



LE MARLÈNE BAR

Fingers Food

(Carte servie de 12h à 22h30)

Seul ou à partager
For one or for sharing

8 14

Accras de morue, mayonnaise condimentée

Fritters, seasoned mayonnaise

Cod

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

Cecina de Leon, Poilane bread with olive oil

Saumon fumé maison, beurre demi-sel

Homemade smoked salmon, salted butter

Tartine de chèvre chaud au miel

Goat cheese on tartine

Tempuras de gambas, sauce tomate, gingembre

of prawns, tomato and ginger sauce

Tempura

Suprême de volaille croustillant, sauce barbecue

chicken, barbecue sauce

Crispy

Falafels de légumes aux épices douces

Falafels with vegetables, sweet spices

Bol de Radis et beurre

6

10

radishes and butter

Pink

Foie Gras

16

Homemade Foie Gras

Planche Mixte (charcuterie & fromages fermiers)

30

and farmhouse cheeses

Meats

Assiette de fromages affinés

22

plate

Cheese

Salade Mixte

13

Mixte Salad

Soupe de saison

14

soup

Season'

PRIX NETS EN EUROS, TOUTES TAXES ET SERVICE INCLUS.

La Carte (Servie de 12h à 22h30)

Fraîcheur d'avocat et saumon fumé sauce yaourt acidulée <i>salmon, yogurt' sauce</i>	18	<i>Avocado, smoked</i>
Salade Caesar classique au Poulet / Gambas <i>salad with chicken / Prawns</i>	18 / 20	<i>Caesar</i>
Tartare de bœuf, frites <i>tartare, French fries</i>	22	<i>Beef</i>
Club sandwich au poulet, frites <i>club sandwich, French fries</i>	23	<i>Chicken</i>
Suprême de volaille et légumes de saison <i>Chicken filet and season's vegetables</i>		24
Hamburger/Cheeseburger, viande charolaise, comté, frites <i>minced meat, comté, French fries</i>	24	<i>Charolaise</i>
Fish and chips, frites <i>Fish & Chips, French fries</i>		24
Penne ou Tagliatelle ; bolognaise ou carbonara <i>Tagliatelle pasta, bolognese or carbonara style</i>	18	<i>Penne or</i>
Croque-monsieur ou Madame, salade <i>Ham and cheese, salad</i>	18 / 20	<i>Toasted</i>
Garnitures <i>Garnishes</i>		7
La Cocotte de Monsieur , ou son poisson du marché <i>the Chef</i> <i>du Lundi au Vendredi.</i>	20	<i>Maincourse of</i> <i>Servi de 12h30 à 14h00</i>

Les Desserts

Deserts' selection

Assiette de fruits frais de saison <i>fresh fruits</i>	14	<i>Season</i>
Entremet vanille, speculos et caramel <i>custard, Speculos and caramel</i>	14	<i>Vanilla</i>
Choux citron et noix de coco <i>puff, lemon and cocnut</i>	14	<i>Cream</i>
Croustillant au chocolat <i>chocolate</i>	14	<i>Crispy</i>

PRIX NETS EN EUROS, TOUTES TAXES ET SERVICE INCLUS.

Les Twist Classiques

Last Word	18
Roku Gin ; Liqueur de Genépi Cambusier; Maraschino ; Citron Vert <i>Roku Gin ; Genèpi Cambusier Liquor ; Maraschino ; Lime</i>	
Bloody Mary	16
Greygoose ; Liqueur française "Perfidie"; Citron Jaune ; Tomate ; Epices <i>Greygoose; French liquor "Perfidie"; Lemon Juice ; Spices ; Tomato Juice</i>	
Old Cuban	18
Diplomatico ; Citron Vert ; Sirop de Gingembre ; Menthe ; Bitters ; Champagne <i>Diplomatico ; Lime Juice ; Ginger syrup ; Fresh Mint ; Bitters ; Champagne</i>	
Smoked Old Fashioned	16
Ardberg 10 Ans ; Angostura ; Sucre ; Soda ; Fumé au Bois <i>Ardberg 10 Ans ; Angostura ; Sugar ; Soda ; Smoked with Hickory</i>	
Quince Margarita	16
Tequila Calle 23 ; Citron Vert ; Liqueur de Coing Cambusier <i>Tequila Calle 23 Patron ; Lime ; Quince Cambusier Liquor</i>	
Champagne Cocktail	18
Cognac ; Sucre ; Angostura ; Champagne <i>Cognac ; Sugar ; Angostura ; champagne</i>	
Bellini	18
Crème de Pêche ; Jus de Pêche ; Champagne <i>Peach Cream ; Peach Juice ; Champagne</i>	

