



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 Gratinated onion soup with emmental cheese	15€
ESCARGOTS x6/x12 Snails x6/x12	16€ / 24€
 ŒUFS MAYONNAISE TRUFFÉS Truffled mayonnaise eggs	13€
 OEUF COCOTTE, LENTILLES VERTES ET DOUCEUR DE CHAMPIGNONS Coddled egg with green lentils and a touch of mushroom	14€
BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ Crème d'aneth et citron Smoked salmon platter, hazelnut and lemon cream	20€
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON Foie gras de canard, figue, toasts Duck foie gras, fig, toasts	24€
CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES Frog legs with parsley	16€

SALADES - SALADS

SALADE FRENCH ALMA Thon rouge, pommes de terre, œuf, haricots verts, cerneaux de noix Red tuna, potatoes, egg, green beans, walnut kernels	24€
SALADE CAESAR MARCEAU Salade romaine, blancs de poulet panés, copeaux de parmesan, croûtons, tomates, oignons rouges, sauce Caesar Romaine salad, breaded chicken breast, parmesan shavings, croutons, tomatoes, red onions, Caesar sauce	24€
 VEGGIE BOWL Quinoa, poivrons, edamame, mangue, cacahuètes et grenade Quinoa, pepper, edamame, mango, peanuts and pomegranate	21€
 SALADE DE CHÈVRE CHAUD Toasts de chèvre chaud, pommes, carottes râpées, noix Toast with warm goat's cheese, apple, grated carrots and walnuts	21€

SNACKS

CROQUE-MONSIEUR, frites - supplément truffe + 3,50€
Croque-Monsieur, french fries - extra charge truffle +3,5€ 18€

CROQUE-MADAME, frites - supplément truffe + 3,50€
Croque-Monsieur with an egg, french fries - extra charge truffle +3,5€ 19€

WRAP AU POULET CAJUN
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 20€

ROLLS SANDWICH À L'EFFILOCHÉ DE COCHON MARINÉ
Pain brioché, jus de viande, pickles, tomate confite
Pulled pork brioche roll, brioche bread, meat juice, pickles, candied tomato 25€

ASSIETTES À PARTAGER - PLATES TO SHARE

WINGS MARINÉS 13€  **GUACAMOLE D'AVOCAT** 15€
Marinated wings Et sa tortilla
Avocado guacamole and tortilla

SARDINES MILLÉSIMÉES À L'HUILE 15€  **ONION RINGS** 12€
Toasts pain Onion rings
Vintage sardines in oil, toasted bread

À PARTAGER - TO SHARE

SÉLECTION DE CHARCUTERIE DE LA MAISON "SEGUIN" 28€
Jambon Speck Pedrazzoli, saucisson du Béarn, chorizo Cebo, terrine de poivre artisanale, pastrami de bœuf
Pedrazzoli Speck ham, Béarn sausage, Cebo chorizo, homemade pepper terrine, beef pastrami

 **PLANCHE DE FROMAGES** 28€
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 30€
Fromages et charcuterie
Assortment of cheeses and cold cuts

PLANCHE ALMA-MARCEAU 30€
Sardines millésimées, croquettes de cécina, croquettes de brebis, crevettes au panko, onion rings
Vintage sardines, cecina croquettes, sheep's cheese croquettes, panko prawns, onion rings

PLATS - MAIN DISHES

FILET DE BOEUF

Purée maison, sauce au poivre
Beef tenderloin, homemade puree with
pepper sauce

40€

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL, frites

Traditional beef tartar, french fries

24€

SUPRÈME DE POULET KORMA

Sauce épicee Korma et riz blanc parfumé
Korma chicken breast, spicy korma sauce
and fragrant white rice

25€

BOEUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL

Boeuf, lardons fumés, champignons de Paris,
oignons grelots, pommes de terre vapeur
Beef, smoked bacon, Paris mushrooms, pearl
onions, steamed potatoes

26€

CHEESEBURGER, frites

Pain bun, steak Angus, fondue de Tomme
de Savoie, salade, tomates, cornichons
Angus steak bun, Tomme de Savoie fondue,
salad, tomato, pickles, french fries

