

Marlène,

Étonnante voyageuse..., quelles nobles histoires  
Nous lisons dans vos yeux profonds comme les mers.  
Montrez-nous les écrins de vos riches mémoires  
Ces bijoux merveilleux fait d'astres et d'éthers.

Nous allons voyager sans vapeur et sans voile,  
Faits pour égayer notre esprit de raison.  
Passez sur nos esprits tendus comme une toile  
vos souvenirs comme cadre d'horizon.

Dites qu'avez-vous bu ?

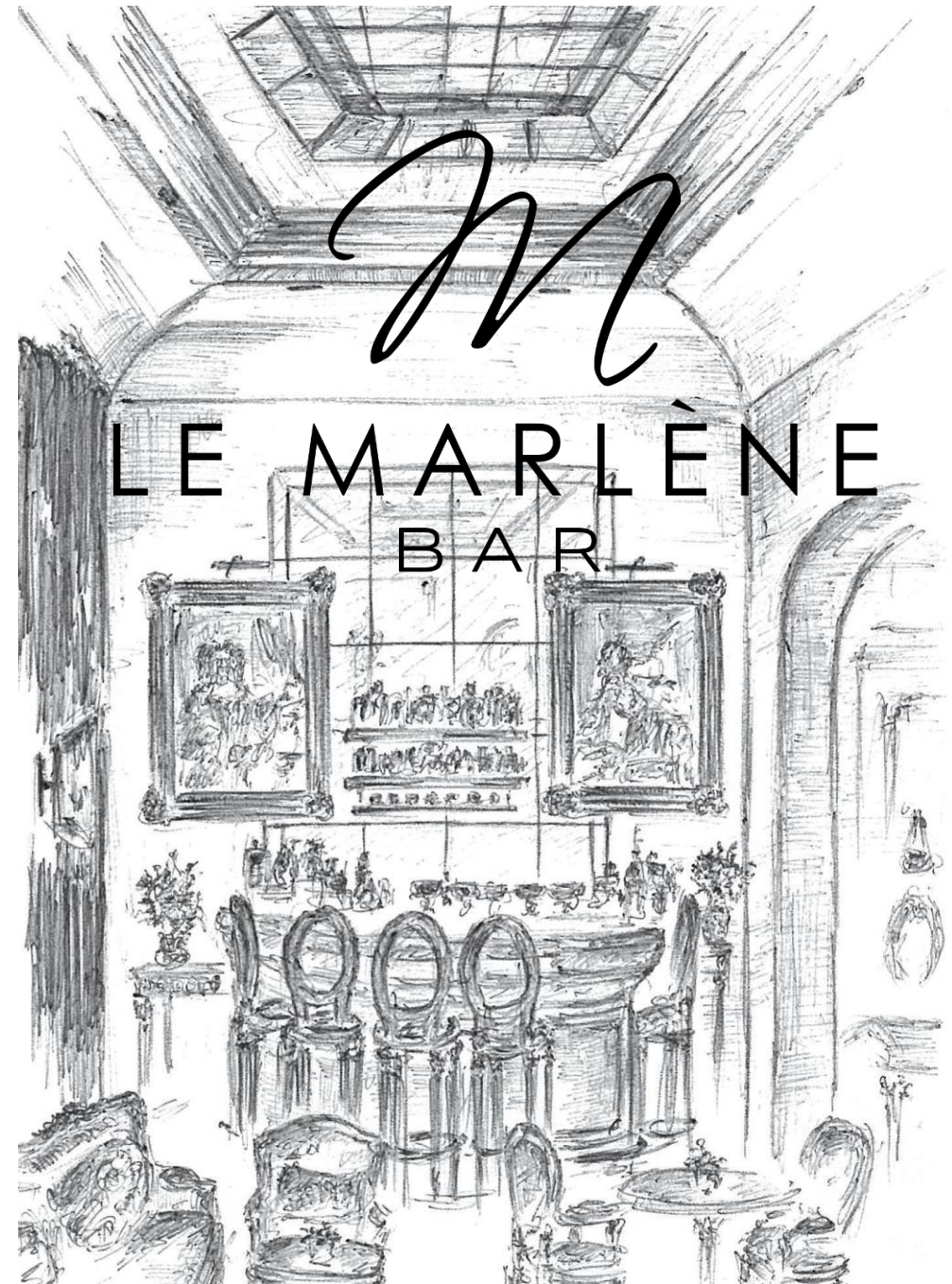
*Marlène,*

*Astonishing voyagers! What splendid stories  
We read in your eyes as deep as the seas!  
Show us the chest of your rich memories,  
Those marvelous jewels, made of ether and stars.*

*We wish to voyage without steam and without sails!  
To brighten our reasonable brain,  
Make your memories, framed in our horizons,  
Pass across our minds stretched like canvasses.*

*Tell us what you have drink?*

*L'équipe du Marlène Bar*



# LE SNACKING (12h / 22h30)

## LES TAPAS

Seul / Only : 8 €

En partage / To share : 14 €

- Accras de morue, mayonnaise condimentée

***Cod fritters, seasoned mayonnaise***

- Cecina de Leon, Poilane à l'huile d'olive

***Cecina de Leon, poilane bread with olive oil***

- Tartine frottée à l'ail, mozzarella et roquette

***Garlic bread, mozzarella and rocket***

- Terrine maison aux pruneaux

***Homemade terrine with prunes***

- Tempuras de gambas, sauce tomate, gingembre

***Tempura of prawns, tomato and ginger sauce***

- Saumon fumé maison, beurre demi-sel

***Homemade smoked salmon, salted butter***

- Bol d'éperlans frits, sauce tartare

***Smelt fritters, tartar sauce***

- Falafels de légumes aux épices douces

***Falafels with vegetables, sweet spices***

- Suprême de volaille croustillant, sauce barbecue

