

Le Café Marly Le Café Marly

SERVICE CONTINU TOUS LES JOURS 08H-02H

RESERVATIONS

01 49 26 06 60

Contenance verrerie:

Soda 25cl et 33cl

Jus de fruit 20cl

Apéritif 4cl

Digestif 4cl

Cocktail 15 cl

Coupe 12cl

Vin 75cl et 13cl

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer
avec modération.

T.V.A incluse au taux de 20 %
pour les boissons alcoolisées
et 10 % pour les boissons
non alcoolisées et
la nourriture.

Prix nets en euros, service compris.
La maison n'accepte plus
les chèques.

La provenance des viandes est
affichée en salle

Les plats «faits maison» sont élaborés
sur place à partir de
produits bruts



PETITS DEJEUNERS 08H-12H

Tradition

Grand café, crème, thé ou chocolat,
orange ou pamplemousse pressé,
pain, beurre, confiture
ou viennoiseries 19

A la carte

Omelette Nature (à partir de 9h) 14
Omelette Jambon / fromage 17

Granola maison et fromage blanc 0% 12

Salade de fruits exotiques 14

Viennoiserie 3.5
Pain, beurre, confiture 5

Café expresso, noisette 5

Crème, double express, café latté, cappuccino

Chocolat chaud 7.5

Café viennois, chocolat viennois 8

Infusions "mariage frères" : verveine bio, tilleul,
camomille bio 7.5

Thé noir "mariage frères" : Orange pekoe Ceylan,
Sultane Ceylan, Marco Polo, Casablanca,
Earl Grey, Darjeeling

The fume: thé de Chine Empereur Chen Nung

The vert: Fuji Yama, Thé à l'opéra, Jasmin
Mandarin, Rouge Bourbon (sans théine) 7.5

Boissons fraîches

Evian, Badoit 50 cl	8
Coca, Coca light, coca zero ou Sprite (pression)	7
Orange, citron, pamplemousse pressés	8
Limonade Belvoir : citron vert & citronnelle, fleur de Sureau, gingembre	8
Schweppes, Orangina, Perrier	7
Jus Granini: orange, ananas, pomme, tomates, abricot	8
Café glacé	6
Iced latté, iced cappuccino, iced chocolate	8
Red bull, red bull zero (25 cl)	9

Bières

Becks pression, Leffe pression	7
Budweiser, Corona, Hoegaarden	8

Apéritifs et spiritueux

Martini bianco et rosso, Campari, Lillet, Porto, Ricard	8
Kir / Kir royal	12 / 17
Get 27, Baileys	12
Gin Tanqueray (avec soda)	14
Gin Hendricks	16
Smirnoff black (avec soda)	13
Vodka Belvedere,	14
Tequila Ocho los Fresnos	17
J&B (avec soda)	13
Jack Daniel's	13
Chiva's, Talisker	15
Glenmorangie 18 ans	19
Knockando master reserve 21 ans	20
Nikka from the barrel	17
Yamazaki distiller's reserve	20
Rhum Pampero	12
Rhum Mount Gay X.O.	21
Calvados Beaujour	13
Hennessy VSOP	16
Hennessy X.O.	35
Bas armagnac D. de Monturon 1989 Darroze 22 ans	35
Alcools blancs (framboise, poire)	13
Vieille prune de Souillac	14
Amaretto, Limoncello	12

Boissons chaudes

Café expresso, noisette, déca	5
Crème, double express, cappuccino, Chocolat chaud	7.5
Café viennois, chocolat viennois	8
Lait chaud vanille	6
Grog au rhum	8
Irish coffee	12
Infusions "mariage frères" : verveine bio, tilleul, camomille	7.5
Thé noir "mariage frères" : Orange pekoe Ceylan, Sultane Ceylan, Marco Polo, Casablanca	
Earl Grey, Darjeeling	
The fume: thé de Chine Empereur Chen Nung	
The vert: Fuji Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Rouge Bourbon (sans théine)	7.5