25€

MADAME BURGER, frites

Pain bun, steak boeuf, fondue de Tomme de
Savoie, salade, tomates, cornichons, œuf
Bun, beef steak, Tomme de Savoie fondue,
salad, tomatoes, pickles, egg, french fries

26€



VEGGIE BURGER

Pain bun, steak végétal à la protéine
de pois, tomates, cornichons
Bun bread, vegetable steak with pea protein,
tomato, gherkins

25€

FISH AND CHIPS

Sauce tartare
Fish and chips, tartar sauce

23€

ANDOUILLETTE DE VEAU, aux échalotes

Veau grillé, jus de veau, échalotes, frites
Grilled veal, veal jus, shallots, fries

28€

FILET DE BAR

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

27€

CÔTELETTES D'AGNEAU PREMIÈRES

Flambées au romarin, jus d'agneau, pommes
de terre grenaille
Lamb chops, rosemary flamed, lamb jus,
grenaille potatoes

28€

SAUMON JUSTE SAISI, ÉMULSION HOLLANDAISE

Légumes de saison, huile vierge
Seared salmon, hollandaise emulsion,
seasonal vegetables, virgin oil

27€

CUISSE DE CANARD CONFITE

Jus corsé, pommes persillées
Confit duck leg, rich jus, parsley potatoes

28€

PÂTES - PASTAS

RIGATONI À LA TRUFFE, jambon d'Auvergne

Rigatoni with truffles and Auvergne ham

25€



Végétarien - Vegetarian

DESSERTS

TARTE TATIN , pommes caramélisées, crème fouettée <i>Caramelized apple, whipped cream</i>	13€
BABA AU RHUM , crème fouettée <i>Rum baba with whipped cream</i>	13€
POIRE POCHÉE AU VIN BLANC & ÉPICES , sirop épicé, réduction balsamique <i>Pear poached in white wine and spices, spiced syrup, balsamic reduction</i>	14€
MOELLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN , crème anglaise vanille <i>Gluten-free chocolate cake and vanilla custard</i>	13€
MOUSSE AU CHOCOLAT TRADITIONNELLE Éclats de noix de pécan caramélisées <i>Traditional chocolate mousse, caramelized pecan chips</i>	13€
CHEESECAKE à la mangue <i>Mango cheesecake</i>	12€
PROFITEROLES , sauce chocolat, glace vanille <i>Profiteroles with chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	13€
CRÈME BRÛLÉE <i>Crème brûlée</i>	11€
CAFÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee</i>	12€
THÉ GOURMAND <i>Gourmet tea</i>	14€
CHAMPAGNE GOURMAND <i>Gourmet Champagne</i>	21€

GLACES ET SORBETS - ICE CREAM & SORBETS

De la Maison Pedone - Maître Glacier depuis 1959

COUPE DE GLACES
2 boules 9€ / 3 boules 11€
Vanille, Chocolat, Citron vert, Mangue, Café, Fraise, Framboise, Lait de coco
Ice cream - 2 scoops or 3 scoops
Vanilla, Chocolate, Lime, Mango, Coffee, Strawberry, Raspberry, Coconut Milk

NOS CRÉATIONS

PAPA DOBLE - SIGNATURE	22 cl	17€	FIZZ 08	25 cl	17€
Rhum Bacardi Carta Blanca infusé au kumquat et hibiscus, liqueur de framboises, sirop d'agave, citron vert, jus de cranberry			Gin Bulldog infusé aux fruits rouges, liqueur de fraises des bois, sirop de blanc d'oeuf, jus de citron, Schweppes Tonic		
LADY IN RED	28 cl	17€	SPEAK EASY	28 cl	17€
Gin Mare infusé à la framboise, Grand Marnier Cuvée du Centenaire, jus d'aloe vera, jus de citron, paillettes rouges			Rhum Diplomatico Reserva, jus de mangue, sirop de sucre, citron vert, menthe, ginger beer		
PALOMA	24 cl	17€	HENDRICK'S BERRY	24 cl	17€
Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade			Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes tonic		
CANADIAN JERRY'S	24 cl	17€			
Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle					

