

# Le Café Marly

**FR**

**EN**

# Le Café Marly

TOUS LES JOURS 8H / 2H  
RESERVATIONS 01 49 26 06 60

## CONTENANCE VERRERIE

Soda 25 cl & 33 cl  
Jus de fruits 20 cl  
Apéritif 4 cl  
Digestif 4 cl  
Cocktail 15 cl  
Coupe 12 cl  
Vin 75 cl & 13 cl

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

## PAIEMENT

Prix nets en euros, service et taxes  
comprises. La maison n'accepte ni  
les chèques, ni les tickets Restaurant.

## PROVENANCE & ALLERGÈNES

La provenance des viandes est affichée  
en salle. Une carte des allergènes  
est disponible à l'accueil du restaurant.

## « FAIT MAISON »

Les plats « Faits Maison » sont élaborés  
sur place à partir de produits frais.

Code wifi : marlylouvres

# Le Café Marly

LES PETITS DÉJEUNERS  
SONT SERVIS ENTRE 8H ET MIDI

## TRADITION

19

Café allongé, crème, thé ou chocolat,  
Orange, pamplemousse, ou citron pressé  
Tartines, beurre, confiture ou viennoiseries

## À LA CARTE

Fromage blanc 0% coulis de fruits rouges	12
Viennoiseries	6
Tartines, beurre, confiture	5
Omelette nature	16
Omelette composée herbes/jambon/fromage	19
Œuf brouillé nature	18
Œuf brouillé bacon/saumon	20/22
Café expresso, noisette	5
Crème, double expresso, café latte,	7.5
Cappuccino, chocolat chaud	8
Lait chaud vanille	6
Café viennois, chocolat viennois	8.5
Infusions Mariage Frères	7,5
<i>Verveine bio, tilleul, camomille bio</i>	
Thé noir Mariages Frères	7,5
<i>Orange pekoe Ceylan, Sultane Ceylan, Marco Polo, Casablanca, Earl Grey, Darjeeling</i>	
Thé vert Mariage Frères	7,5
<i>Fuji Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Rouge Bourbon (sans théine)</i>	
Thé vert menthe fraîche	8

# Le Café Marly

## EPICERIE FINE « MAISON DU CAVIAR »

Saumon fumé Norvégien, blinis	28
Tarama blanc	10
Tarama à la truffe d'été *	13
Caviar Oscietre Gold 20g *	110

## ENTRÉES

Jus de carotte gingembre minute	9
Cœur de laitue	12
Artichauts marinés, vinaigrette truffe	21
Fouetté d'avocat King Crab	36
Avocat surprise	29
Saumon mariné au Tosazu	23
Ceviche de daurade	21
Tartare de thon, mangue acidulée	24
Velouté de potiron, émulsion de parmesan	15
Poêlée de champignons	27
Petits nems de poulet	19
Foie gras de canard « suffisant pour deux » *	33

## SALADES

Salade Caesar poulet	23
Salade de Mâche, Burrata et betterave	25
Salade Niçoise	24

## JUSQU'À 18H

Club sandwich traditionnel	25
Croque-Monsieur	18
Croque-Madame	19

**Code Wifi** : marlylouvre

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

## PLATS

Penne tomates basilic « légèrement épicée »	20
Ravioli à la crème de truffe	38
Steack de Thon mi-cuit, sésame	30
Filet de bar grillé, beurre citronné	32
Dos de Saumon confit ou grillé	29
Suprême de volaille <i>sauce curry et chutney mangue</i>	29
Foie de veau aux raisins, <i>vinaigre balsamique</i>	29
Côtes d'agneau rôties	35
Filet château <i>béarnaise ou poivre</i>	39
Cheeseburger, Bacon Iberico	27/29
Tartare cru <i>pain Poilâne grillé</i>	26
Tartare aller-retour aux herbes	27

## GARNITURES

6.5

Purée « traditionnelle »
Haricots verts « extra fins »
Riz basmati
Mesclun de salade aux herbes

