



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 corse ou fromage  
Ham or cheese plate

Poules de Méditerranée confits au vinaigre Pedro Jimenez  
Octopus confit with Pedro Jimenez vinegar

Gambas panées, sauce yaourt à l'anis vert  
Fried prawns with green anis yogurt sauce

Tapenade noire croûtons à l'ail  
Black tapenade with garlic croutons

Fallafels de légumes bio, sauce fromage frais et citron  
Organic vegetable fallafel with cream cheese and lemon

Caviar d'aubergines au vieux parmesan  
Aubergine caviar with old parmesan

Planche mixte (3 tapas au choix) 30  
Share plate



## 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 – 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		
2019 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	12	49
---	----	----



### 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

### **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

### **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

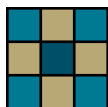
## Liqueurs 4cl

15

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

## 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



## 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)

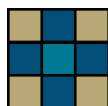
Bloody mary (vodka, jus de tomate, tabasco, jus de citron)

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
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
-----------------------	----

## ALL DAY de 7h à 22h30

### L'Arrière-Pays

- Tomate ancienne à l'huile vierge et balsamique, burratina 24  
Old-fashioned tomato with virgin and balsamic oil, burratina
- Salade romaine cuisinée comme une Niçoise, 28  
ventrèche de thon  
Romaine salad made like niçoise, tuna ventresca
- Carpaccio de boeuf Black Angus, câpres, parmesan et frites 28  
Black Angus beef carpaccio, capers, parmesan and fries
- Minestrone de légumes au pistou 24  
Minestrone of vegetables with pistou

### Les classiques

- Salade César poulet ou gambas 20/26  
Chicken or prawns Ceasar salad
- Croque-monsieur, frites et salade 22  
Croque-monsieur, French fries and salad
- Croque-madame frites et salade 24  
Croque-monsieur, French fries and salad
- Club sandwich, frites et salade 26  
Club sandwich, French fries and salad
- Hamburger ou cheeseburger bœuf charolais, comté, 26  
frites et salade  
Hamburger or cheeseburger charolais beef, comté, French fries  
and salad
- Assiette de fromage affiné 16  
Plate of mature cheeses

## Les desserts

Entremet au citron de pays confit Preserved Lemon entremet	14
Entremet chocolat, fruit de la passion Chocolate and passion fruit entremet	14
Assiette de fruits frais tranchés Fresh sliced fruit plate	14
Tarte infiniment noisette Hazelnut pie	14

## 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

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.