LE BAR À CLASSIQUES REVISITÉS

UN DERNIER MOT...	18 cl	17€	PORNSTAR MARTINI	24 cl	17€
Gin Bombay Sapphire, Chartreuse verte, liqueur de marasquin, citron vert, sucre, champagne			Vodka Wiborowa infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de passion, shot de champagne		
SANTIAGO JUNGLE	26 cl	17€	PLANAS DAIQUIRI PASSION	24 cl	17€
Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de banane, citron vert			Diplomatico Planas, sirop fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion, paillettes dorées		
LA FÉE MARCEAU	24 cl	17€			
Vodka Grey Goose, liqueur de melon, sirop de cerise, jus de citron					

LE BAR À SPRITZ

26 cl

APEROL SPRITZ	17€	ITALICUS SPRITZ	17€
Aperol, Martini prosecco, Perrier		Liqueur de bergamote, prosecco, citron vert, Perrier	
ST-GERMAIN SPRITZ	17€	CHAMBORD SPRITZ	17€
St-Germain, Martini prosecco, Perrier		Liqueur de framboises Chambord, Prosecco, purée de framboises, lime, Perrier	
CAMPARI SPRITZ	17€	LIMONCELLO SPRITZ	17€
Campari, Martini prosecco, Perrier		Limoncello aperitivo, prosecco, Perrier	
SARTI SPRITZ	17€	LILLET SPRITZ ROSÉ	17€
Liqueur Sarti arômes orange, mangue, fruits de la passion, prosecco, Perrier		Lillet rosé, Schweppes Tonic	

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques !
16€ - 15 cl à 40 cl

Cuba libre, Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières Mule, Espresso Martini, Piña Colada, Skyy Mule, Bourbon Sour Wild Turkey 81 Proof, Apple Jack Daniel's Granny Sour, Eminente Daiquiri

LE BAR À MARGARITAS

22 cl

THE CLASSIC

Tequila Volcan, triple sec, jus de citron, sirop de sucre

16€

THE GRAND MARGARITA

Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

16€

MARGA'CUJA

Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

16€

MILAGRO BANANA

Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, sirop de banane

16€

LE BAR À MULES

24 cl

BELVEDERE MULE

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

16€

EMINENTE MULE

Rhum Eminente, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

16€

HENNESSY MULE

Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

16€

DON PAPA MULE

Rhum Don Papa Masskara, citron vert, sirop vanille, ginger beer

16€

MONKEY MULE

Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

18€

LE BAR À GIN'TO

24 cl

Accompagnements au choix : Schweppes Touch of Lime, Pomelo, White Peach, Hibiscus

GIN NORMINDIA

MADE IN FRANCE

Gin normand aux notes d'agrumes et de fleurs

17€

GIN BOMBAY SAPPHIRE

17€

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

MONKEY 47

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

17€

BULLDOG

17€

London Dry Gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

Aromatisé à l'eau de vie de cidre, moelleux

MADE IN FRANCE

17€

GIN MARE

17€

Maceration individuelle dans un alcool de grain avec quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

HENDRICK'S GIN OU ORBIUM

Infusé aux essences de rose et de concombre

17€

COCKTAILS SANS RISQUE

28 cl

SOPHIE IN PARIS

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

12€

VIR-GIN'TO

12€

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

VIRGIN SPRITZ

Apéritif herbacé sans alcool Crodino, sirop de rose, Perrier

12€

MARCEAU TEMPLE

12€

Jus de citron vert, ginger beer et sirop de framboise

Froids	12€	Chauds	12€
EVER GREEN Concombre, pomme, gingembre		GINGER LEMON Cidre, clous de girofle, gingembre, jus de citron, cannelle	
LA BIMBO Pomme, orange, gingembre		GOLDEN LATTE Lait de coco, lait d'amande, sirop de 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

RICARD, PASTIS 51 4 cl	8€	KIR ROYAL 14 cl / 20 cl	17€/27€
NOILLY PRAT DRY 5 cl	8€	Cassis, mûre, pêche	
MARTINI BIANCO, ROSSO 5 cl	9€	RHUM ARRANGÉ	8€
MARTINI BIANCO, ROSSO 5 cl	9€	Le verre	
KIR VIN BLANC 14 cl / 20 cl	9€/15€	SUZE ZÉRO TONIC 25 cl	7€
Cassis, mûre, pêche			