## FROMAGES

Le fameux Saint-Marcellin de la Mère Richard	13
Fromage blanc 0% <i>coulis de fruits rouges</i>	12

## DESSERTS

Tartelette aux fruits rouges	14
Tarte aux pommes	15
Le traditionnel fondant au chocolat *	15
Pavlova	15
Cheesecake coulis de fruits rouges	16
Assiette de fraises et framboises	20
Pot de glace au choix* :	12
<i>Lait d'amande / vanille / chocolat</i>	

## CHAMPAGNE

Veuve Clicquot	18/140
Veuve Cliquot rosé	20/160
Magnum Veuve Cliquot brut	270
Ruinart Blanc de blancs	200
Ruinart Brut rosé	170
Magnum Ruinart Blanc de blancs	390
Dom Pérignon <i>millésime 2010</i>	380
Cristal Roederer 2008	420

## VINS BLANCS

### Bourgogne

Bourgogne Chardonnay <i>G Blanc 2016</i>	65
Chablis <i>Louis Père &amp; Fils 2018</i>	65
Chablis 1 <sup>er</sup> cru <i>Les Fourneaux Charly Nicolles 2018</i>	14/75
Mâcon <i>Olivier Merlin 2017</i>	13/50
Pouilly Fuissé <i>La Soufrandise 2017</i>	85
Marsannay <i>Dom. Boisset 2016</i>	15/80
Chassagne Montrachet <i>Morey 2017</i>	140
Puligny Montrachet <i>Drouhin 2017</i>	180
Corton-Charlemagne <i>Poisot Père &amp; Fils 2014</i>	320

### Vallée du Rhône / Roussillon

Crozes Hermitage <i>Remizières 2018</i>	60
Côtes du Rhône <i>Dom. Grand Romane 2018</i>	50
Chardonnay « <i>Vendredi</i> » IGP Aude 2018	45
Côtes Catalanes IGP <i>Synthèse Riberach 2014</i>	45
Châteauneuf du Pape <i>Château la Nerthe 2018</i>	120

### Bordeaux

Sauternes <i>Château Sahuc Lès Tour 2016</i>	15/80
Pessac Léognan <i>Château Carbonnieux 2012</i>	110
Sauternes <i>Château Yquem 1996</i>	550

### La Loire

Pouilly fumé <i>Dom. de Terres blanches 2018</i>	60
Sancerre <i>Dom. Jolivet 2019</i>	14/65

## VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix <i>Château La Coste 2019</i>	45
Côtes de Provence <i>Château La Martinette 2019</i>	12/55
Côtes de Provence <i>Château Minuty Rosé et Or 2019</i>	80
Côtes de Provence <i>Whispering Angel 2019</i>	14/60
Bandol <i>Dom. OTT Château Romassan 2019</i>	85
Magnum Côtes de Provence <i>La Martinette 2018</i>	105
Magnum Côtes de Provence <i>Whispering Angel 2019</i>	120

## VINS ROUGES

### Bourgogne / Loire

Mercurey <i>Le Meix d'Arconcey 2017</i>	75
Sancerre <i>Alphonse Mellot 2016</i>	65
Chorey les Beaune <i>Antonin Guyon 2017</i>	80
Nuits Saint-Georges <i>Le Côteau des bois 2015</i>	19/140
Volnay Les Brouillard <i>Dom. Parigot 2017</i>	125
Chambolle Musigny 1 <sup>er</sup> cru <i>Les Lavrottes 2017</i>	190
Beaune 1 <sup>er</sup> cru <i>Clos des Mouches Drouhin 2016</i>	280
Chambertin Grand cru <i>Clos de Bèze 2008</i>	590

### Beaujolais

Brouilly <i>Dom. Dominique Piron 2017</i>	13/45
Morgon <i>Château des Jacques Moulin à vent 2015</i>	50

