



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
-  **CEUFS MAYONNAISE À LA TRUFFE** 13€
Eggs with truffle mayonnaise
-  **TOMATES ANCIENNES, BURRATA CRÉMEUSE & FRUITS DU MOMENT** 14€
Heirloom tomatoes, creamy burrata & seasonal fruit
- BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ** 20€
Crème d'aneth et citron
Smoked salmon platter, hazelnut and lemon cream
- GRAVLAX DE BOEUF** 21€
Moutarde à l'ancienne, estragon
Beef gravlax, wholegrain mustard and tarragon
- ESCABÈCHE DE ROUGET & FRUITS DE SAISON** 16€
Roquette, sauce vanillée, graines torréfiées
Red mullet escabèche, seasonal fruit, arugula, vanilla sauce, toasted seeds
- 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** 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, légumes de saison, avocat, mangue, pois chiches, cacahuètes, graines torréfiées et grenade
Quinoa, bell peppers, seasonal vegetables, avocado, mango, chickpeas, peanuts, toasted seeds and pomegranate
-  **SALADE MÊLÉE & CHÈVRE TOASTÉ** 21€
Salade de mesclun, tomates cerises, chèvre, miel, graines torréfiées et sarrasin
Mesclun salad, cherry tomatoes, goat cheese, honey, toasted seeds and buckwheat

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€ **CROQUETTES CECINA DE BOEUF** 13€
Marinated wings *Beef cecina croquettes*

 **FINGER FRITES BÉARNAISE** 10€  **CROQUETTES DE BREBIS** 12€
Finger fries, béarnaise sauce *Sheep's cheese croquettes*

 **GUACAMOLE D'AVOCAT** 14€ **CREVETTES AU PANKO** 15€
Et sa tortilla *Panko prawns*
Avocado guacamole and tortilla

 **ONION RINGS** 12€
Onion rings

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€
Fromage et charcuterie
Assortment of cheeses and cold cuts

PLANCHE ALMA-MARCEAU 30€
Finger frites béarnaise, croquettes de cécina, croquettes de brebis, crevettes au panko, onion rings
Finger fries, béarnaise sauce, cecina croquettes, sheep's cheese croquettes, panko prawns, onion rings

PLATS - MAIN DISHES

PETIT COCHON MATURÉ SNACKÉ 26€ Purée maison, sauce au poivre <i>Beef tenderloin, homemade puree with pepper sauce</i>	CARPACCIO DE VEAU 25€ Parmesan, roquette, frites <i>Veal carpaccio, parmesan, aragula, friess</i>
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL , frites 24€ <i>Traditional beef tartar, french fries</i>	CÔTELETTES D'AGNEAU PREMIÈRES 28€ Flambées au romarin, jus d'agneau, pommes de terre grenaille <i>Lamb chops, rosemary flambed, lamb jus, grenaille potatoes</i>
SUPRÊME DE POULET KORMA 25€ Sauce épicée Korma et riz blanc parfumé <i>Chicken supreme, spicy korma sauce and aromatic white rice</i>	CORDON BLEU DE VEAU MAISON 26€ Cantal, salade, frites <i>Homemade veal cordon bleu, Cantal cheese, salad, fries</i>
BOEUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL 26€ Boeuf, lardons fumés, champignons de Paris, oignons gelots, pommes de terre vapeur <i>Beef, smoked bacon, Paris mushrooms, pearl onions, steamed potatoes</i>	FISH AND CHIPS 23€ Sauce tartare <i>Fish and chips, tartar sauce</i>
ONGLET DE BOEUF GRILLÉ 25€ Sauce au poivre, frites <i>Grilled beef hanger steak, pepper sauce, fries</i>	FILET DE BAR 27€ Fumet de poisson, crème à la bière, risotto de riz vénéré <i>Sea bass fillet, fumet of fish, beer cream and rice risotto</i>
CHEESEBURGER , frites 25€ Pain bun, steak Angus, Cantal, salade, tomates, cornichons <i>Angus steak bun, Cantal cheese, salad, tomato, pickles, french fries</i>	SAUMON JUSTE SAISI, SAUCE VIERGE D'AGRUMES 27€ Légumes de saison, huile vierge <i>Seared salmon, citrus sauce vierge, seasonal vegetables, virgin oil</i>
MADAME BURGER , frites 26€ Pain bun, steak boeuf, Cantal, salade, tomates, cornichons, œuf <i>Bun, beef steak, Cantal cheese, salad, tomatoes, pickles, egg, french fries</i>	CEVICHE DE THON ROUGE 24€ Huile d'herbes fraîches, lait de coco, roquette, frites <i>Red tuna ceviche, fresh herb oil, coconut milk, aragula, french fries</i>
 VEGGIE BURGER , frites 25€ Pain bun, steak végétal à la protéine de pois, tomates, cornichons <i>Bun bread, vegetable steak with pea protein, tomato, gherkins, french fries</i>	
 RIGATONI À L'ARRABBIATA 25€ <i>Rigatoni all'arrabiata</i>	