***Crispy chicken, barbecue sauce***

## LES PLANCHES À PARTAGER

### ASSORTIMENT MER

30 €

Une sélection de produits de la mer choisis par notre chef.

A selection of Sea products chooses by our chef.

### ASSORTIMENT TERRE

30 €

Une sélection de charcuteries choisies par notre chef.

A Selection of cured meat chooses by our chef.

### LES DESSERTS

14 €

Assiette de fruits frais de saison et son sorbet\*

***Fresh fruit salad with sorbet\****

Le millefeuille de Marlène

***Marlène's Napoléon***

La tarte fine au citron

***Lemon pie***

Dôme chocolat à la fève de tonka

***Chocolate dome flavoured with Tonka bean***

\* : Plats servis après 22h30. ***Served after 22h30***

# LA CARTE (7h / 22h30)

Salade Mixte <i>Mixte Salad</i>	13 €
Salade Caesar classique au Poulet <i>Caesar Salad with chicken</i>	18 €
Salade Caesar aux gambas <i>Caesar Salad with gambas</i>	20 €
Tomates anciennes et mozzarella, huile vierge et balsamique <i>Varieties of tomatoes and mozzarella, olive oil and balsamic</i>	18 €
Penne ou tagliatelle à la bolognaise ou carbonara <i>Penne or tagliatelle pasta, bolognese or carbonara style</i>	18 €
Croque-monsieur, frites ou salade* <i>Croque-monsieur, French fries or salad *</i>	18 €
Croque-madame, frites ou salade <i>Croque-madame, French fries or salad</i>	20 €
Carpaccio de bœuf, câpres, roquette et parmesan frites ou salade <i>Beef carpaccio, caper, rocket and parmesan, French fries or salad</i>	22 €
Club sandwich, frites ou salade <i>Club sandwich, French fries or salad</i>	23 €
Suprême de volaille et sa garniture <i>Chicken filet and his garnish</i>	24 €
Hamburger/Cheeseburger, viande hachée charolaise, comté, frites ou salade <i>Hamburger/Cheeseburger, Charolaise minced meat, comté, French fries or salad</i>	24 €