VINS ROUGES

Bourgogne / Loire

Pinot noir domaine F. Magnien 2014/ 2015	50
Mercurey « Les Monthelons » Château Chamilly 2013	70
Nuits Saint-Georges – domaine Loichet 2013	95
Vosnes Romanée domaine Vincent Legou 2014	120
Mazis Chambertin « Grand cru » - Naddef 2006	290
Chambertin « Grand cru » Clos de Bèze 2008	360

Beaujolais

Saint Amour « aux anges » 2014	37
Brouilly Domaine Dominique Piron 2014	42

Vallée du Rhône / Roussillon

Crozes Hermitage David Reynaud 2014	44
Saint-Joseph J-M Gerin 2014	55
Côte Catalanes "Thèse" Riberach 2012	60
Côte rôtie J-M Gerin 2013	90
Châteauneuf du Pape - Télégramme 2013	100

Vins Bordeaux

Château de Marsan - bordeaux supérieur 2012	36
Chapelle de Potensac – 2007	47
Château Citran – Haut Médoc 2009	55
Château Moulin la Lagune – Haut Médoc 2012	65
Château les Hauts-de-Smith - Pessac-Léognan 2013	68
Château de Sales - Pomerol 2008/2011	72
Château de Maucaillou – Moulis – 2007	75
Château Siran - Margaux 2011	78
Château Cardinal - Saint Emilion Grand cru 2011	95
Margaux du Château Margaux 2012	98
Château Lafon Rochet – Saint Estèphe 2008	100
Château Chasse-Spleen – Moulis-en-Médoc 2011/ 2012	110
Château du Grand Mayne – Saint Emilion 2008	120
Château Giscours - Margaux 2012	130
Château Haut Bages Libéral – Pauillac 2000	150
Château Beychevelle - Saint-Julien 2006	180
Château Lynch – Bages 2000	250
Château Ducru Beaucaillou – Saint Julien 2006	340
Château Angélu - Saint-Emilion 2007	510
Château Mouton Rothschild – Pauillac 2003	1050
Château Cheval Blanc – Saint-Emilion 2008	1250

VINS DE CHAMPAGNE

75cl

Veuve Clicquot / Magnum	110
Veuve Clicquot rosé	120
Frerejean frères « extra brut » 2006	130
Ruinart blanc de blanc	150
Ruinart brut rosé	170
Dom Pérignon 2006	330
Cristal Roederer 2007	370

VINS BLANCS

Bourgogne

Chablis « Ancestrum » Charly Nicolle 2015	45
Bourgogne Chardonnay «blanc d'Azenay » G.Blanc 2015	50
Pouilly Fuissé Château de Beauregard 2013	65
Chablis 1 ^{er} cru « Les vaillons » Laroche 2013	70
Chassagne-Montrachet Bachelet Monot 2014	87
Meursault - Aegerter 2013	90
Corton-Charlemagne « Grand cru »	
Louis Père & Fils 2009	250

Vallée du Rhône / Roussillon

Côtes Catalanes « synthèse » Riberach 2014	60
Châteauneuf du Pape – Château la Nerthe 2014	90

Vins blancs de Bordeaux

Château Sahuc Lès Tour - Sauternes 2010	60
Château Carbonnieux - Pessac Léognan 2011	90
Château d'Yquem 1995	550

Vins de la Loire

Pouilly fumé - Petit Fumé - 2015	50
Sancerre domaine Jolivet 2015	52

VINS ROSÉS

Puech Haut cuvée Prestige 2015	37
Côtes de Provence « Whispering Angel » 2015	43
Bandol Château Romassan domaine d'Ott – 2015	68

VINS DU MONDE

Toscana "Tenuta San Guido" Guidolberto 2009	95
Brunello Di Montalcino - Conti Costanti - 2007	160
Barolo – Brunate – 2005	350