DESSERTS

FRUITS ROUGES FAÇON MELBA <i>Red berries Melba-style</i>	14€
BABA AU RHUM , crème fouettée et fraises <i>Rum baba with whipped cream, strawberries</i>	13€
TARTELETTE PERLE VANILLE Noix de pécan, macadamia <i>Vanilla pearl tartlet with pecans and macadamia nuts</i>	15€
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	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

LE BAR DU MARCEAU

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	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
LADIES ONLY 25 cl 17€ Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry, jus de passion, sucre de canne	SPEAK EASY 28 cl 17€ Rhum Diplomatico Reserva, jus de mangue, sirop de sucre, citron vert, menthe, ginger beer
PALOMA 24 cl 17€ Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade	HENDRICK'S BERRY 24 cl 17€ 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	PORNSTAR MARTINI 24 cl 17€ Vodka Wyborowa infusée à la vanille, liqueur passion, sirop de vanille, jus de passion, shot de champagne
JACKBERRY 28 cl 17€ Jack Daniel's Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier	PLANAS DAIQUIRI PASSION 24 cl 17€ Diplomatico Planas, sirop fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion, paillettes dorées
SANTIAGO JUNGLE 26 cl 17€ Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de banane, citron vert	MEXICAN MARTINI 24 cl 17€ Patrón Silver Café, sirop de vanille, double espresso
LA FÉE MARCEAU 24 cl 17€ Vodka Grey Goose, liqueur de melon, sirop de cerise, jus de citron	NEGRONI 24 cl 17€ Vermouth Del Professore, Campari, gin Bulldog, tranche d'orange
DARK RIVER 22 cl 17€ Rhum brun Trois Rivières, liqueur de Chambord, sucre de canne, champagne	CUBA LIBRE 30 cl 16€ Rhum Havana 3 ans, Coca Cola, citron

LE BAR À SPRITZ

26 cl

APEROL SPRITZ 15€ Aperol, prosecco, Perrier	ITALICUS SPRITZ 17€ Liqueur de bergamote, prosecco, citron vert, Perrier
ST-GERMAIN SPRITZ 17€ Liqueur Mondoro, jus de citron vert, prosecco, Perrier	CHAMBORD SPRITZ 17€ Liqueur de framboises Chambord, Prosecco, purée de framboises, lime, Perrier
CAMPARI SPRITZ 17€ Campari, Martini, prosecco, Perrier	LIMONCELLO SPRITZ 17€ Limoncello aperitivo, prosecco, Perrier
SARTI SPRITZ 17€ Liqueur Sarti arômes orange, mangue, fruits de la passion, prosecco, Perrier	LILLET SPRITZ ROSÉ 17€ Lillet rosé, Schweppes Tonic

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

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 El Jimador, triple sec, jus de citron, sirop de sucre	17€	THE GRAND MARGARITA Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges	17€
MARGA'CUJA Tequila Volcan, triple sec, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion	17€	MILAGRO BANANA Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, sirop de banane	17€

LE BAR À MULES

24 cl

BELVEDERE MULE Vodka Belvedere, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	17€	EMINENTE MULE Rhum Eminente, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer	17€
HENNESSY MULE Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	17€	MANTUANO MULE Rhum Diplomatico Mantuano, citron vert, sirop vanille, ginger beer	17€
MONKEY MULE Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	17€	MEXICAN MULE Tequila Patrón Silver, citron vert, sucre de canne, ginger beer	17€

LE BAR À GIN'TO

24 cl

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

GIN NORMINDIA  Gin normand aux notes d'agrumes et de fleurs	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€
MONKEY 47 Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomélo, verveine, hibiscus et fleur de Sureau	17€	BULLDOG London Dry Gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande	17€
LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN Aromatisé à l'eau de vie de cidre, moelleux 	17€	GIN MARE Maceration individuelle dans un alcool de grain avec quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina	17€
HENDRICK'S GIN OU ANOTHER HENDRICK'S 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 Spiritueux sans alcool JNPR N°1, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime	12€
VIRGIN SPRITZ Apéritif italien sans alcool Crodino, spiritueux sans alcool SPRZ N°1, Perrier	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

COOL KISS Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

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€	KIR ROYAL 14 cl / 20 cl	17€/27€
NOILLY PRAT DRY 5 cl	8€	Cassis, mûre, pêche	
MARTINI BIANCO, ROSSO 5 cl	9€	LES ARRANGÉS DU MARCEAU	8€
KIR VIN BLANC 14 cl / 20 cl	9€/15€	Le verre	
Cassis, mûre, pêche		SUZE ZÉRO TONIC 25 cl	7€

LIQUEURS & DIGESTIFS

4 cl

GET 27, GET 31	12€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12€
AMARETTO DISSARONO	12€	CALVADOS COQUEREL 4 ANS	15€
LIMONCELLO	12€	Finition Bourbon	
BAILEY'S, COINTREAU	12€	COGNAC H BY HINE	14€
BAILEY'S	12€	COURVOISIER VSOP	18€
LIQUEUR DE CAFÉ KALHUA	12€	COGNAC MARTELL VSOP20	18€
VIEILLE MIRABELLE	12€	COGNAC HENNESSY VS	15€
POIRE WILLIAMS	12€	COGNAC HENNESSY XO32	28€
GRAND MARNIER CUVÉE	20€		
DU CENTENAIRE			

