

ENTREES

JUS DE CAROTTE GINGEMBRE MINUTE	12
GASPACHO DE TOMATE	16
	10/15
COEUR DE LAITUE, AVOCAT	14
HARICOTS VERTS, CHAMPIGNONS	23
ARTICHAUTS MARINÉS, PARMESAN, VINAIGRETTE TRUFFÉE	16/22
TOMATES ANCIENNES / TOMATES ANCIENNES & BURRATA	
	23
CEVICHE DE DAURADE	27
TARTARE DE THON, AVOCAT	29
AVOCAT SURPRISE	
	17
PETITS NEMS DE POULET *	29
FOIE GRAS DE CANARD TRADITIONNEL *	
	16/26
MELON NATURE / MELON CULATELLO	
	24
SALADE CAESAR	25
SALADE DE QUINOA, KALE, GRENADE, CITRON CONFIT, AVOCAT	26
ASPERGE VERTE, VINAIGRETTE	25
SALADE NIÇOISE	

EPICERIE FINE LA MAISON DU CAVIAR

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS, BLINIS *	28
TARAMA BLANC *	14
TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ	16
	110
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL 30G *	120
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL 30G * & 2 SHOTS DE VODKA BELUGA	

*LES PLATS MARQUÉS D'UN ASTÉRISQUE NE SONT PAS FAITS MAISON

PROVENANCE DES VIANDES : UE. UNE CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.

PLATS

PENNE SAUCE TOMATE BASILIC «LÉGÈREMENT ÉPICÉES»	21
RAVIOLIS À LA CRÈME DE TRUFFE	38
DOS DE CABILLAUD, SAUCE TOM YAM	36
FILET DE BAR GRILLÉ, BEURRE CITRONNÉ	32
DOS DE SAUMON CONFIT OU GRILLÉ	29
SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE CURRY ET CHUTNEY DE MANGUE	29
FILET CHÂTEAU BÉARNAISE	49
ENTRECÔTE ANGUS	48
FOIE DE VEAU AUX RAISINS, RÉDUCTION BALSAMIQUE	33
TARTARE CRU AU COUTEAU	26
TARTARE ALLER-RETOUR AUX HERBES	27
BURGER VÉGÉTARIEN	28

SNACK, JUSQU'A 18H

OMELETTE NATURE	14
OMELETTE COMPOSÉE HERBES / JAMBON / FROMAGE	16
CLUB SANDWICH TRADITIONNEL	25
CROQUE-MONSIEUR / MADAME	18/19

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

DESSERTS

FROMAGE BLANC 0%, COULIS DE FRUITS ROUGES 12

LE FAMEUX SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD 13

TARTELETTE CITRON FRAMBOISE 16

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 19

ASSIETTES DE FRUITS ROUGES 25

TARTE FINE AUX POMMES* 16

LE TRADITIONNEL FONDANT AU CHOCOLAT 16

CHEESECAKE * 18

ÉCLAIR GÉANT AU CHOCOLAT * 16

POT DE GLACE ET SORBET AU CHOIX*: 12

VANILLE / CHOCOLAT / FRAMBOISE / FRAISE

Le Café Marly

PALAIS DU LOUVRE