



Le Marlène

Bar

## LES SNACKINGS *de 15h à 22h30*

### *Les Tapas*

8

Planche de charcuterie ou fromage

*Ham or cheese plate*

Tempuras de gambas, sauce barbecue, gingembre

*Tempura of prawns, barbecue and ginger sauce*

Saumon fumé maison, beurre demi-sel

*Homemade smoked salmon, salted butter*

Brochette de poulet version “Yakitori”

*Chicken on skewers cooked « Yakitori »*

Fallafels de légumes aux épices douces

*Vegetables fallafels with sweet spices*

### *Les desserts*

La Tarte au citron meringuée

14

*Lemon Pie with meringue*

Douceur au chocolat praliné, cacahuète

14

*Sweetness of praliné chocolate and peanut*

Assiette de fruits frais tranchés

14

*Fresh sliced fruit plate*

Glaces et sorbets, trois quenelles

14

*Ice cream and sorbets, served by three*

## ALL DAY *de 7h à 22h30*

### *Les classiques*

Salade Caesar classique au Poulet ou aux gambas 18  
*Caesar Salad with chicken or with gambas*

Club sandwich, frites ou salade 23  
*Club sandwich, French fries or salad*

Croque-monsieur, ou madame frites ou salade\* 18  
*Croque-monsieur, French fries or salad\**

Hamburger/Cheeseburger, viande hachée charolaise, 24  
comté, frites ou salade  
*Hamburger/Cheeseburger, Charolaise minced meat, comté,  
French fries or salad*

Soupe à l'oignon gratinée 16  
*Oignon Soup*

Penne ou linguine à la bolognaise ou carbonara 18  
*Penne or linguine pasta, bolognese or carbonara style*

### *Les œufs frais d'Île de France*

Oeuf bénédicte saumon ou jambon 16  
*Egg benedict with ham or salmon*

Oeuf brouillé caviar ou truffe 24  
*Sacramble eggs with caviar or black truffle*

### *Le Caviar Sturia 15gr & coupe de champagne Deutz Brut 12cl*

Caviar Sturia Oscietre ou Prestige 65/75  
*Caviar Sturia Oscietre or Prestige*

## LES CHAMPAGNES

*12cl 75cl*

### À la coupe :

|                      |    |     |
|----------------------|----|-----|
| Champagne Deutz      | 18 | 79  |
| Champagne Deutz Rosé | 22 | 109 |

### Bouteille 75cl :

|                               |  |     |
|-------------------------------|--|-----|
| 2006 Dom Pérignon             |  | 289 |
| 2010 Deutz « amour de Deutz » |  | 229 |

### Bouteille Rosé 75cl :

|                     |  |     |
|---------------------|--|-----|
| 2009 Amour de Deutz |  | 269 |
| 2009 Moet & Chandon |  | 79  |

## ***Les vins***

### *Blanc :*

|                                      |    |     |
|--------------------------------------|----|-----|
| 2018 AOP Provence – « Clos Blanc »   | 14 | 65  |
| 2020 AOC Chablis - Alain Geoffroy    | 14 | 69  |
| 2019 AOC Pouilly-Fumé - Ladoucette   | 16 | 79  |
| 2019 AOC Condrieu - François Villard | 20 | 109 |

### *Rouge :*

|                                      |    |     |
|--------------------------------------|----|-----|
| 2016 AOC Gigondas « Reserve »        | 16 | 89  |
| 2018 AOC Mercurey 1er Cru "Saumonts" | 22 | 109 |
| 2015 AOC Pomerol - Château Mazeyres  | 28 | 139 |
| 2019 Côte-Rotie - François Villard   |    |     |

### *Rosé :*

|                                      |    |    |
|--------------------------------------|----|----|
| 2017 AOC Bellet - Clos saint Vincent | 14 | 69 |
|--------------------------------------|----|----|

LES APERITIFS 4cl

Vermouth, Amer... 4cl 15

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

Anisé 4cl 15

Ricard  
Pastis Henri Bardouin

Porto 12cl

Porto Blanc Sandeman 15  
Quinta Do Noval - Porto Tawny 10 Year Old 20

Sherry 4cl 15

Tío Pepe

Nos bières et cidres

Liefmans Kriek 33 cl 6  
LBF « La Brasserie Fondamentale » 33 cl (France) 8  
Blonde ou Blanche 8

## LES ALCOOLS

### Gins 4cl

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Hexagone Original (France)   | 20 |
| Citadelle (France)           | 17 |
| Roku (Japon)                 | 23 |
| Bombay Sapphire (Angleterre) | 17 |
| Beefeater 24 (Angleterre)    | 18 |
| Hendrick's (Ecosse)          | 21 |

### Vodkas 4cl

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Guillotine (France)          | 18 |
| Grey Goose Original (France) | 18 |
| Belvedere (Pologne)          | 18 |