### Vallée du Rhône / Roussillon

Gigondas <i>Dom. Grand Romane 2017</i>	55
Saint Joseph <i>Ro Ree Louis Cheze 2017</i>	13/60
Crozes Hermitage <i>Laurent Combier 2018</i>	55
Pinot noir <i>Ronde de nuit IGP Aude 2018</i>	40
Châteauneuf du Pape <i>Premices 2018</i>	95
Châteauneuf du Pape <i>St Prefert 2017</i>	110
Côte rôtie <i>Château de Montlys 2017</i>	120

### Bordeaux

Pessac Léognan <i>Château les Hauts-de-Smith 2015</i>	80
Margaux <i>Marquis de Mons 2010</i>	13/55
Chapelle de Pontensac <i>Médoc 2013</i>	45
Pessac Léognan <i>Haut Bailly 2016</i>	60
Haut Médoc <i>Château Moulin de la Lagune 2014</i>	15/75
Château de Maucaillou <i>Moulis en Médoc 2012</i>	80
Pomerol <i>Château de Sales 2014</i>	100
Margaux <i>Château Siran 2012</i>	110
Château Chasse-Spleen <i>Moulis en Médoc 2014</i>	125
Saint Julien <i>Château Moulin Riche 2014</i>	21/120
Margaux <i>Château Margaux 2011</i>	120
Saint Emilion <i>Château Grand Mayne 2014</i>	145
Saint Estèphe <i>Château Lafon Rochet 2008</i>	130
Margaux <i>Château Giscours 2013</i>	220
Saint-Julien <i>Château Talbot 2013</i>	240
Margaux <i>Château d'Issan 2012</i>	240
Pauillac Bages <i>Château Lynch Bages 2008</i>	270
Saint-Julien <i>Château Ducru Beaucaillou 2006</i>	550
Saint-Julien <i>Château Ducru Beaucaillou 1986</i>	780
Saint-Emilion <i>Château Angélys 2014</i>	1000
Pessac Léognan <i>Château Haut-Brion 2007</i>	1200

## COCKTAILS

<b>Apérol Spritz</b>	15
<b>Moscow Mule</b>	15
<b>Hugo Spritz</b> <i>Prosecco, liqueur de fleur de sureau, citron vert, menthe fraîche</i>	15
<b>PornStar</b> <i>Vodka, liqueur de vanille, passion, citron, shot de Prosecco</i>	18
<b>Le Mona Lisa</b> <i>Vodka, purée de fruits rouges, Citron vert, fleur de sureau, Cranberry</i>	16
<b>Le Ming Pei</b> <i>Rhum, sirop d'orgeat, purée de mangue, basilic Thaï</i>	17
<b>La Venus de Milo</b> <i>Gin, Citron vert, simple syrup, concombre, basilic frais</i>	17

## SPIRITUEUX 4cl / 75cl

### Whisky

J&B	13
Jack Daniel's	14/180
Maccallan	20
Hibiki	19
Chiva's / Talisker / Johnnie Walker Black Label	15
Glenfiddich 10 ans	19
Lagavulin 16 ans	18
Glenmorangie 18 ans	18
Knockando master reserve 21 ans	20
Nikka from the barrel	17/240

### Vodka

Ketel one	12/170
Belvedere	14/220
Beluga	18/250

### Gin

Tanqueray	13/180
Tanqueray Ten	15
Hendricks	16/220
Monkey 47	18

### Tequila

Tequila Patron café	14
Tequila Patron silver	16
Casamigos Blanco	18/220
Casamigos Resposado	20/250
Don Julio 1942	50/600

### Rhum 4 cl

Havana Club 3 ans / 7 ans	13/16
Diplomatico / Zacapa	18/20

### Supplément

Red Bull / Soda	3/2
-----------------	-----

**Code Wifi** : marlylouvres

## ALCOOLS & LIQUEURS

Calvados Beaujour	13
Hennessy VSOP	16
Hennessy X.O.	35
Bas armagnac Clés des Ducs	35
Eaux de vie ( <i>framboise, poire</i> )	13
Vieille prune de Souillac	14
Amaretto, Limoncello	12
Baileys, Get 27	12

