51, PASTIS PROVENÇAL 4 cl	8€
Pastis provençal artisanal	
NOILLY PRAT DRY 5 cl	8€
MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO 5 cl	9€
KIR AU VIN BLANC cassis, mûre, pêche 14 cl	9€
KIR AU VIN BLANC cassis, mûre, pêche 20 cl	15€
KIR ROYAL cassis, mûre, pêche 14 cl	17€
KIR ROYAL cassis, mûre, pêche 20 cl	27€
RHUM ARRANGÉ le verre	8€
SUZE ZÉRO TONIC 25 cl	7€

LIQUEURS & DIGESTIFS

4 cl

GET 27, GET 31	12€	GRAND MARNIER CENTENAIRE	24€
AMARETTO DISSARONO	12€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12€
DISSARONO VELVET	12€	CALVADOS COQUEREL 4 ANS	16€
LIMONCELLO	12€	Finition Bourbon	
BAILEY'S	12€	COGNAC H BY HINE	26€
LIQUEUR DE CAFÉ KALHUA	12€	COGNAC MARTELL VSOP	20€
VIEILLE MIRABELLE	12€	COGNAC HENNESSY XO	32€
POIRE WILLIAMS	12€		

CÔTÉ CAVE

Champagnes

	12 cl	20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	14€	22€	95€
MOËT & CHANDON Brut Impérial	16€	24€	115€
RUINART Brut	18€	26€	135€
RUINART Blanc de Blancs	-	-	275€

Rouges

	12 cl	20 cl	50 cl	75 cl
MÉDOC AOP Château Haut-Brignays	8€	12€	29€	44€
PINOT NOIR IGP D'OC	8€	12€	29€	44€
« La Chevalière » Domaine Laroche				
PIC SAINT-LOUP AOP	8€	12€	29€	44€
Château Lancyre Clos des Combes				
CÔTES-DU-RHÔNE AOP	8€	12€	29€	44€
Domaine Ogier, Les Caprices d'Antoine				
SAINT-ÉMILION AOC	9€	14€	32€	52€
L'Esprit du Château Belle Assise Coureau				
SAINT-JOSEPH AOC	-	-	-	65€
Cuvée Côte Diane, La Cave de Saint-Désirat				
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Haut-Baradieu 2016/17	13€	19€	48€	72€
BORDEAUX AOC Château Roquefort	7€	10€	26€	38€
BROUILLY AOP Beaujolais	7€	10€	26€	38€
CROZES-HERMITAGE AOC Chante Passo	10€	15€	34€	58€

Blancs

PAYS D'OC IGP, Ecoterra - Chardonnay	7€	10€	26€	38€
CÔTES-DE-PROVENCE AOP, MINUTY Cuvée Prestige	10€	15€	34€	58€
SAUVIGNON IGP VAL DE LOIRE	9€	14€	32€	52€
Attitude Pascal Jolivet 2020/21				
POUILLY FUMÉ AOP	10€	15€	34€	58€
Bertrand Jeannot & fils				
MONBAZILLAC AOC Château Beautrand Vieilles Vignes	8€	12€	29€	44€
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP	8€	12€	29€	44€
Famille Gueguen - La Vigne de Marie Louise				

Rosés

CÔTES-DE-PROVENCE AOP, MINUTY Cuvée Prestige	9€	14€	32€	52€	Magnum 90€
IGP MÉDITERRANÉE La Demoiselle sans Gêne	8€	12€	29€	44€	80€

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. Demandez-le !

SPIRITUEUX

4 cl - Supplément soda +5€

Whiskies

- FIN DE PARTIE** MADE IN FRANCE
Single malt généreux et intense.
- CLAN CAMPBELL, JAMESON**
Whisky écossais, whisky irlandais.
- MOON HARBOUR** MADE IN FRANCE
Blend vieilli en barriques de Sauternes.
Rappelle la douceur d'un Bourbon.
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL**
Intense et légèrement tourbé. Incontournable.
- MAKER'S MARK**
Bourbon aux arômes de réglisse et tout en finesse.
- THE GLEN GRANT - SINGLE MALT**
Single Malt Écossais. Notes de pommes vertes,
de poires et de vanille avec une petite touche de miel.
- BUSHMILLS**
Whiskey Irlandais Blend & Single Malt.
- EVAN WILLIAMS'S WHITE LABEL**
Bourbon aux notes de caramel et vanille.
- ANGEL'S ENVY**
Irrésistible en bouche. Il alterne la délicatesse
de la vanille, du fruit et du sirop d'érable.
- HIGHLAND PARK**
Single Malt Écossais. Notes de Xéres, d'orge grillé
et légèrement fumé.