LIQUEURS & DIGESTIFS

4 cl

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

CÔTÉ CAVE

Champagnes

	12 cl	20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	15€	22€	95€
ABELÉ Blanc de Blancs		-	125€
ABELÉ Sourire de Reims 2013			230€
MOËT & CHANDON Brut Impérial	18€	24€	115€
RUINART Brut	18€	26€	135€
LALLIER R021	-	-	90€
RUINART Blanc de Blancs	-	-	230€

Rouges

	12 cl	20 cl	50 cl	75 cl
PINOT NOIR IGP D'OC « La Chevalière » Domaine Laroche	8€	12€	29€	44€
PIC SAINT-Loup AOP Château Lancyre Clos des Combes	8€	12€	29€	44€
CÔTES-DU-RHÔNE AOP Pure Garrigue	8€	12€	29€	44€
SAINT-ÉMILION, GRAND CRU AOP Château Bellerose	9€	14€	32€	52€
SAINT-JOSEPH AOC Les Fagottes	-	-	-	65€
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Haut-Baradieu 2016/17	13€	19€	48€	72€
BORDEAUX AOC Château Roquefort	7€	10€	26€	38€
BROUILLY AOP Beaujolais Réserve de Beauvoisie	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 Attitude Pascal Jolivet 2020/21	9€	14€	32€	52€
POUILLY FUMÉ AOP Bertrand Jeannot & fils	10€	15€	34€	58€
MONBAZILLAC AOC Château Beauprand Vieilles Vignes	8€	12€	29€	44€
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP	8€	12€	29€	44€
Famille Gueguen – La Vigne de Marie Louise				

Rosés

	12 cl	20 cl	50 cl	75 cl	Magnum
CÔTES-DE-PROVENCE AOP, MINUTY Cuvée Prestige	9€	14€	32€	52€	90€
IGP VAR Saint-Barthélémy	8€	12€	29€	44€	

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

SPIRITUEUX

4 cl - Supplément soda +5€

Whiskies

JACK DANIEL'S	It's not Bourbon. It's jack	12€
JACK DANIEL'S BONDED	Distillé en une seule saison, vieilli au moins quatre ans	16€
BALLENTINE'S	De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées	12€
WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON	Whiskies écossais, whisky irlandais	12€
WOODFORD	Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky	16€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	Intense et légèrement tourbé. Incontournable	14€
MAKER'S MARK	Bourbon aux arômes de réglisse et tout en finesse	15€
THE GLEN GRANT - SINGLE MALT	Single Malt écossais, notes de fruits frais, vanille et miel	15€
BUSHMILLS	Whiskey irlandais Blend & Single Malt	16€
EVAN WILLIAMS WHITE LABEL	Bourbon aux notes de caramel et vanille	22€
ANGEL'S ENVY	Irrésistible en bouche. Il alterne la délicatesse de la vanille, du fruit et du sirop d'érable	18€
WILD TURKEY PROOF 81	Avec des notes de vanille, poire et épice douce	14€
BUNNAHABHAIN 12 ANS	Whisky tourbé de l'île d'Islay	17€
SIR DAVIS	La complexité du seigle s'accorde à de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry	16€
CHIVAS 12 ANS	Un écossais doux et généreux blended avec des notes délicates de miel, vanille et pomme mûre	13€
ROZELIÈURES SUBTIL COLLECTION	Single malt vieilli en fûts de cognac et bourbon	15€
ALFRED GIRAUD HÉRITAGE	Assemblage de malts français non tourbés	28€
MONKEY SHOULDER	Elaboré à partir de l'assemblage de trois single malts	17€
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	Trois fûts pour un whisky complexe et fruité aux accents épicés	18€
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS	20€ le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	

Mezcal / Tequilas

CAMINO REAL	13€
TEQUILA EL JIMADOR	16€ Tequila 100 % agave bleu, vieillie moins de 10 ans
ALTOS	18€ Elaborée à 100 % à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique
ESPOLON SILVER	15€
PATRON SILVER	28€
MILAGRO	19€ Elle est reconnue pour ses notes d'agave vives et fraîches, ainsi que pour sa douceur