## Bières & apéritifs

Pression : Gallia, Leffe	7
Bouteille : Budweiser, Corona, Hoegaarden	8
Martini blanc ou rouge, Campari	8
Lillet, Porto	8
Ricard	8
Kir / Kir royal	12/17

## Boissons fraîches

Evian, Badoit 50 cl	8
Badoit 33 cl	7
Orange, citron ou pamplemousse pressé	8
Jus carotte gingembre <i>ou</i> pomme Minute	9
Jus Granini <i>Orange, ananas, pomme, tomate, abricot</i>	8
Iced latte, cappuccino glacé, chocolat glacé	8
Café glacé, Thé glacé maison	6
Limonade Elixia, nature ou fraise des bois	7
Coca / Zéro, Sprite, Orangina	8
Red Bull	8
Schweppes Premium Mixer:	8
<i>Tonic / Ginger Beer / Ginger Ale</i>	

## Boissons chaudes

Café expresso, noisette, déca	5
Crème, double express	7,5
Chocolat chaud, cappuccino	8
Café/chocolat viennois	8,5
Lait chaud vanille	6
Vin chaud ou Grog	12
Irish coffee	13
Infusions « Mariage Frères »	7,5
<i>Verveine bio, tilleul, camomille bio</i>	
Thé noir « Mariages Frères » <i>Orange Pekoe, Ceylan, Sultane Ceylan, Marco Polo, Casablanca Earl Grey, Darjeeling Darjeeling</i>	7,5
Thé vert « Mariage Frères » <i>Fuji Yama, À l'opéra, Jasmin Mandarin, Rouge Bourbon</i>	7,5
Thé vert menthe fraîche	8

# Le Café Marly

**EVERYDAY 8AM / 12AM**  
**RESERVATIONS 01 49 26 06 60**

## GLASS CAPACITY

**Soda** 25 cl & 33 cl  
**Fruit juice** 20 cl  
**Apéritif** 4 cl  
**Digestif** 4 cl  
**Cocktail** 15 cl  
**Champagne flute** 12 cl  
**Wine** 75 cl & 13 cl

*Alcohol abuse is dangerous for your health,  
consume with moderation.*

## PAIEMENT

Net prices are in euros, service and taxes are included. Our restaurant does not accept cheques.

## ORIGIN & ALLERGIES

The origin of our meat is displayed in the main room. An allergy menu is available at the front desk.

## « HOME MADE »

All dishes marked « homemade » are prepared and made in our kitchen.

# Le Café Marly

**ENJOY YOUR BREAKFAST  
BETWEEN 8AM AND 12AM**

## TRADITIONAL

19

American coffee, latte, tea or hot chocolate  
Fresh orange, grapefruit or lemon juice  
Pastries or tartines, jam, honey, butter

## À LA CARTE

Cottage cheese 0%, with berry coulis	12
Viennoiseries	6
Toasted baguette, butter, jam	5
Plane omelet	16
Composed omelet herbs/ham/cheese	19
Scrambled eggs	18
Scrambled eggs bacon/salmon	20/22
Espresso, macchiato, American coffee	5
Double espresso, café latte	7.5
Hot chocolate, cappuccino	8
Vanilla latte	6
Café viennois, chocolat viennois	8.5
« Mariage Frères » Herbal Tea	7.5
<i>Organic verbena, linden, organic camomille</i>	
« Mariages Frères » Black Tea	7.5
<i>Orange pekoe Ceylan, Sultane Ceylan, Marco Polo, Casablanca, Earl Grey, Darjeeling</i>	
« Mariages Frères » Green Tea	7.5
<i>Fuji Yama, Thé à l'opéra, Jasmine Mandarine, Rouge Bourbon (caffeine free)</i>	
Green tea with fresh mint	8