### Tequila 4cl

|                 |    |
|-----------------|----|
| Patron Silver   | 21 |
| Patron Reposado | 23 |
| Patron XO       | 21 |

### Mezcal & Pisco 4cl

|               |    |
|---------------|----|
| Pisco Wacquar | 21 |
|---------------|----|

### Cachaça 4cl

|        |    |
|--------|----|
| Leblon | 19 |
|--------|----|

### Rhum 4cl

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Bacardi carta Blanca (Porto Rico) | 17 |
| Facundo Eximo (Bahamas)           | 25 |
| Zacapa 23 (Guatemala)             | 23 |
| Zacapa XO (Guatemala)             | 32 |
| Gosling (Bermudes)                | 19 |
| Diplomatico (Venezuela)           | 19 |
| Amrut Two Indies (Caribbean)      | 18 |
| Plantation O.F.T.D                | 16 |

### Whisky Blend 4cl

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Johnnie Walker, Black Label | 15 |
| Dalmore, king Alexandre III | 55 |

### Single Malt 4cl

|                               |    |
|-------------------------------|----|
|                               | 22 |
| Oban 14 ans (Highland)        | 20 |
| Glendronack 12 ans (Highland) | 16 |
| Glenkinchie 12 ans (Lowland)  | 18 |
| Singleton 12 ans (Speyside)   | 16 |
| Cragganmore 12 ans (Speyside) | 18 |
| Ardbeg 10 ans (Islay)         | 18 |
| Ardbeg Ueigdail (Islay)       | 16 |
| Caol Ila 12 ans (Islay)       | 23 |
| Lagavulin 16 ans (Islay)      | 32 |
| Laphroaig 10 ans (Islay)      | 22 |
| Port Charlotte (Islay)        | 18 |
| Talisker (Skye)               |    |

American Whiskeys – Bourbon 4cl

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Maker's Mark                  | 16 |
| Bulleit bourbon / Bulleit Rye | 18 |
| Buffalo Trace                 | 15 |
| Woodford reserve double oaked | 22 |

Whisky étrangers 4cl

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Connemara (Irlande)       | 15 |
| The Chita Suntory (Japon) | 30 |
| Nikka Miyagikyo (Japon)   | 30 |

Cognac 2cl

|                       |    |
|-----------------------|----|
| N°24 Grande Champagne | 55 |
| N°28 Borderies BF     | 35 |
| N°45 Fins Bois        | 35 |
| Hennessy XO           | 35 |

Calvados 4cl

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Lecompte 12 ans                   | 22 |
| Christian Drouin VSOP             | 20 |
| Christian Drouin Pays d'Auge 1996 | 26 |



Liqueurs 4cl

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

Cocktails

17

Black Russian (*Liqueur de café, vodka*)

Blue Lagoon (*Jus de citron, curaçao bleu, Vodka*)

Dry Martini (*Vermouth dry, Gin*)

Bourbon Old Fashioned (*Angustura bitter, bourbon whiskey, soda*)

Manhattan (*Vermouth Italien, Rye whiskey, angoustura bitter*)

Margarita (*Jus de citron, cointreau, tequila*)

Americano (*Campari, vermouth Italien*)

Bloody Mary (*Vodka, jus de tomate, tabasco, jus de citron..*)

Bellini (*Nectar de pêche, Champagne Deutz*)

Negroni (*Vermouth Italien, Campari, Gin*)

Mojito (*Rhum, angustura bitte, rhum cubain*)

Pina Colada (*Crème de coco, rhum blanc, jus d'ananas*)

Tom Collin's (*Jus de citron, sucre, Gin*)

....

## SODAS

7

Coca cola, zero - 33cl

Orangina - 33cl

Limonade Lorina - 33cl

*Sélection Fever Tree : Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer - 20cl*

## EAUX MINERALES

Perrier 33 cl

7

Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl

6

San Pellegrino 1L, Vittel 1L, Treignac 75cl, Chateldon 75cl

8

## LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits pressés / *Fresh Juice – 15cl*

7

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

Jus de fruits Patrick Font – 25cl

9

Abricot, Pomme-Framboise, Pêche de vigne, Poire Williams

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  |
| <br>                                                     |    |
| L'onctueux et délicieux chocolat chaud maison            | 12 |
| <i>The unctuous and delicious homemade hot chocolate</i> |    |

### Sélection de thé et infusion

#### *Tea and infusion selection*

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Thé – Palais des thés | 10 |
|-----------------------|----|

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les viandes sont d'origine France et Pays-Bas. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.

*All prices are in Euro incl. VAT and service. Our homemade dishes are prepared on site from raw products. All our meat is from French and Dutch origin. Taxes and service included - VAT 10% - Unless otherwise stated, all wines or producted designation - net prices 20% VAT. List of allergens available upon request.*