LE MARCEAU

BRASSERIE · PARIS 16

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 16€
Gratinated onion soup with emmental cheese

ESCARGOTS x6/x12 17€ / 24€
Snails x6/x12

ŒUFS MEURETTE 16€
Œufs pochés, sauce au vin rouge, lardons, champignons et croûtons
Poached eggs, red wine sauce, bacon lardons, mushrooms and croutons

VELOUTÉ DE BUTTERNUT 14€
Crème épaisse et huile de noix
Butternut squash velouté, crème fraîche and walnut oil

BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 21€
Crème à l'aneth et au citron
Smoked salmon platter, dill and lemon cream

FOIE GRAS DE CANARD 23€
Chutney de saison et ses toasts
Duck foie gras, seasonal chutney and toast

CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES 17€
Frog legs with parsley

SALADES - SALADS

SALADE CAESAR 24€
Salade romaine, blancs de poulet panés, copeaux de parmesan, croûtons, tomates, sauce Caesar
Romaine salad, breaded chicken breast, parmesan shavings, croutons, tomatoes, Caesar sauce

VEGGIE BOWL 22€
Falafels, feta, quinoa, poivrons, légumes croquants, edamame
Falafel, feta, quinoa, bell peppers, crunchy vegetables, edamame

AVOCADO TOAST 24€
Brioche toastée, saumon fumé, œuf poché, sauce hollandaise, guacamole, grenade
Toasted brioche, smoked salmon, poached egg, hollandaise sauce, guacamole, pomegranate

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 24€
Chèvre sur toast, miel, granola de fruits secs, légumes croquants, mesclun, vinaigrette balsamique
Warm goat cheese salad, goat's cheese on toast, honey, dried fruit granola, crunchy vegetables, mesclun greens, balsamic vinaigrette

Végétarien - Vegetarian Vegan

PLATS - MAIN DISHES

CÔTE DE COCHON MATURÉE SNACKÉE 28€
Purée maison, sauce au poivre
Aged pork chop, pan-seared, homemade mashed potatoes, pepper sauce

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL, frites 26€
Traditional beef tartare, french fries

SUPRÊME DE POULET KORMA 27€
Sauce épicée Korma et riz blanc parfumé
Chicken supreme, spicy korma sauce and aromatic white rice

BŒUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL 29€
Paleron de bœuf, lardons fumés, champignons de Paris, carottes, oignons grelots, pommes grenailles
Beef Chuck, smoked bacon lardons, button mushrooms, carrots, pearl onions, baby potatoes

ONGLET DE BŒUF GRILLÉ 27€
Sauce au poivre, frites
Grilled beef hanger steak, pepper sauce, fries

CHEESEBURGER, frites 27€
Pain bun, steak façon boucher, cheddar maturé, salade, tomates, cornichons (suppl. oeuf +2€), (suppl. bacon +2€)
Bun, butcher-style beef patty, aged cheddar, lettuce, tomatoes, pickles (Extra egg + €2, extra bacon + €2)

LINGUINE À LA TRUFFE 28€
Truffle linguine

CROQUE-MONSIEUR, frites 20€
(suppl. œuf +2€)
Croque-monsieur, fries (extra egg + €2)

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX QUATRE ÉPICES 34€
Purée maison, jus de cuisson
Slow-braised lamb shank with four spices, homemade mashed potatoes, cooking jus

FISH AND CHIPS 25€
Sauce tartare
Fish and chips, tartar sauce

FILET DE BAR 30€
Crème à la bière, risotto de riz vénéré
Sea bass fillet, beer cream and rice risotto

SAUMON JUSTE SAISI 29€
Mousseline de butternut, carottes glacées
Lightly seared salmon, butternut squash mousseline, glazed carrots

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE 29€
Pommes grenailles
Duck breast with orange sauce, baby potatoes

GARNITURES 6€

Frites, purée de pommes de terre, pommes grenailles, légumes de saison, riz blanc parfumé, mousseline de butternut

Fries, mashed potatoes, baby potatoes, seasonal vegetables, fragrant white rice, butternut squash mousseline