**Wifi password** : marlylouvres

**ԳԻԼԲԵՐ ԵՏ ԹԻԵՐԻ ԿՈՍՏԵՍ**  
GILBERT ET THIERRY COSTES

# Le Café Marly

## DELICATESSEN FROM «LA MAISON DU CAVIAR»

Smoked salmon from Norway* <i>served with blinis</i>	28
White tarama*	10
Truffle tarama*	13
Oscietre Gold caviar 20g *	110

## STARTERS

Homemade ginger carrot juice	9
Lettuce heart	12
Marinated artichoke, truffle sauce	21
Avocado King crab	36
Surprise avocado	29
Tosazu marinated salmon	23
Bream ceviche	21
Tuna tartar, tangy mango	24
Pumpkin soup, parmesan emulsion	15
Mushroom pan	27
Chicken spring rolls	19
Duck Foie gras « <i>enough for two people</i> » *	33

## SALADS

Caesar salad	23
Mache salad, Burratta and beetroot	25
Nicoise salad	24

## UNTIL 6PM

Traditional Club sandwich	25
Croque-Monsieur	18
Croque-Madame	19

**Wifi password** : marlylouvre

*\*Items with an asterisk are not homemade*

## MAINS

« Slightly Spiced » tomato and basil penne	20
Truffle Cream ravioli	38
Halk cooked Tuna Steak, sesame	30
Grilled sea bass, lemon butter	32
Marinated salmon or grilled	29
Chicken breast, curry sauce & mango chutney	29
Veal liver & grapes balsamic vinegar	29
Roasted lamp chops	35
Château Beef fillet béarnaise or pepper sauce	39

The Cheeseburger / Iberico Bacon 27/29

Beef tartar toasted Poilâne bread	26
Seared beef tartar with herbs	27

## EXTRA SIDE DISHES 6,5

Traditional mashed potatoes
Extra fine green beans
Basmati rice
Mesclun salad with herbs

## CHEESES

Saint-Marcellin de la « Mère Richard »	13
Cottage cheese 0%, berry coulis *	12

## DESSERTS

Red fruits tart	14
Apple pie	15
Traditional chocolate cake*	15
Pavlova	15
Cheesecake with red fruits coulis	16
Plate of strawberries and raspberries	20
Cup of ice cream*: almond milk / vanilla / chocolate	12



## CHAMPAGNE

Veuve Clicquot	18/140
Veuve Clicquot Rosé	20/160
Magnum Veuve Cliquot Brut	270
Ruinart Blanc de blancs	200
Ruinart Brut rosé	170
Magnum Ruinart Blanc de blancs	390
Dom Pérignon <i>millésime 2010</i>	380
Cristal Roederer 2008	420

## WHITE WINES

### Bourgogne

Bourgogne Chardonnay <i>G Blanc 2016</i>	65
Chablis <i>Louis Père &amp; Fils 2018</i>	65
Chablis 1 <sup>er</sup> cru <i>Les Fourmeaux Charly Nicolles 2018</i>	14/75
Mâcon <i>Olivier Merlin 2017</i>	13/50
Pouilly Fuissé <i>La Soufrandise 2017</i>	85
Marsannay <i>Dom. Boisset 2016</i>	15/80
Chassagne Montrachet <i>Morey 2017</i>	140
Puligny Montrachet <i>Drouhin 2017</i>	180
Corton-Charlemagne <i>Poisot Père &amp; Fils 2014</i>	320

### Vallée du Rhône / Roussillon

Crozes Hermitage <i>Remizières 2018</i>	60
Côtes du Rhône <i>Dom. Grand Romane 2018</i>	50
Chardonnay « <i>Vendredi</i> » IGP Aude 2018	45
Côtes Catalanes IGP <i>Synthèse Riberach 2014</i>	45
Châteauneuf du Pape <i>Château la Nerthe 2018</i>	120

