



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

Entremet au citron de pays confit

14

Candied Lemon Entremet

Douceur au chocolat praliné, cacahuète

14

Sweetness of praliné chocolate and peanut

Assiette de fruits frais tranchés

14

Fresh sliced fruit plate

Tarte aux noix de pécan

14

Pecan Pie

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

Caviar Sturia Oscietre ou Prestige

65/75

ALL DAY *de 7h à 22h30*

Les classiques

Salade Caesar classique au Poulet ou aux gambas <i>Caesar Salad with chicken or with gambas</i>	18
Club sandwich, frites ou salade <i>Club sandwich, French fries or salad</i>	23
Croque-monsieur, ou madame frites ou salade* <i>Croque-monsieur, French fries or salad*</i>	18
Hamburger/Cheeseburger, viande hachée charolaise, comté, frites ou salade <i>Hamburger/Cheeseburger, Charolaise minced meat, comté, French fries or salad</i>	24
Soupe à l'oignon gratinée <i>Oignon Soup</i>	16
Penne ou linguine à la bolognaise ou carbonara <i>Penne or linguine pasta, bolognese or carbonara style</i>	18
Tartare de bœuf au couteau, riquette, câpres, vieux parmesan, frites <i>Beef tartar, riquette, capers, old parmesan, French fries</i>	24
Saumon fumé Label Rouge ou gambas Black Tiger pokebowl <i>Label Rouge smoked salmon or black tiger prawns pokebowl</i>	16
Poke Bowl végétarien aux Falafels de légumes  <i>Vegetarian Poke Bowl with vegetable Falafel</i>	16

Les œufs frais d'Île de France

Oeuf bénédicte saumon ou jambon <i>Egg benedict with ham or salmon</i>	16
Oeuf brouillé caviar ou truffe <i>Scramble eggs with caviar or black truffle</i>	24

LES CHAMPAGNES

12cl 75cl

À la coupe :

Champagne Deutz	18
Champagne Deutz Rosé	22
Champagne 2009 Amour de Deutz Rosé	42

Bouteille 75cl :

2010 Deutz « Amour de Deutz »	229
2006 Dom Pérignon	289
2006 Veuve Clicquot « La Grande Dame »	290

Bouteille Rosé 75cl :

2009 Moët & Chandon	79
2005 Bollinger « La Grande Année »	249
2009 Amour de Deutz	269

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 :

AOP Coteaux d'Aix en Provence	12	59
Domaine Belambree « Effet Papillon		
2018 AOC Mercurey 1er Cru "Saumonts"	16	89
2015 AOC Pomerol - Château Mazeyres	22	109
2019 AOC Côte-Rotie - François Villard	28	139

Rosé :

2018 AOC Aléria - Clos Canereccia	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 15 20

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

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

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
Golden Rose - Chopin (Pologne)	20
Family Réserve - Chopin (Pologne)	22
Longjing - Chopin (Pologne)	26

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
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 du monde 4cl

Johnnie Walker, Black Label	15
Dalmore, king Alexandre III	55
Bushmills (Highland)	15
Oban 14 ans (Highland)	22
Glendronack 12 ans (Highland)	20
Glenkinchie 12 ans (Lowland)	16
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 10 ans (Islay)	23
Laphroaig 10 ans (Islay)	32
Port Charlotte (Islay)	22
Talisker (Skye)	18

Whisky du monde 4cl

Maker's Mark	16
Bulleit bourbon / Bulleit Rye	18
Buffalo Trace	15
Woodford reserve double oaked	22
Connemara (Irlande)	15
Nikka Taketsuru (Japon)	28
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

Short Drink

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*)

Long Drink

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
 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 produced designation - net prices 20% VAT. List of allergens available upon request.