Les Mocktails

Berri's	10
Framboises ; Cranberries ; Citron Vert ; Sirop de Gingembre Maison <i>Rasberries ; cranberries; lime ; homemade ginger syrup</i>	
Autour du Jardin	10
Pomme ; Pêche Blanche ; Sirop de Verveine Maison <i>Apple ; Peach ; Homemade Verbena Syrup</i>	
Don Fransico	10
Sirop de Sucre ; Concombre ; Menthe Fraîche ; Citron Vert ; Sprite <i>Simple Syrup ; Cucumber ; Fresh mint ; Lime ; Sprite</i>	

Les Cocktails Signature

L'Ange Bleu	18
Greygoose ; Italicus ; Citron Jaune ; Curaçao Bleu <i>Greygoose; Italicus ; lemon ; Blue Curacao</i>	
Purple Lady	18
Greygoose ; Chambord ; Framboises ; Citron Jaune ; Cranberry <i>Greygoose ; Chambord Liquor ; Raspberry ; Lemon ; Cranberry</i>	
Le Mangifera	16
Tequila ; Liqueur Cambusier de Citron ; Mangue ; Citron Vert ; Bitters <i>Tequila ; French Liquor of Lemon Cambusier; Mango ; Lime ; Bitters</i>	
Scoff-Law	16
Woodford reserve; St Raphaël ; Citron Jaune ; Sirop de Grenade ; Bitters <i>Lemon ; St Raphaël ; Woodford reserve; Pomegranate Syrup ; Bitters</i>	
Le Marlene's Garden	18
Vermouth blanc, Liqueur de violette Cambusier; jus de Citron <i>White Vermouth; French Liquor of violette Cambusier; Lemon juice</i>	
Mockachino	18
Patron XO Café ; Chocolat Maison ; Sirop de Sucre ; Lait <i>Homemade Chocolate ; Simple Syrup ; Milk ; Patron XO Coffee</i>	
L'Elyséen	18
Hennessy VS ; Liqueur Cambusier de Mirabelle ; Citron Jaune ; Ginger Beer <i>Hennessy VS; French Liquor Cambusier of Plum ; Lemon ; Ginger Beer</i>	

Une création exclusive du bar de l’hôtel Lancaster Paris pour Air France.
Disponible en Business Class sur les vols internationaux d’Air France.

An exclusive creation for Air France by the bar at Hôtel Lancaster Paris. Available on the intercontinental Business Class of Air France

Vodka, Liqueur de sureau, notes de poire et de pommes rehaussé par le champagne pour la touche finale.

French Vodka, white peach juice and notes of pear and apple enhanced with champagne for final touch.

Les Spiritueux

Whiskys (5 cl)

Blends

Johnnie Walker, Black Label	15
Dalmore, king Alexandre III	55
Chivas 18 ans	25

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
Caol Ila 12 ans	(Islay)	16
Lagavulin 16 ans	(Islay)	23
Bowmore 18 ans	(Islay)	25
Laphroaig 10 ans	(Islay)	32
Port Charlotte	(Islay)	22

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	22

Whiskeys Etrangers

The Sexton	(Irlande)	15
Bushmills	(Irlande)	15
The Chita Suntory	(Japon)	30

PRIX NETS EN EUROS, TOUTES TAXES ET SERVICE INCLUS.

Nikka Miyagikyo	(Japon)	30
Gins (5 cl)		
Bombay Sapphire	(Angleterre)	17
Monkey 47	(Allemagne)	22
Beefeater 24	(Angleterre)	19
Tanqueray Ten	(Ecosse)	22
Hendrick's	(Ecosse)	22
Citadelle	(France)	17
Roku	(Japon)	23
Vodkas (5 cl)		
Grey Goose Original	(France)	19
Pila	(France)	18
Belvedere	(Pologne)	19
Chopin	(Pologne)	19
Ketel one	(Pays Bas)	17
Rhums & Cachaça (5 cl)		
Bacardi carta Blanca / Oro (Porto Rico)		17
Neisson L'esprit Blanc	(Martinique)	19
Bally 12 ans	(Martinique)	30
Diplomatico reserva exclusiva (Venezuela)		19
Plantation Overproof	(Bahamas)	25
Zacapa 23	(Guatemala)	23
Zacapa XO	(Guatemala)	30
Leblond	(Brésil)	19
Téquila & Mescal (5 cl)		
Calle 23	(Mexique)	18
Patron Silver	(Mexique)	21
Patron Reposado	(Mexique)	23
Patron XO Café	(Mexique)	21

PRIX NETS EN EUROS, TOUTES TAXES ET SERVICE INCLUS.

