



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

Prawns tempura, barbecue and ginger sauce

Saumon fumé maison, beurre demi-sel

Homemade smoked salmon, salted butter

Brochette de poulet "Yakitori"

Chicken skewers « Yakitori »

Fallafels de légumes aux épices douces

Vegetables fallafels with sweet spices

Les desserts

Entremet au citron de pays confit

14

Preserved Lemon entremet

Entremet chocolat, café

14

Chocolate and coffee entremet

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 primeur ou prestige

65/75

ALL DAY de 7h à 22h30

Les classiques

Soupe à l'oignon gratinée Onion Soup	16
Poke Bowl végétarien aux Falafels de légumes  Vegetarian Poke Bowl with vegetable Falafel	18
Penne ou linguine à la bolognaise ou carbonara Penne or linguine pasta, bolognese or carbonara style	18
Saumon fumé Label Rouge ou gambas Black Tiger pokebowl Pokebowl with smoked salmon or black tiger prawns	18/20
Croque-monsieur, ou madame frites et salade Croque-monsieur, French fries and salad	20/22
Salade César poulet ou gambas Chicken or prawns Ceasar salad	20/26
Club sandwich, frites et salade Club sandwich, French fries and salad	24
Hamburger ou cheeseburger bœuf charolais, comté, frites et salade Hamburger or cheeseburger charolais beef, comté, French fries and salad	26
Tartare de bœuf au couteau, riquette, câpres, vieux parmesan, frites Beef tartar, riquette, capers, old parmesan, French fries	26

Les œufs frais d'Île de France

Oeufs bénédicte saumon ou jambon avec salade Eggs benedict ham or salmon and salad	20
Oeufs brouillés caviar ou truffe avec salade Scrambled eggs with caviar or black truffle and salad	24

LES CHAMPAGNES

12cl 75cl

Champagne Deutz	18	79
Champagne Deutz Rosé	22	109
Champagne 2009 Amour de Deutz Rosé	42	269
2010 Deutz « Amour de Deutz »		229
2006 Dom Pérignon		289
2006 Veuve Clicquot « La Grande Dame »		290
2005 Bollinger « La Grande Année »		249

LES VINS

Blanc :

2018 AOP Provence – « Clos Blanc » La Martinette	14	65
2019 AOC Chablis « Signature » Alain Geoffroy	14	79
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 :

2020 Château d'Esclan – Whispering Angel	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

Tío Pepe 15

Nos bières

Liefmans Kriek 33 cl 6
LBF IPA BIO 33cl 10
LBF BLANCHE BIO 33cl 10
LBF DUBBEL BIO 33cl 10
LBF PALE ALE BIO 33cl 10

LES ALCOOLS

Gins 4cl

Gin Tonik “Bel Air” (Distillerie de Paris)	16
Citadelle (France)	17
Bombay Sapphire (Angleterre)	17
Beefeater 24 (Angleterre)	18
Hexagone Original (France)	20
Tanqueray Ten (Angleterre)	20
Hendrick’s (Ecosse)	21
Roku (Japon)	23

Vodkas 4cl

Vodka “Carbonne” (Distillerie de Paris)	16
Guillotine (France)	18
Grey Goose Original (France)	18
Belvedere (Pologne)	18
Family Réserve - Chopin (Pologne)	22
Longjing - Chopin (Pologne)	26

Tequila 4cl

Patron Silver (Mexique)	21
Patron XO (Mexique)	21
Patron Reposado (Mexique)	23

Mezcal & Pisco 4cl

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

Cachaça 4cl

Leblon	19
--------	----

Rhum 4cl

Plantation O.F.T.D (Jamaïque)	16
Bacardi carta Oro (Porto Rico)	17
Bacardi carta Blanca (Porto Rico)	17
Amrut Two Indies (Caribbean)	18
Neisson (Martinique)	18
Gosling (Bermudes)	19
Diplomatico (Venezuela)	19
Zacapa 23 (Guatemala)	23
Zacapa XO (Guatemala)	32

Whisky du monde 4cl

Johnnie Walker, Black Label (Scotland)	15
Bushmills (Highland)	15
Glenkinchie 12 ans (Lowland)	16
Cragganmore 12 ans (Speyside)	16
Caol Ila 12 ans (Islay)	16
The Sexton, Single Malt (Irland)	18
Singleton 12 ans (Speyside)	18
Ardbeg 10 ans (Islay)	18
Ardbeg Ueigdail (Islay)	18
Talisker (Skye)	18
Glendronack 12 ans (Highland)	20
The Balvenie, DoubleWood 12 ans (Scotland)	20
Oban 14 ans (Highland)	22
Port Charlotte (Islay)	22
Lagavulin 10 ans (Islay)	23
Laphroaig 10 ans (Islay)	32
Dalmore, king Alexandre III (Highland)	55

Whisky du monde 4cl

Canadian Club (Ontario)	14
Connemara (Irlande)	15
Maker's Mark	16
Bulleit bourbon / Bulleit Rye	18
Woodford reserve Bourbon	22
Nikka Taketsuru (Japon)	28
The Chita Suntory (Japon)	30
Nikka Miyagikyo (Japon)	30

Cognac/Armagnac 2cl

N°4 Single, Baron de Pichon Longueville	26
N°28 Borderies BF	35
N°45 Fins Bois	35
Hennessy XO	35
N°24 Grande Champagne	55

Calvados 4cl

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

Liqueurs 4cl 15

Chartreuse (jaune ou verte), Bénédictine, Drambuie, Bailey's, Kalhua, Galliano, Amaretto Get 27, Get 31, Sambuca, Saint Germain, Cointreau Cointreau Black, Grand Marnier, Mandarine Napoléon, Pim's, liqueur française de Chambord.

Liqueur Cambusier : citron, violette, pomme, coing, génépi ou fraise

Nos Eaux de vie 4cl

15

Eau de vie : Marc d'Alsace

Eau de vie : abricot

Eau de vie : framboise

Cocktails

17

Short Drink 7cl

Black russian (vodka, Kahlua)

Blue lagoon (vodka, curaçao bleu, jus de citron)

Dry martini (gin, vermouth dry)

Old fashioned (bourbon, angustura bitter, orange)

Manhattan (rye whiskey, vermouth, angoustura bitter)

Margarita (tequila, jus de citron, cointreau)

Long Drink 14cl

Americano (Campari, vermouth)

Bloody mary (vodka, jus de tomate, tabasco, jus de citron)

Negroni (gin, vermouth, Campari)

Mojito (rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse)

Pina colada (rhum blanc, jus de coco, jus d'ananas)

Tom collin's (gin, jus de citron, sucre, eau gazeuse)

SODAS

7

Coca cola, zero - 33cl

Orangina - 33cl

Limonade Lorina - 33cl

Sélection Fever Tree : tonic, ginger ale, ginger beer - 20cl

EAUX MINERALES

Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl

6

Perrier 33 cl

7

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

8

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais / Fresh Juice – 15cl

7

Orange, pamplemousse, pomme verte, citron, citron vert

Orange, grapefruit, green apple, lemon, lime

Jus de fruits – 15cl

7

Tomate, fruit de la passion, aloe vera, ananas, pomme, canneberge, poire

Tomato, passion fruit, aloe vera, pineapple, apple, cranberry, pear

Jus de fruits Patrick Font – 25cl

9

Abricot, pêche de vigne, poire Williams

LES BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Expresso, café américain	6
Capuccino	8
Double expresso	8
Café Latte	8
L'onctueux et délicieux chocolat chaud maison The unctuous and delicious homemade hot chocolate	12

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.