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			115€
LALLIER R021			90€
RUINART Brut			135€
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 Famille Gueguen – La Vigne de Marie Louise	8€	12€	29€	44€

Rosés

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

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

Whiskies		Rhums	
JACK DANIEL'S It's not Bourbon. It's jack	12€	HAVANA CLUB 3 ANS	12€
JACK DANIEL'S BONDED Distillé en une seule saison, vieilli au moins quatre ans	16€	Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles	
BALLENTINE'S De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées	12€	ZACAPA 23 ANS	18€
WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON Whiskies écossais, whisky irlandais	12€	Arômes de miel, caramel et chêne épicé	
WOODFORD Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky	16€	DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	15€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL Intense et légèrement tourbé. Incontournable	14€	D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao	
MAKER'S MARK Bourbon aux arômes de réglisse et tout en finesse	15€	DIPLOMATICO PLANAS	16€
THE GLEN GRANT - SINGLE MALT Single Malt écossais, notes de fruits frais, vanille et miel	15€	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	
BUSHMILLS Whiskey irlandais Blend & Single Malt	16€	DON PAPA Vieilli dans des fûts de Bourbon.	15€
EVAN WILLIAM'S WHITE LABEL Bourbon aux notes de caramel et vanille	22€	Gourmand. Incontournable.	
ANGEL'S ENVY Irrésistible en bouche. Il alterne la délicatesse de la vanille, du fruit et du sirop d'érable	18€	DON PAPA MASSKARA Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert	16€
WILD TURKEY PROOF 81 Avec des notes de vanille, poire et épice douce	14€	TROIS RIVIÈRES <small>MADE IN FRANCE</small>	15€
BUNNAHABHAIN 12 ANS Whisky tourbé de l'île d'Islay	17€	Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, de fruits exotiques et de fleurs blanches	
SIR DAVIS La complexité du seigle s'accorde à de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry	16€	TROIS RIVIÈRES AMBRÉ <small>MADE IN FRANCE</small>	16€
CHIVAS 12 ANS Un écossais doux et généreux blended avec des notes délicates de miel, vanille et pomme mûre	13€	Rhum ambré agricole de Martinique.	
ROZELIEURES SUBTIL COLLECTION Single malt vieilli en fûts de cognac et bourbon	15€	Notes subtiles de miel, caramel et de pain grillé	
ALFRED GIRAUD HÉRITAGE Assemblage de malts français non tourbés	28€	EMINENTE 7 ANS	17€
MONKEY SHOULDER Elaboré à partir de l'assemblage de trois single malts	17€	Au nez café, confiture de lait, amande grillée et cacao	
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS Trois fûts pour un whisky complexe et fruité aux accents épicés	18€	BUMBU	19€
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	20€	Elaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe	
Mezcal / Téquilas		SANTA TERESA 1796	32€
TEQUILA EL JIMADOR Tequila 100 % agave bleu, vieillie moins de 10 ans	16€	Arômes équilibrés qui suggèrent des notes de cerise, de sirop d'érable et de miel	
ALTOS Elaborée à 100 % à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique	18€	FLORA DE CANA 25 ANS	32€
ESPOLON SILVER	15€	Riche, arômes de vanille, bois et cacao noir. Final long et persistant. Exquis	
PATRON SILVER	28€	SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA	14€
MILAGRO Elle est reconnue pour ses notes d'agave vives et fraîches, ainsi que pour sa douceur	19€	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 rafraichissant	
		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	

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
PERRIER 33 cl

6€ SAN PELLEGRINO, VITTEL 50 cl/1L 8€/10€
7,5€ 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 - MAISON BISSARDON 25 cl	7,5€
Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	
FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) 30 cl Orange, pamplemousse ou citron	8€
CITRONNADE MAISON 33 cl Citron pressé, limonade, menthe fraîche	12€
THÉ GLACÉ 33 cl Made in Marceau	12€
THÉ GLACÉ MANGUE/PASSION 33 cl Purée de passion, sirop de mangue	12€
THE KING MIX 33 cl Citronnade et thé glacé	12€
SMOOTHIE MANGUE/COCO 33 cl Glace mangue, sirop de coco, crème fouettée	12€
CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	7€

SÉLECTION NOCTURNE

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE, ABRICOT-FRAISE 25 cl	8€
VODKA ERISTOFF, RED BULL 29 cl	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€

NOS BOISSONS SIGNATURES

30 cl


À savourer selon vos envies : glacé ou chaud

PINK LATTE Betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée	10€
DIRTY PINK LATTE Shot d'espresso, betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée	11€
CHAI LATTE Épices Chai, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée	10€
DIRTY CHAI LATTE Shot d'espresso, épices Chai, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée	11€

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.