Les Digestifs

Cognac , Armagnac (5 cl)

Hennessy Very Special	22
Hennessy XO	35

Calvados (5 cl)

Lecompte 12 ans	22
Christian Droin VSOP	20
Dupont 1996	24

Eaux de Vie (5 cl) 20

Eau de vie Windholtz de Framboise ; d'Abricot

Eau de vie de Fraise Metté

Eau de vie de Poire Vedrenne

Marc de Gewurztraminer ; de Beaujolais

Eau de vie de Fine du Languedoc

Eau de vie de Marc des Hospices de Beaunes 1994 34

Liqueurs (5 cl) 15

Bailey's, Bénédictine, Galliano, Get 27, Get 31, Sambuca, Saint Germain, Cointreau Black, Amaretto, Grand Marnier, Liqueur de Chambord, Liqueur Française Cambusier, (Sélection sur demande), ...

Les Apéritifs

Amer & Vermouth (8 cl) 15

Byrrh, St Raphaël, Dolin blanc, Noilly Prat, Fernet Branca,

Martini Ambrato, Martini Rubino, Campari, Apérol

Anisés (4 cl) 15

PRIX NETS EN EUROS, TOUTES TAXES ET SERVICE INCLUS.

Les Champagnes

15cl 75cl

A la coupe :

Champagne Deutz	18	79
Champagne Roederer Rosé 2013	24	120

Bouteille :

2006 Dom Pérignon	289	
NM Krug 165em édition		270
2002 Krug		329
2002 Bollinger RD		339
2010 Deutz « Amour de Deutz »		229

Bouteille Rosé :

NM Krug 165em édition		329
2002 Krug		238

Les Vins

15cl 75 cl

Le Vin de Madame ou Monsieur	11	44
------------------------------	----	----

Sélection qui évolue au fil des mois
(*Selection that evolves over the months*)

Blanc

2018 Sancerre – Pasac Jolivet	15	54
2018 Chablis – Jean Paul & Benoit Droin	21	72

Rouge

15cl 75 cl

2017 Bourgogne – « Montre-cul »	18	79
2016 Demoiselle de Sociando-Mallet (Bordeaux)	21	79

Rose

Provence	18	66
----------	----	----

Sélection qui évolue au fil des mois
(*Selection that evolves over the months*)

Bières et Cidres

Leffe Brune 33 cl (*Belgique*) 6

LBF « La Brasserie Fondamentale » 33 cl (*France*) 8

Blanche, Blonde
Wheat beer, Lager beer

Cidres Bio de la maison « Fils de pomme » 33 cl 8

Poirés Bio de la maison « Fils de pomme » 33 cl 8

Les Boissons Chaudes / Hot Drinks

Expresso, café américain 6

Capuccino ; Double expresso 8

Sélection de thé et infusion 10
Tea and infusion selection

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

Les Eaux Minerales

Vittel 50 cl, San Pellegrino 50 cl 6

San Pellegrino 1L, Vittel 1L 8

Les Sodas

Perrier 33 cl, Coca cola, light, zero 33 cl 7

Orangina 20 cl; Limonade Lorina 25 cl 7

Fever Tree 20 cl : (Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic) 7

Les Jus de Fruits

Pressés / Fresh Juice (25 cl) : 7

Orange, Pamplemousse, Pomme verte, Citron, Citron vert
Orange, Grapefruit, Green apple, Lemon, Lime

Patrick Font (25 cl) : 9

Framboises ; Mangue ; Pêche Blanche
Raspberry ; Mango ; White peach

PRIX NETS EN EUROS, TOUTES TAXES ET SERVICE INCLUS.

Autres Jus de Fruits (25 cl) :

7

Tomate ; Maracuja ; Aloe Si ; Ananas ; Pomme ; Cranberry ; Poire

Tomato ; Passion fruit ; Aloe Vera ; Pineapple ; Apple ; Cranberry ; Pear