Mezcal / Tequilas

- CAMINO REAL**
- ESPOLON SILVER**
- PATRON SILVER**

Rhums

- 14€ **ZACAPA 23 ANS**
Arômes de miel, caramel et chêne épicé.
- 14€ **TROIS RIVIÈRES** MADE IN FRANCE
Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue,
de fruits exotiques et de fleurs blanches.
- 14€ **TROIS RIVIÈRES AMBRÉ** MADE IN FRANCE
Rhum ambré agricole de Martinique.
Notes subtiles de miel, caramel et de pain grillé.
- 14€ **BUMBÚ**
Élaboré à partir de canne à sucre en provenance
de 8 pays des Antilles.
Riche et complexe.
- 15€ **SANTA TERESA 1796**
Arômes équilibrés qui suggèrent des notes de cerise,
de sirop d'érable et de miel.
- 16€ **FLORA DE CANA 25 ANS**
Riche, arômes de vanille, bois et cacao noir.
Final long et persistant. Exquis.
- 16€ **LA FAVORITE CŒUR DE CANNE** MADE IN FRANCE
Onctueux, subtil, aux notes de fleurs blanches.
- 22€ **LA FAVORITE CŒUR DE CANNE VIEUX 4 ANS**
Rhum vieux - VSOP Vieilli 4 ans en fûts de chêne.
- 18€ MADE IN FRANCE

Vodkas

- 19€ MADE IN FRANCE
- 16€ **GREY GOOSE**
Bel équilibre en bouche avec des notes de prunes vertes
et d'anis, d'une fraîcheur constante
- 16€ **GUILLOTINE**
Vodka champenoise, claire, légère et onctueuse.
- 18€ **GUILLOTINE HÉRITAGE**
Vieille en fûts de chêne, boisée et épicée.
- 32€ **GUILLOTINE CAVIAR**
Réalisée en partenariat avec la maison Petrossian.
Un nez délicat, et en bouche, des notes iodées, presque fumées.

BAR À SHOTS

SHOT 2 cl - 8€
Maker's Mark, Grey Goose, Patron Silver, Santa Teresa 1796

SHOT PARTY LA TOURNÉE = 10 SHOTS - 80€

EAUX

VITTEL 25 cl	5,5€
PERRIER, ABATILLES 33 cl	7€
SAN PELLEGRINO, VITTEL 50 cl <i>uniquement en restauration</i>	8€
VITTEL, SAN PELLEGRINO, ABATILLES 1 L <i>uniquement en restauration</i>	10€

BOISSONS FRAÎCHES

de 20 cl à 33 cl

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA CHERRY 33 cl	7€
SCHWEPPES 25 cl	7€
Agrumes, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, Pink Pepper, Pomelo	
SPRITE, FANTA, ORANGINA, TROPICO 25 cl	7€
FUZE TEA PÊCHE, OASIS TROPICAL 25 cl	7€
LIMONADE ARTISANALE 'La Mortuacienne' 33 cl	7€
JUS DE FRUITS 100 % PUR JUS - MAISON BISSARDON 25 cl	7€
Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	
FRUITS PRESSÉS (DOUBLE)	8€
Orange, pamplemousse ou citron	
CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	7€

BAR ÉNERGISANT

RED BULL, RED BULL SUGAR FREE, RED BULL PASTÈQUE 25 cl	8€
ORGANICS MATÉ 25 cl	8€
VODKA ERISTOFF, RED BULL 29 cl	18€
LE R.B.W Vodka Eristoff, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne et Red Bull pastèque	18€

BOISSONS CHAUDES


de 7 cl à 25 cl

Boissons caféinées préparées avec le café Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard

EXPRESSO	3,3€	CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	9€
DÉCAFÉINÉ	3,3€	CAPPUCCINO	9€
CAFÉ ALLONGÉ	3,5€	CAFÉ AMÉRICAIN	7€
NOISETTE	3,4€	IRISH COFFEE	15€
DOUBLE EXPRESSO	6,6€	FRENCH COFFEE	16€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	8€	CROISSANT	2,5€
40% cacao		PAIN AU CHOCOLAT	3€
LAIT CHAUD	6€	TARTINE	2€
CAFÉ CRÈME	8€	CONFITURE	1€

THÉS & TISANES

Comptoirs Richard

THÉS	7€
Thé noir Breakfast BOP Bio, Thé noir Jardins de Darjeeling Bio, Thé vert à la menthe Bio, Thé vert Jardin des Merveilles, Thé blanc rose litchi	
TISANES 	7€
Tisane Camomille Bio, Tisane Tilleul Bio	



**Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour
leur engagement à livrer des produits de qualité**

ICHR
ADHER
ADP
ADVINI
BACARDI
BERMUDES
BOUCHERIE MARGUERITE
CAMPARI
DIPSA
ENZO & LILY
GROUPE CHARRAIRE
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CREMERIE
LA MAISON DU WHISKY
MAISON DE L'ESCARGOT
MAISON SEGUIN
MINUTY
MOËT & CHANDON
PETROSSIAN
RICHARD
RUINARD
SEGUIN
TAFANEL
VALRHONA

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 15 €

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 15.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.