

Le Café Marly

Le Café Marly

**UNINTERRUPTED
SERVICE
EVERY DAY
08H-02H**

RESERVATIONS
01 49 26 06 60

Drinks contents:

Soda 25cl and 33cl

Fruit juices 20cl

Apéritifs 4cl

Digestifs 4cl

Cocktail 15 cl

Glass (champagne) 12cl

Wine 75cl, 12cl

Alcohol abuse is hazardous
to your health, consume
with moderation.

V.A.T included at a 20% rate
for alcoholic drinks
and 10% for non-alcoholic
drinks.

Net prices in euros, including service.
The house no longer accepts cheques.

☺ Homemade dishes are cooked here,
using natural products

**BREAKFAST
08H-12H**

Breakfast

Large coffee, cream, tea or hot chocolate

Fresh squeezed orange or Grapefruit

Viennoiseries or Toasts, butter,

Jam, honey

19

A la carte

Omelet Plain (from 9 a.m)

14

Ham / cheese / herbs

17

Homemade granola and "fromage blanc"

12

Fresh fruits salad

14

Viennoiseries

3.5

Toasts, butter, Jam, honey

5

expresso, noisette

5

Crème, double expresso, café latté,

Cappuccino, Hot chocolate

7.5

Café viennois, chocolat viennois

8

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

Black tea "mariage frères" : Orange pekoe Ceylan,
Sultane Ceylan, Marco Polo, Casablanca
Earl Grey, Darjeeling

Smoked tea: thé de Chine Empereur Chen Nung

Green tea: Fuji Yama, Thé à l'opéra, Jasmin

Mandarin, Rouge Bourbon (theine-free) 7.5

Fresh drinks

Evian, Badoit 50 cl	8
Coca, Coca light, zero or Sprite (pression)	7
Fresh orange, lemon, grapefruit	8
Limonade Belvoir : lime & lemongrass, elderflower, ginger	8.5
Schweppes, Orangina, Perrier	7.5
Granini juice : orange, pineapple, apple, tomato, Apricot	8
Iced coffee	6
Iced latté, iced cappuccino, iced chocolate	8
Red bull, red bull zero (25 cl)	9

Beers

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

Aperitifs and liquors

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

Hot drinks

Coffee espresso, machiatto	5
Crème, double express, cappuccino, Chocolat chaud	7.5
Coffee viennois, chocolat viennois	8
Hot vanilla latte	6
Grog au rhum	8
Irish coffee	12
Infusions "mariage frères" : verveine bio, tilleul, camomille	7.5
Black tea "mariage frères" : Orange pekoe Ceylan, Sultane Ceylan, Marco Polo, Casablanca	
Earl Grey, Darjeeling	
Smoked tea : thé de Chine Empereur Chen Nung	
Green tea : Fuji Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Rouge Bourbon (sans théine)	7.5

RED WINES

Red wines from Bourgogne

Pinot noir Domaine Saget Perrière 2015	40
Mercrey « Les Monthelons » Château Chamilly 2013	70
Volnay domaine Aegerter 2013	75
Mazis Chambertin « Grand cru » - Naddef 2006	290
Chambertin « Grand cru » Clos de Bèze 2008	360

Red wines from Beaujolais

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

Red wines from the Rhône valley

Crozes Hermitage David Reynaud 2014	44
Saint-Joseph – J-M Gerin 2014	55
Côte rôtie – J-M Gerin 2013	90
Châteauneuf du Pape - Vieux Télégraphe 2013	100

Bordeaux wines

Château de Marsan – Bordeaux supérieur 2012	36
Chapelle de Potensac – 2007	47
Château Citran – Haut Médoc 2009	55
Château Tour de Marbuzet - Saint-Estèphe 2013	60
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 20011	110
Château du Grand Mayne – Saint Emillion 2008	120
Château Giscours - Margaux 2012	130
Château Haut Bages Libéral – Pauillac 2000	150
Château Beychevelle - Saint-Julien 2006/2008	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

CHAMPAGNE

75cl

Veuve Clicquot/ Magnum	110/ 210
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

WHITE WINES

White wines from Bourgogne

Chablis - « Ancestrum » Charly Nicolle 2015	45
Bourgogne « blanc d'Azenay » Georges 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

White wines from the Rhône valley

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

Bordeaux white wines

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

White wines from Loire

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

ROSES WINES

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

Wines from around the World

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

WINES BY THE GLASS

Champagne

Coupe Veuve Clicquot	17
Coupe Veuve Clicquot rosé	19

White

Bourgogne « blanc d'Azenay » Georges 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

Red

Brouilly Dominique Piron 2015	11
Bourgogne pinot noir Saget Perrière 2015	12
Nuits Saint Georges – domaine Loichet 2013	17
Saint Joseph 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

Rosé

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

COCKTAILS

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

Appetizers



Caviar Alverta royal « Petrossian » 12g / 30g	49 /125
6 « Imperial Pearl » Oysters J. Dupunch n°2	35
Fresh carrot juice	9
Pumpkin cream	14
Sautéed mushrooms of the season	28
Leek, vinaigrette and deviled egg	20
Truffle infused tarama*	20
Galician sardinillas, Espelette chili butter*	25
Smoked salmon “Petrossian”*	27
Duck foie gras “sufficient for two” *	28
Chicken spring rolls “thai basilic”*	19
Dim sum « Yoom »*	23
Pata negra de bellota « da rosa » / pan con tomate*	34

Salad



Green beans / mushrooms	16
Goat cheese and tomato cake	23
Vegetarian quinoa salad	18
Endives / Roquefort and spanish salad	19
Chilled octopus and baby potato salad	21
Whipped avocado and king crab	34
Lobster salad	32

Pasta

Tomato basil penne, “slightly spiced”	20
Truffle raviolis “Maison de la Truffe”*	29
Spinach and Italian cheese lasagna	25

Snack until 20 pm



Traditional club sandwich	21
Croque-monsieur / croque-madame mesclun	16 /17
Plain omelet	14
Omelet: ham / cheese / herbs	17

Main course



Monkfish medallion, Tom yam sauce	32
Salmon “Label Rouge”	28
Tuna Steak / Pepper sauce	28
Grilled Sea bass, lemon butter	35
Magnificent Veal shank	40
Unique tenderloin steak pepper / béarnaise sauce	39
Veal liver, raisins and balsamic vinegar	29
Roasted rack of lamb	35
Yellow chicken breast from “les landes”	28
Beef tartare, grilled Poilâne (raw meat)	26
Seared beef tartare with herbs	26
The “New Marly” cheeseburger / iberico bacon	28 /30

Extra side orders

6.5

Mashed potatoes « tradition »
Green beans « extra fins »
Basmati rice
Herbs & mesclun salad

Desserts

The Saint-Marcellin cheese by la mere Richard	13
Yogourt 0%, red fruit coulis*	9
Small macarons to share*	15
Giant chocolate éclair*	15
Chocolate fondant	13
Tiramisu	13
Thin apple tart / vanilla ice cream*	14
Cracker’s Cheese cake*	14
Raspberry Lemon tart	13
Red fruit trifle	13
Fresh fruit salad	14
Almond milk ice cream or red fruit sorbet *	12

*prepared out of house