VINS AU VERRE

Champagnes

Coupe Veuve Clicquot	17
Coupe Veuve Clicquot rosé	19

Blancs

Chardonnay « blanc d'Azenay » G. Blanc 2015	12
Chablis « Ancestrum » Charly Nicolle 2014	13
Chassagne-Montrachet Bachelet Monot 2014	18

Côtes Catalanes Riberach 2014	12
-------------------------------	----

Château Sahuc LèsTour - Sauternes 2010	14
--	----

Sancerre domaine Jolivet 2015	13
-------------------------------	----

Rouges

Brouilly Dominique Piron 2015	11
-------------------------------	----

Pinot noir domaine F Magnien 2014	12
Nuits Saint-Georges – domaine Loichet 2013	17

Saint Joseph Domaine Gerin 2014	13
---------------------------------	----

Château de Marsan - Bordeaux supérieur 2012	11
Château Cardinal - Saint Emilion Grand cru 2011	18
Château Chasse-Spleen – Moulis-en-Médoc 2011	17

Rosés

Côtes de Provence « Whispering Angel » 2015	12
Bandol Château Romassan domaine d'Ott – 2015	14

COCKTAILS

Bloody Mary	
Cosmo	
Mojito/ Mojito bull	
American	
Bellini / Rossini / spritz	
Gin fizz / margarita	
Strawberry Collins	
Virgijn mojito	14

Entrées

Caviar Alverta royal « Petrossian » 12g / 30g	49 / 125
6 Huitres « perles de l'impératrice » J.Dupuch n2	35
Jus de carotte minute	9
Velouté de potiron	14
La poêlée de champignons de saison	28
Jeunes poireaux vinaigrette truffe, œuf mimosa	20
Tarama à la truffe*	20
Sardinillas de Galice, beurre d'Espelette*	25
Saumon fumé*	27
Petits nems de poulet "basilic thai"*	19
Dim sum « Yoom »*	23
Foie gras de canard "suffisant pour deux" *	28
Pata negra de bellota « da rosa » / pan con tomate*	34

Salades

Fins haricots verts champignons	16
Gâteau de tomates au chèvre frais	23
Endives au Roquefort, pousses d'épinards	19
Salade végétarienne au quinoa	18
Salade de poulpe et pommes de terre	21
Fouetté d'avocat King Crabe	34
Salade de homard	32

Pâtes

Penne tomates basilic, "légèrement épicées"	20
Lasagne aux épinards et trois fromages	25
Raviolis à la truffe « Maison de la truffe »*	29

Jusqu'à 20h

Club sandwich traditionnel	21
Croque-monsieur / croque-madame mesclun	16 / 17
Omelette nature	14
Omelette au choix: jambon / fromage / herbes	17

Plats

Médaille de Lotte, sauce Tom Yam	32
Saumon confit « label rouge »	28
Steak de thon mi cuit au poivre	28
Filet de bar grillé, beurre citronné	35
Magnifique côte de veau « 350 gr »	40
Filet château béarnaise ou poivre	39
Carré d'agneau rôti	35
Foie de veau aux raisins, vinaigre balsamique	29
Suprême de volaille jaune des landes/curry/chutney	28
Le tartare cru, pain Poilâne grillé	26
Aller-retour aux herbes	26
The "New Marly" cheeseburger / bacon iberico	28 / 30

Garnitures

Purée « tradition »	6.5
Haricots verts « extra fins »	
Riz basmati	
Herbes et mesclun de salade	

Desserts

Le fameux Saint-Marcellin de la mère Richard	13
Fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges	9
Petits macarons à partager*	15
Éclair géant au chocolat*	15
Tiramisu	13
Fin moelleux au chocolat*	13
Tarte fine aux pommes boule vanille	14
Cracker's cheese cake*	14
Tarte citron framboise	13
Trifle fruits rouges	13
Délicieuse salade de fruits exotiques	14
Glace lait d'amande/ sorbet fruits rouges*	12

*Les plats marqués d'un astérisque ne sont pas fait maison