Fish and chips et jeunes pousses de mesclun <i>Fish and chips, young shoots of mesclun salad</i>	24 €
---	------

Garnitures, <i>Garnish</i>	7 €
----------------------------	-----

Frites, purée, légumes, salade verte, riz <i>French fries, salad, rice, mash potatoes</i>	
--	--

La Cocotte tradition de 	18 €
(12h / 14h) lundi au vendredi	

Dégustez un plat imaginé par le chef qui varie au fil des mois et des régions mises à l'honneur dans notre restaurant « Monsieur »

*Enjoy a dish selected by the chef that varies over the months and regions highlighted in our restaurant "Monsieur"*

Assiette de fromages affinés* <i>Cheese plate *</i>	16 €
--	------

## Notre Tea - Time

(15h / 18h)

Part de Cake de saison <i>Slice of Seasonal Cake</i>	7 €
Cookies <i>Cookies</i>	7 €
Madeleines <i>shell-shaped cookie</i>	7 €
Petits sablés agrémentés de saison <i>Seasonal square</i>	7 €

\* : Plats servis après 22h30. *Served after 22h30*

## NOS « SIGNATURES »

### VOTRE LANCASTER SUR MESURE 21 €

Orientez nos barmen sur vos goûts et laissez-les vous faire plaisir...

*Deal with our bartender about your flavor, and trust them*

### L'ABAMECTINE 19 €

Sirop de Sucre ; Citron Jaune ; Absinthe ; Byhrr ; Bitter  
*Simple Syrup ; Lemon ; Absinth ; Byhrr ; Bitters*

### MARLENE'S GARDEN 18 €

Citron Jaune ; Liqueur Cambusier Violette ; Dolin Blanc  
*Lemon , Violet Cambusier Liquor , White French Vermouth*

### SCOFF-LAW 19 €

Citron Jaune ; St Raphaël ; Bulleit Bourbon ; Sirop de Grenade ; Bitters  
*Lemon ; St Raphaël ; Bourbon Bulleit ; Pomegranate Syrup ; Bitters*

### MANPOWER 21 €

Tequila ; Amaretto ; Mangue ; Citron Vert ; Bitters  
*Tequila ; Amaretto ; Mango ; Lime ; Bitters*

### SHANGHAI EXPRESS 18 €

Ketel one ; Sirop de Gingembre ; Citron ; Tonic au Thé Matcha  
*Ketel one ; Ginger Syrup ; lemon ; Tonic flavored with Matcha Tea*

### THE FLAME OF NEW ORLEANS 19 €

Sirop de Poivre ; Liqueur Cambusier Genépi ; Ananas ; Citron ; Sprite  
*Pepper Syrup ; Genépi Cambusier Liquor ; Pineapple ; Lemon ; Sprite*

### PURPLE LADIE'S 19 €

Framboises ; Chambord ; Citron Jaune ; Cranberry ; Greygoose  
*Raspberry ; Chambord Liquor ; Lemon ; Cranberry ; Greygoose*

### MOCKACHINO 21 €

Chocolat Maison ; Sirop de Sucre ; Lait ; Patron XO Café  
*Homemade Chocolate ; Simple Syrup ; Milk ; Patron XO Coffee*

### L'ANGE BLEU 21 €

Curaçao bleu ; Italicus ; Citron Jaune ; Greygoose  
*Curaçao bleu ; Bergamot Liquor ; Lemon ; Greygoose*

## LES « PERFECT MATCH »

### LE SOLEIL 21 €

Gin Tanqueray Ten ; Liqueur Cambusier Citron ; Schweppes Pink Pepper  
*Tanqueray Ten Gin ; Citrus Cambusier Liquor ; Schweppes Pink Pepper*

### LA FORCE 21 €

Grey Goose Orange ; Girofle ; Ginger beer  
*Grey Goose Orange ; Cloves ; Ginger beer*