Végétarien - Vegetarian

ASSIETTES À PARTAGER - PLATES TO SHARE

CROQUETTES DE CÉCINA DE BŒUF 14€
Beef cecina croquettes

CROQUETTES CALAMAR ENCRE DE SEICHE 15€
Squid croquettes, squid ink

BOUCHÉES DE CAMEMBERT 11€
Camembert bites

FINGERS CROQUE 16€
Croque Monsieur fingers

TENDERS DE POULET SAUCE BARBECUE 14€
Chicken tenders with barbecue sauce

GUACAMOLE D'AVOCAT ET TORTILLA 15€
Avocado guacamole and tortilla chips

FALAFELS ET SAUCE BLANCHE 11€
Falafels with white sauce

À PARTAGER - TO SHARE

SÉLECTION DE CHARCUTERIE DE LA MAISON "SEGUIN" 30€
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 30€
Saint-Nectaire, Cantal Entre-deux, Bleu d'Auvergne, Rocamadour
Cheese board : Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux, Bleu d'Auvergne, Rocamadour

PLANCHE MIXTE 31€
Fromage et charcuterie
Assortment of cheese and cold cuts

PLANCHE ALMA-MARCEAU 32€
Tenders de poulet, mini falafels, fingers croque, croquettes de calamar, guacamole et tortilla
Chicken tenders, mini falafels, mini croque-monsieur, squid croquettes, guacamole and tortilla chips

Végétarien - Vegetarian

DESSERTS

DAME BLANCHE 14€
Glace vanille, crème fouettée vanille, coulis de chocolat, amandes effilées
Vanilla ice cream, vanilla whipped cream, chocolate sauce, flaked almonds

TARTE TATIN FAÇON GRAND-MÈRE 15€
Glace vanille ou crème épaisse
Grandma's-style tarte Tatin, vanilla ice cream or thick cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN, crème anglaise vanille 15€
Gluten-free chocolate cake and vanilla custard

MOUSSE AU CHOCOLAT TRADITIONNELLE 15€
Traditional chocolate mousse

CHEESECAKE SPÉCULOOS CHOCOLAT BLANC, coulis de mangue 14€
Speculoos and white chocolate cheesecake, mango coulis

PROFITEROLES, sauce chocolat, glace vanille 14€
Profiteroles with chocolate sauce and vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 13€
Crème brûlée

CAFÉ GOURMAND 14€
Gourmet coffee

THÉ GOURMAND 16€
Gourmet tea

CHAMPAGNE GOURMAND 23€
Gourmet Champagne

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

LADIES ONLY 25 cl — 17€
Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry, jus de passion, sucre de canne

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

JACKBERRY 28 cl — 17€
Jack Daniel's Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier

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

PISTACHIO ESPRESSO MARTINI 22cl — 17€
Vodka Wyborowa, liqueur de café Kahlua, espresso, sirop de pistache

DARK RIVER 22 cl — 17€
Rhum brun Trois Rivières, liqueur de Chambord, sucre de canne, champagne

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

PORNSTAR MARTINI 24 cl — 17€
Vodka Wyborowa infusée à la vanille, liqueur 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

MEXICAN MARTINI 24 cl — 17€
Patrón Silver Café, sirop de vanille, double espresso

NEGRONI 24 cl — 17€
Vermouth Del Professore, Campari, gin Bulldog, tranche d'orange

CUBA LIBRE 30 cl — 16€
Rhum Havana 3 ans, Coca Cola, citron

LE BAR À SPRITZ

26 cl

APEROL SPRITZ — 15€
Aperol, prosecco, Perrier

ST-GERMAIN SPRITZ — 17€
Liqueur Mondoro, jus de citron vert, 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€
Limonce 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

Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières Mule, Expresso 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 17€
Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron, sirop de sucre

MARGA'CUJA 17€
Tequila Volcan, triple sec, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

THE GRAND MARGARITA 17€
Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

CARROT MARGARITA 17€
Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, jus de carotte

LE BAR À MULES

24 cl

BELVEDERE MULE 17€
Vodka Belvedere, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

HENNESSY MULE 17€
Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

MONKEY MULE 17€
Whisky Monkey Shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

EMINENTE MULE 17€
Rhum Eminente, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

MANTUANO MULE 17€
Rhum Diplomatico Mantuano, citron vert, sirop vanille, ginger beer

MEXICAN MULE 17€
Tequila Patrón Silver, citron vert, sucre de canne, ginger beer

LE BAR À GIN'TO

24 cl

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

GIN NORMINDIA MADE IN FRANCE 17€
Gin normand aux notes d'agrumes et de fleurs

MONKEY 47 17€
Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de Sureau

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN 17€
Aromatisé à l'eau-de-vie de cidre, moelleux MADE IN FRANCE