Rhums

HAVANA CLUB 3 ANS	12€ Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles
ZACAPA 23 ANS	18€ Arômes de miel, caramel et chêne épice
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	15€ D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao
DIPLOMATICO PLANAS	16€ Très élégant, ce rhum blanc a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne. Il doit sa couleur translucide à une filtration sur bois de charbon, ce qui lui permet d'obtenir une robe cristalline
DON PAPA	15€ Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable.
DON PAPA MASSKARA	16€ Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert
TROIS RIVIÈRES <small>MADE IN FRANCE</small>	15€ Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, de fruits exotiques et de fleurs blanches
TROIS RIVIÈRES AMBRÉ <small>MADE IN FRANCE</small>	16€ Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et de pain grillé
EMINENTE 7 ANS	17€ Au nez café, confiture de lait, amande grillée et cacao
BUMBU	19€ Elaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe
SANTA TERESA 1796	32€ Arômes équilibrés qui suggèrent des notes de cerise, de sirop d'érable et de miel
FLORA DE CANA 25 ANS	32€ Riche, arômes de vanille, bois et cacao noir. Final long et persistant. Exquis
SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA	14€
SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS	15€
SAILOR JERRY	15€ Des notes de vanille et d'épices

Vodkas

WIBOROWA, ERISTOFF, ZOLADKOWA	12€
SKYY VODKA	15€ Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant
GREY GOOSE <small>MADE IN FRANCE</small>	16€ Bel équilibre en bouche avec des notes de prunes vertes et d'anis, d'une fraîcheur constante
BELVEDERE	16€ Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts
BELUGA NOBLE	16€ Vodka raffinée en provenance du Monténégro, avec un profil de saveur neutre et une finale douce
BELUGA GOLD	24€ Vodka à base de Malt d'exception et eau pure issue de puits artésiens de Sibérie, une douceur inimitable

BAR À SHOT

Maker's Mark, Grey Goose, Patron Silver, Santa Teresa 1796

8€ - 2 cl

SHOT PARTY LA TOURNÉE = 10 SHOTS - 80€

EAUX

VITTEL 25 cl	6€	ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE 75 cl	10€
PERRIER, ABATILLES 33 cl	7,5€	Uniquement en restauration	
SAN PELLEGRINO, VITTEL 50 cl	8€	SAN PELLEGRINO, VITTEL 1 L	10€

Uniquement en restauration

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA CHERRY 33 cl	7,5€
MINUTE MAID 25 cl Orange, abricot, ananas, multivitamine	7,5€
SCHWEPPES 25 cl Tonic, Agrumes	7,5€
SCHWEPPES 20 cl Ginger Beer, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, Pink Pepper, Pomelo	7,5€
Sprite, FANTA, ORANGINA, TROPICO 25 cl	7,5€
FUZE TEA PÊCHE, OASIS TROPICAL 25 cl	7,5€
LIMONADE ARTISANALE 'La Mortuaciennne' 33 cl	7,5€
JUS DE FRUITS 100 % PUR JUS - MAISON BISSARDON 25 cl	7,5€
Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	
FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) 30 cl	8€
Orange, pamplemousse ou citron	
CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	7€

SÉLECTION NOCTURNE

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

7 cl à 25 cl

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

EXPRESSO ou DÉCAFÉINÉ	3,8€	CAPPUCCINO	9€
CAFÉ ALLONGÉ	4,1€	CAFÉ AMÉRICAIN	7,5€
NOISETTE	4,1€	IRISH COFFEE	15€
DOUBLE EXPRESSO	7,2€	FRENCH COFFEE	16€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE 40% cacao	9€	CROISSANT	2,5€
LAIT CHAUD	9€	PAIN AU CHOCOLAT	3€
CAFÉ CRÈME	8,2€	TARTINE	2€
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	10€	CONFITURE	1€

THÉS ET TISANES

7 cl à 25 cl

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

1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BERMUDES
BROWN-FORMAN
CAMPARI
DIPSA
DUGAS
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CREMERIE
LA MAISON DU WHISKY
MAISON DE L'ESCARGOT
MAISON PEDONE
MAISON SEGUIN
MINUTY
MOËT HENNESSY
PERNOD RICARD
RICHARD
RUINARD
TAFANEL
TRADITION GOURMANDE
VALRHONA
WILLIAM GRANT

Eau potable mise à disposition gratuitement
Drinking water made available free of charge

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.