### L'ERMITE 21 €

Belvedere ; Pamplemousse ; Schweppes Premium Mixer  
*Belvedere ; Grapefruit ; Schweppes Premium Mixer*

### LE MONDE 20 €

Ceylon ; Menthe Fraiche ; Schweppes Thé Matcha  
*Ceylon ; Fresh Mint ; Schweppes flavored with Matcha Tea*

# NOS « TWIST » CLASSIQUES

## GREY GOOSE LE FIZZ 18 €

Grey goose ; Liqueur St Germain ; Citron Vert ; Soda  
*Grey goose ; St Germain Liqueur ; Lime ; Soda Water*

## OLD CUBAN 21 €

Bacardi 4 Ans ; Citron Vert ; Sirop Gingembre ; Menthe Fraiche ; Bitters ; Champagne  
*Bacardi 4 Years ; Lime juice ; Ginger Syrup ; Fresh Mint ; Bitters ; Champagne*

## DARK'N'STORMY 21 €

Citron Vert ; Sirop Gingembre ; Gosling ; Ginger Beer  
*Lime ; Ginger Syrup ; Gosling ; Ginger Beer*

## LAST WORLD 23 €

Citron Vert ; Liqueur Cambusier Coing ; Chartreuse Verte ; Roku Gin  
*Lime ; Quince Cambusier Liqueur ; Green Chartreuse ; Roku Gin*

## SMOKED BOURBON OLD FASHIONED 21 €

Bulleit Bourbon ; angostura ; sucre ; soda ; Fumé au Bois  
*Bulleit Bourbon ; angostura ; simple syrup ; soda ; Smoked with Hickory*

## MARGARITA 23 €

Tequila Silver Patron ; Citron Vert ; Gd Marnier Cent Cinquantenaire  
*Tequila Silver Patron ; Lime ; Gd Marnier Cent Cinquantenaire*

## BASIL MULE 19 €

Basilic ; Citron Vert ; Sirop de Sucre ; Ketel One ; Ginger Beer  
Basil ; Lime ; Simple Syrup ; Ketel One ; Ginger Beer

## CHOCOLATE MANHATTAN 19 €

Ardberg 10 Ans ; Liqueur Cacao Brun ; Bitters  
*Ardberg 10 Ans ; Cacao Liqueur ; Bitters*

## CHAMPAGNE COCKTAIL 23 €

Cognac ; sucre ; angostura ; Roederer Brut Premier  
Cognac ; sugar ; angostura ; Roederer Brut Premier

## BELLINI 21 €

Crème de pêche ; jus de pêche ; champagne  
Peach cream ; peach juice ; champagne

# LES MOCKTAILS

## SO ALOE 10 €

Pomme Verte ; Aloès Vera ; Sirop de Sucre  
*Green Apple ; Aloe Vera ; Simple Syrup*

## CITRUS 10 €

Sirop Jasmin ; Pamplemousse ; citron vert  
*Jasmin Syrup ; grapefruit ; lime*

## AUTOUR DU JARDIN 10 €

Pomme ; Pêche Blanche ; Sirop Verveine  
*Apple ; Peach ; Verbena Syrup*

## EXOTIQUE TEMPLE 10 €

Maracuja ; Ananas ; Menthe Fraîche ; Ginger Ale  
*Passion Fruit ; Pineapple ; Fresh Mint ; Ginger Ale*

## DON FRANCISCO 10 €

Sirop de Sucre ; Concombre ; Menthe Fraîche ; Citron Vert ; Sprite  
*Simple Syrup ; Cucumber ; Fresh mint ; Lime ; Sprite*

## BERRI' S 10 €

Framboises ; Cranberries ; Sirop Gingembre ; Citron Vert  
*Raspberries ; Cranberry ; Ginger Syrup ; Lime*

## LES CHAMPAGNES

	15cl	75cl
Champagne Roederer Brut Premier	16 €	69 €
Champagne Roederer Millesimé 2016	19 €	82 €
Champagne Rosé	21 €	95 €
Champagne Krug	45 €	310 €
Champagne Krug		310 €