HENDRICK'S GIN OU ANOTHER HENDRICK'S 17€
Infusé aux essences de rose et de concombre

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

BULLDOG 17€
London Dry Gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande

GIN MARE 17€
Macération individuelle dans un alcool de grain avec quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

COCKTAILS SANS RISQUE

28 cl

SOPHIE IN PARIS 12€
Jus de passion, jus d'orange, jus de coco, sirop de fraise

VIRGIN SPRITZ 12€
Apéritif italien sans alcool Crodino, spiritueux sans alcool SPRZ N1, Perrier

VIR-GIN'TO 12€
Spiritueux sans alcool JNPR N1, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime

MARCEAU TEMPLE 12€
Jus de citron vert, ginger beer et sirop de framboise

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€

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

LES ARRANGÉS DU MARCEAU 8€
Le verre

SUZE ZÉRO TONIC 25 cl 7€

LIQUEURS & DIGESTIFS

4 cl

GET 27, GET 31 12€

AMARETTO DISARONNO 12€

LIMONCELLO 12€

BAILEY'S, COINTREAU 12€

BAILEY'S 12€

LIQUEUR DE CAFÉ KAHLÚA 12€

VIEILLE MIRABELLE 12€

POIRE WILLIAMS 12€

GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE 20€

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 12€

CALVADOS COQUEREL 4 ANS 15€
Finition bourbon

COGNAC H BY HINE 14€

COURVOISIER VSOP 18€

COGNAC MARTELL VSOP20 18€

COGNAC HENNESSY VS 15€

COGNAC HENNESSY XO32 28€

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€
MERCIER	15€	22€	95€
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					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 — 16€
Produit lors d'une seule saison de distillation, vieilli au moins quatre ans, puis embouteillé

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL — 17€
Un arôme invitant avec des notes de vanille, caramel et une touche d'épices

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 — 16€
Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL — 14€
Intense et légèrement tourbé. Incontournable

MAKER'S MARK — 15€
Bourbon aux arômes de réglisse et tout en finesse

THE GLEN GRANT - SINGLE MALT — 15€
Single Malt écossais, notes de fruits frais, vanille et miel

BUSHMILLS Whiskey irlandais Blend & Single Malt — 16€

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 — 14€
Avec des notes de vanille, poire et épice douce

BUNNAHABHAIN 12 ANS — 17€
Whisky tourbé de l'île d'Islay

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 — 15€
Single malt vieilli en fûts de cognac et bourbon

MONKEY SHOULDER — 17€
Elaboré à partir de l'assemblage de trois single malts

GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS — 18€
Trois fûts pour un whisky complexe et fruité aux accents épicés

BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS — 20€
le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs

Mezcal / Téquilas

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 épicé

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 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 MADE IN FRANCE — 15€
Rhum agricole de Martinique aves ses notes de mangue, de fruits exotiques et de fleurs blanches

TROIS RIVIÈRES AMBRÉ MADE IN FRANCE — 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€
Élaboré 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 — 14€
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 ratraîchissant

GREY GOOSE MADE IN FRANCE — 16€
Bel équilibre en bouche avec ses notes de prunes vertes et d'anis, d'une fraîcheur constante

BELVEDERE — 16€
Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts

BAR À SHOT

8€ - 2 cl

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

SHOT PARTY LA TOURNÉE = 10 SHOTS - 80€

EAUX

VITTEL 25 cl 6€
PERRIER 33 cl 7,5€
SAN PELLEGRINO, VITTEL 50 cl/1L 8€/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 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 MAISON 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€
CAFÉ ALLONGÉ 4,1€
NOISETTE 4,1€
DOUBLE EXPRESSO 7,2€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE 40% cacao 9€
LAIT CHAUD 9€
CAFÉ CRÈME 8,2€
CAFÉ ou **CHOCOLAT VIENNOIS** 10€

CAPPUCCINO 9€
CAFÉ AMÉRICAIN 7,5€
IRISH COFFEE 15€
FRENCH COFFEE 16€
CROISSANT 2,5€
PAIN AU CHOCOLAT 3€
TARTINE 2€
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€
hé 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

LE MARCEAU

BRASSERIE · PARIS 16

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
RUINART
TAFANEL
TRADITION GOURMANDE
VALRHONA
WILLIAM GRANT

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

En cas de fortes chaleurs, de l'eau fraîche est mise à disposition
In case of extreme heat, chilled water is available

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.