



Le Marlène

Bar



## Les Spritz

|  |    |
|--|----|
| Spritz Osco (sans alcool)                            | 15 |
| Spritz Cambusier (fraise, pomme, citron et violette) | 17 |
| Spritz Aperol  | 17 |
| Spritz Campari                                       | 17 |
| Spritz Saint Germain                                 | 20 |

## Les tapas de 15h à 22h30

12

|  |    |
|--|----|
| Planche de charcuterie ou fromage<br>Ham or cheese plate                                   |    |
| Tempuras de gambas, sauce barbecue, gingembre<br>Prawns tempura, barbecue and ginger sauce |    |
| Saumon fumé maison, beurre demi-sel<br>Homemade smoked salmon, salted butter               |    |
| Brochette de poulet “Yakitori”<br>Chicken skewers « Yakitori »                             |    |
| Fallafels de légumes aux épices douces<br>Vegetables fallafels with sweet spices           |    |
| Planche à partager<br>Share plate  | 30 |



## LES CHAMPAGNES ET CAVIAR

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

Caviar Sturia primeur ou prestige 65/75

### LES CHAMPAGNES

12cl 75cl

|   |    |     |
|---|----|-----|
| NM Deutz Brut                           | 18 | 79  |
| NM Deutz Rosé                           | 22 | 109 |
| NM Henri Giraud – Blanc de Craie        |    | 130 |
| NM Henri Giraud – Hommage au Pinot Noir |    | 145 |
| NM Henri Giraud – Dame Jane Rosé        |    | 159 |
| 2010 Deutz « Amour de Deutz »           |    | 229 |
| 2005 Bollinger « La Grande Année »      |    | 249 |
| 2009 Amour de Deutz Rosé                | 42 | 269 |
| 2006 Dom Pérignon                       |    | 289 |
| 2006 Veuve Cliquot « La Grande Dame »   |    | 290 |

### NOS BULLES

|  |  |    |
|--|--|----|
| VDF Domaine Patrice Colin – Les Perles Blanches –<br>Pétillant Naturel |  | 49 |
| 2012 Decugnaco Dei Barbi Dosaggio                                      |  | 79 |

### LES VINS

12cl 75cl

#### 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

|   |   |    |
|---|---|----|
| 2021 AOC Côte de Provence - Château La Martinette |  | 49 |
| 2018 AOP Côte de Provence - Château Saint-Maur    | 14  | 69 |

### Nos bières 33cl

|                  |    |
|------------------|----|
| Liefmans Kriek   | 6  |
| LBF IPA BIO      | 10 |
| LBF BLANCHE BIO  | 10 |
| LBF DUBBEL BIO   | 10 |
| LBF PALE ALE BIO | 10 |

## LES APERITIFS

### Vermouth, Amer... 4cl 15

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

### Anisé 4cl

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Ricard                | 12 |
| Pastis Henri Bardouin | 15 |

### Porto 12cl

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

### Sherry 4cl

|          |    |
|----------|----|
| Tío Pepe | 15 |
|----------|----|

## LES ALCOOLS

### Gins 4cl

|  |    |
|--|----|
| Gin Tonik “Bel Air” (Distillerie de Paris) | 16 |
| Bombay Sapphire (Angleterre)               | 17 |
| Hexagone Original (France)                 | 20 |
| Hendrick’s (Ecosse)                        | 21 |
| Sorgin                                     | 22 |

### 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 | 15 |
| Goya   | 20 |



|                |     |
|----------------|-----|
| Louis XIII 1cl | 100 |
| Louis XIII 2cl | 190 |
| Louis XIII 3cl | 270 |
| Louis XIII 4cl | 340 |

### Calvados 4cl

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

### 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 |

### Cognac/Armagnac

|   |    |
|---|----|
| N°4 Single, Baron de Pichon Longueville 4cl | 26 |
| N°28 Borderies BF 2cl                       | 35 |
| N°45 Fins Bois 2cl                          | 35 |
| Hennessy XO 4cl                             | 35 |
| N°24 Grande Champagne 2cl                   | 55 |

### Liqueurs 4cl

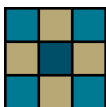
|   |    |
|---|----|
| Bénédictine, Drambuie, Bailey's, Kalhua, Galliano, Amaretto Get 27, Get 31, Sambuca, Saint Germain, Cointreau Cointreau Black, Grand Marnier, Mandarine Napoléon, Pim's, Chambord. Liqueur Cambusier : citron, violette, pomme, coing, génépi ou fraise | 15 |
|---|----|

## Whisky du monde 4cl

|  |    |
|--|----|
| Canadian Club (Ontario)                    | 14 |
| Connemara (Irlande)                        | 15 |
| Johnnie Walker, Black Label (Scotland)     | 15 |
| Bushmills (Highland)                       | 15 |
| Maker's Mark                               | 16 |
| 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 |
| Bulleit bourbon / Bulleit Rye              | 18 |
| Glendronack 12 ans (Highland)              | 20 |
| The Balvenie, DoubleWood 12 ans (Scotland) | 20 |
| Oban 14 ans (Highland)                     | 22 |
| Port Charlotte (Islay)                     | 22 |
| Woodford reserve Bourbon                   | 22 |
| Lagavulin 16 ans (Islay)                   | 23 |
| Nikka Taketsuru (Japon)                    | 28 |
| The Chita Suntory (Japon)                  | 30 |
| Nikka Miyagikyo (Japon)                    | 30 |
| Laphroaig 10 ans (Islay)                   | 32 |
| Dalmore, king Alexandre III (Highland)     | 55 |

## Nos digestifs 4cl

|   |    |
|---|----|
| Chartreuse verte ou jaune                       | 15 |
| Marc d'Alsace, abricot ou framboise             | 15 |
| Eau de vie Nonino – Poire Williams              | 18 |
| Chartreuse jaune MOF                            | 20 |
| Grappa Nonino Lo Chardonnay vieilli en barrique | 20 |
| Grappa Nonino – Moscato                         | 22 |



## LES 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, ananas, pomme, canneberge, poire

Tomato, passion fruit, 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  |
| <br>   |    |
| L'onctueux et délicieux chocolat chaud maison<br>The unctuous and delicious homemade hot chocolate | 12 |

### Sélection de thé et infusion

#### Tea and infusion selection

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



## Les classiques

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

## Les desserts

|   |    |
|---|----|
| Entremet au citron de pays confit<br>Preserved Lemon entremet | 14 |
| Entremet chocolat, café<br>Chocolate and coffee entremet      | 14 |
| Assiette de fruits frais tranchés<br>Fresh sliced fruit plate | 14 |
| Tarte infiniment noisette<br>Hazelnut pie                     | 14 |

## Les œufs frais d'Île de France

|   |    |
|---|----|
| Oeufs bénédicte saumon ou jambon avec salade<br>Eggs benedicte ham or salmon and salad                | 20 |
| Oeufs brouillés caviar ou truffe avec salade<br>Scrambled eggs with caviar or black truffle and salad | 24 |

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.