## LES VINS

	15cl	75cl
LE VIN DE MADAME OU MONSIEUR	11 €	44 €
Sélection qui évolue au fil des mois ( <i>Selection that evolves over the months</i> )		

### Blanc

Sancerre	15 €	54 €
Chablis	21 €	79 €

### Rouge

Bourgogne Rouge 2016	18 €	69 €
Château Haut Marbuzet ( <i>Bordeaux</i> )	27 €	105 €

### Rose

PROVENCE		
2017 Domaine d'Ott	18 €	66 €

## APERITIFS

15 €

### VERMOUTH , AMER...

Byrrh, Dolin blanc, Carpano Antica, Martini Ambrato, Martini Rubino, Suze, Campari, Apérol, Noilly Prat  
St Raphaël, Fernet Branca

### ANISÉ

Ricard  
Pastis Henri Bardouin

### PORTO

Porto Blanc Sandeman  
Porto Tawny 10 Ans  
Porto Tawny 20 Ans

### SHERRY

Tío Pepe

## NOS BIERES ET CIDRES

LEFFE BRUNE 33 cl ( <i>Belgique</i> )	6 €
LBF « La Brasserie Fondamentale » 33 cl ( <i>France</i> )	8 €
DUVEL 33 cl ( <i>Belgique</i> )	8 €
SAINT WANDRILLE 50cl ( <i>France</i> )	10 €

Cidres bios de la maison « Fils de pomme » 33 cl	8 €
Poirés bios de la maison « Fils de pomme » 33 cl	8 €

## GINS

Bombay Sapphire (Angleterre)	17 €
Star of Bombay (Angleterre)	22 €
Beefeater 24 (Angleterre)	18 €
Tanqueray Ten (Ecosse)	22 €
Hendrick's (Ecosse)	21 €
Citadelle (France)	17 €
Roku (Japon)	23 €

## VODKAS

Grey Goose Original (France)	18 €
Belvedere (Pologne)	18 €
Chopin (Pologne)	18 €
Tito's (U.S.A)	20 €
Ketel one (Pays Bas)	17 €

## TEQUILA

Patron Silver
Patron Reposado
Patron XO

## MEZCAL & PISCO

Illegual Mezcal
Pisco Wacquar

## CACHACA

Leblond
---------

## RHUM

Bacardi carta Blanca (Porto Rico)	17 €
Bally 12 ans (Martinique)	30 €
Diplomatico reserva exclusiva (Venezuela)	19 €
Facundo Eximo (Bahamas)	25 €
Zacapa 23 (Guatemala)	23 €
Amrut Old Port(Inde)	18 €
Gosling (Bermudes)	19 €

## WHISKY BLEND

Johnnie Walker, Black Label	15 €
Dalmore, king Alexandre III	55 €

## SINGLE MALT

Oban 14 ans	(Highland)	22 €
Glendronack 12 ans	(Highland)	20 €
Glenkinchie 12 ans	(Lowland)	16 €
Aultmore 18 ans	(Speyside)	26 €
Singleton 12 ans	(Speyside)	18 €
Cragganmore 12 ans	(Speyside)	16 €
Ardbeg 10 ans	(Islay)	18 €
Ardbeg Ueigdail	(Islay)	18 €
Caol Ila 12 ans	(Islay)	16 €
Lagavulin 16 ans	(Islay)	23 €
Bowmore 18 ans	(Islay)	25 €
Laphroaig 15 ans	(Islay)	32 €
Port Charlotte	(Islay)	22 €
Highland Park 12 ans	(Orkney)	16 €
Talisker	(Skye)	18 €

## AMERICAN WHISKEYS-BOURBON

Maker's Mark	16 €
Bulleit bourbon / Bulleit Rye	18 €
Buffalo Trace	15 €
Jack Daniel's Single Barrel	20 €
Blanton's original	20 €
Woodford reserve double oaked	22 €

