



39, avenue Marceau - 75016 Paris
Métro George V

01 47 20 05 65

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

SALADES - SALADS

- SALADE FRENCH ALMA** 24€
Thon rouge, pommes de terre, œuf, haricots verts, cerneaux de noix
Red tuna, potatoes, egg, green beans, walnut kernels
- SALADE CAESAR MARCEAU** 24€
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
-  **VEGGIE BOWL** 21€
Quinoa, poivrons, edamame, mangue, cacahuètes et grenade
Quinoa, pepper, edamame, mango, peanuts and pomegranate
-  **SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 21€
Toasts de chèvre chaud, pommes, carottes râpées, noix
Toast with warm goat's cheese, apple, grated carrots and walnuts

SNACKS

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

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

WRAP AU POULET CAJUN 20€
 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

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

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 BŒUF 40€

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

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL, frites 24€

Traditional beef tartar, french fries

SUPRÊME DE POULET KORMA 25€

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

BOEUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL 26€

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

CHEESEBURGER, frites 25€

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

MADAME BURGER, frites 26€

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

VEGGIE BURGER 25€

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

FISH AND CHIPS 23€

Sauce tartare
Fish and chips, tartar sauce

ANDOUILLETTE DE VEAU, aux échalotes 28€

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

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 PREMIÈRES 28€

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

SAUMON JUSTE SAISI, 27€

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

CUISSE DE CANARD CONFITE 28€

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

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

LADY IN RED 28 cl 17€
Gin Mare infusé à la framboise, Grand Marnier Cuvée du Centenaire, jus d'aloë vera, jus de citron, paillettes rouges

PALOMA 24 cl 17€
Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

CANADIAN JERRY'S 24 cl 17€
Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle

FIZZ 08 25 cl 17€
Gin Bulldog infusé aux fruits rouges, liqueur de fraises des bois, sirop de blanc d'œuf, jus de citron, Schweppes Tonic

SPEAK EASY 28 cl 17€
Rhum Diplomatico Reserva, jus de mangue, sirop de sucre, citron vert, menthe, ginger beer

HENDRICK'S BERRY 24 cl 17€
Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes tonic

LE BAR À CLASSIQUES REVISITÉS

UN DERNIER MOT... 18 cl 17€
Gin Bombay Sapphire, Chartreuse verte, liqueur de marasquin, citron vert, sucre, champagne

SANTIAGO JUNGLE 26 cl 17€
Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de banane, citron vert

LA FÉE MARCEAU 24 cl 17€
Vodka Grey Goose, liqueur de melon, sirop de cerise, jus de citron

PORNSTAR MARTINI 24 cl 17€
Vodka Wiborowa infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de passion, shot de champagne

PLANAS DAIQUIRI PASSION 24 cl 17€
Diplomatico Planas, sirop fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion, paillettes dorées

LE BAR À SPRITZ

26 cl

APEROL SPRITZ 17€
Aperol, Martini prosecco, Perrier

ST-GERMAIN SPRITZ 17€
St-Germain, Martini prosecco, Perrier

CAMPARI SPRITZ 17€
Campari, Martini prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ 17€
Liqueur Sarti arômes orange, mangue, fruits de la passion, prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ 17€
Liqueur de bergamote, prosecco, citron vert, Perrier

CHAMBORD SPRITZ 17€
Liqueur de framboises Chambord, Prosecco, purée de framboises, lime, Perrier

LIMONCELLO SPRITZ 17€
Limoncello aperitivo, prosecco, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ 17€
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€

MARGA'CUJA

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

16€

THE GRAND MARGARITA

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

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€

HENNESSY MULE

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

16€

MONKEY MULE

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

18€

EMINENTE MULE

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

16€

DON PAPA MULE

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

16€

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€

MONKEY 47

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

17€

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

Aromatisé à l'eau de vie de cidre, moelleux

17€

MADE IN FRANCE

HENDRICK'S GIN OU ORBIUM

Infusé aux essences de rose et de concombre

17€

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

17€

BULLDOG

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

17€

GIN MARE

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

17€

COCKTAILS SANS RISQUE

28 cl

SOPHIE IN PARIS

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

12€

VIRGIN SPRITZ

Apéritif herbacé sans alcool Crodino, sirop de rose, Perrier

12€

VIR-GIN'TO

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

12€

MARCEAU TEMPLE

Jus de citron vert, ginger beer et sirop de framboise

12€

ÉLIXIRS

30 cl

Froids

12€

EVER GREEN Concombre, pomme, gingembre

LA BIMBO Pomme, orange, gingembre

Chauds

12€

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

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€

NOILLY PRAT DRY 5 cl

8€

MARTINI BIANCO, ROSSO 5 cl

9€

KIR VIN BLANC 14 cl / 20 cl

9€/15€

Cassis, mûre, pêche

KIR ROYAL 14 cl / 20 cl

17€/27€

Cassis, mûre, pêche

RHUM ARRANGÉ

8€

Le verre

SUZE ZÉRO TONIC 25 cl

7€

LIQUEURS & DIGESTIFS

4 cl

GET 27, GET 31

12€

AMARETTO DISSARONO

12€

LIMONCELLO

12€

BAILEY'S, COINTREAU

12€

BAILEY'S

12€

LIQUEUR DE CAFÉ KALHUA

12€

VIEILLE MIRABELLE

12€

POIRE WILLIAMS

12€

GRAND MARNIER CUVÉE

24€

DU CENTENAIRE

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC

12€

CALVADOS COQUEREL 4 ANS

16€

Finition Bourbon

COGNAC H BY HINE

26€

COGNAC MARTELL VSOP

20€

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 Beautrand Vieilles Vignes	8€	12€	29€	44€
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP	8€	12€	29€	44€
Famille Gueguen – La Vigne de Marie Louise				

Rosés				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 !

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 Whisky irlandais Blend & Single Malt	16€
EVAN WILLIAM'S 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€
ROZELIEURES 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 le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	20€

Mezcal / Tequilas

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

Rhums

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

Vodkas

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

BAR À SHOT

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

SHOT PARTY LA TOURNÉE = 10 SHOTS - 80€

8€ - 2 cl

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		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€
SCHWEPES 25 cl Tonic, Agrumes	7,5€
SCHWEPES 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 Mortuacienne' 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.