## WHISKY ETRANGERS

Connemara	(Irlande)	15 €
Bushmills	(Irlande)	15 €
The Chita Suntory	(Japon)	30 €
Nikka Miyagikyo	(Japon)	30 €

## COGNAC

Hennessy Fine de Cognac	22 €
Frédéric Bourgoïn	25 €
Hennessy XO	35 €

## BAS-ARMAGNAC

Lhéraud, Baron Legrand 1979	30 €
Darroze 1984	35 €
Darroze 2004	25 €

## CALVADOS

Lecompte 12 ans	22 €
Christian Droïn VSOP	20 €
Dupont 1996	20 €

## EAUX DE VIE & MARC

Consulter notre carte  
*Make selection with our menu*

## LIQUEURS

15 €

Bénédictine, Drambuie  
Bailey's, Kalhua, Galliano, Amaretto  
Get 27, Get 31  
Sambuca, Saint Germain, Cointreau  
Cointreau Black, Grand Marnier, Grand Marnier Cent Cinquantenaire  
Liqueur française de Chambord, ...  
Liqueur Cambusier Citron, Violette, Pomme, Coing, Génépi  
Liqueur Cambusier Cassis, Fraise

## SODAS

Perrier 33 cl	7 €
Coca cola, light, zero	7 €
Orangina	7 €
Limonade Lorina	7 €
Sélection Schweppes premium :	7 €
Indian tonic	
tonic matcha	
tonic pink pepper	
Ginger ale, ginger beer	



## EAUX MINÉRALES

Vittel 50 cl, San Pellegrino 50 cl 6 €  
San Pellegrino 1L, Eau de Perrier 1L, Vittel 1L 8 €

## LES JUS DE FRUITS

**JUS DE FRUITS PRESSÉS / Fresh Juice :** 7 €  
Orange, Pamplemousse, Pomme verte, Citron, Citron vert  
Orange, Grapefruit, Green apple, Lemon, Lime

**JUS DE FRUITS PATRICK FONT :** 9 €  
Framboises ; Mangue ; Pêche Blanche  
Raspberry ; Mango ; White peach

**JUS DE FRUITS :** 7 €  
Tomate ; Maracuja ; Aloe Si ; Ananas ; Pomme ; Cranberry ; Poire  
Tomato ; Passion fruit ; Aloe Vera ; Pineapple ; Apple ; Cranberry ; Pear

## LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso, café américain 6 €  
Capuccino 8 €  
Double expresso 8 €  
Café Latte 8 €

L'onctueux et délicieux chocolat chaud maison 12 €  
The unctuous and delicious homemade hot chocolate

## **CAMOMILLE 10 €**

La camomille est connue pour ses multiples bienfaits. On l'utilise comme stimulant de l'appétit, pour faciliter la digestion, pour calmer les maux de tête, les courbatures et pour ses propriétés calmantes et apaisantes. ***Chamomile is well-known for its multiple benefits : it is used to stimulate the appetite, ease digestion, relieve headaches and muscular soreness, and for its soothing qualities***

## **FEUILLES DE MENTHE 10 €**

L'huile naturelle qui se trouve dans la feuille donne les arômes mentholés ainsi que le côté tonifiant de l'infusion. ***The natural essence contained in the leaf gives this infusion its mint taste and its invigorating properties.***

## **ROOIBOS 10 €**

Le Rooibos est une infusion plaisante, traditionnelle d'Afrique du Sud. Elle est naturellement sans théine et est appréciée pour ses effets bienfaits : action anti- oxydante, effets anti-cancer, diminution des maladies cardio-vasculaires...

***Rooibos is a traditional infusion originated from South Africa. This natural caffeine-free infusion is well-known for its multiple benefits : anti-oxydating effects, anti-cancer qualities it reduces cardiovascular diseases...***

## **Sélection de thé et infusion** 10 € ***Tea and infusion selection***

Thé – Oh, My Tea !