### Bordeaux

Sauternes <i>Château Sahuc Lès Tour 2016</i>	15/80
Pessac Léognan <i>Château Carbonnieux 2012</i>	110
Sauternes <i>Château Yquem 1996</i>	550

### La Loire

Pouilly fumé <i>Dom. de Terres blanches 2018</i>	60
Sancerre <i>Dom. Jolivet 2019</i>	14/65

## ROSÉS WINES

Coteaux d'Aix <i>Château La Coste 2019</i>	45
Côtes de Provence <i>Château La Martinette 2019</i>	12/55
Côtes de Provence <i>Minuty Rosé et Or 2019</i>	80
Côtes de Provence <i>Whispering Angel 2019</i>	14/60
Bandol <i>Dom. OTT Château Romassan 2019</i>	85
Magnum Côtes de Provence <i>La Martinette 2018</i>	105
Magnum Côtes de Provence <i>Whispering Angel 2019</i>	120

## RED WINES

### Bourgogne / Loire

Mercurey <i>Le Meix d'Arconcey 2017</i>	75
Sancerre <i>Alphonse Mellot 2016</i>	65
Chorey les Beaune <i>Antonin Guyon 2017</i>	80
Nuits Saint-Georges <i>Le Côteau des bois 2015</i>	19/140
Volnay Les Brouillards <i>Dom. Parigot 2017</i>	125
Chambolle Musigny 1 <sup>er</sup> cru <i>Les Lavrottes 2017</i>	190
Beaune 1 <sup>er</sup> cru <i>Clos des Mouches Drouhin 2016</i>	280
Chambertin Grand cru <i>Clos de Bèze 2008</i>	590

### Beaujolais

Brouilly <i>Dom. Dominique Piron 2017</i>	13/45
Morgon <i>Château des Jacques Moulin à vent 2015</i>	50

### Vallée du Rhône / Roussillon

Gigondas <i>Dom. Grand Romane 2016</i>	55
Saint Joseph <i>Ro Ree Louis Cheze 2017</i>	13/60
Crozes Hermitage <i>Laurent Combier 2018</i>	55
Pinot noir <i>Ronde de nuit IGP Aude 2018</i>	40
Châteauneuf du Pape <i>Premices 2018</i>	95
Châteauneuf du Pape <i>St Prefert 2017</i>	110
Côte rôtie <i>Château de Montlys 2017</i>	120

### Bordeaux

Pessac Léognan <i>Château les Hauts-de-Smith 2015</i>	80
Margaux <i>Marquis de Mons 2010</i>	13/55
Chapelle de Potensac <i>Médoc 2013</i>	45
Pessac Leognan <i>Haut Bailly 2016</i>	60
Haut Médoc <i>Château Moulin de la Lagune 2014</i>	15/75
Château de Maucaillou <i>Moulis-en-Médoc 2012</i>	80
Pomerol <i>Château de Sales 2014</i>	100
Margaux <i>Château Siran 2012</i>	110
Château Chasse-Spleen <i>Moulis-en-Médoc 2014</i>	125
Saint Julien <i>Château Moulin Riche 2014</i>	21/120
Margaux <i>Château Margaux 2011</i>	120
Saint Emilion <i>Château Grand Mayne 2014</i>	145
Saint Estèphe <i>Château Lafon Rochet 2008</i>	130
Margaux <i>Château Giscours 2013</i>	220
Saint-Julien <i>Château Talbot 2013</i>	240
Margaux <i>Château d'Issan 2012</i>	240
Pauillac Bages <i>Château Lynch Bages 2008</i>	270
Saint-Julien <i>Château Ducru Beaucaillou 2006</i>	550
Saint-Julien <i>Château Ducru Beaucaillou 1986</i>	780
Saint-Emilion <i>Château Angélu 2014</i>	1000
Pessac Léognan <i>Château Haut-Brion 2007</i>	1200



## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	15
<b>Moscow Mule</b>	15
<b>Hugo Spritz</b> <i>Prosecco, elderflower liqueur, lime, fresh mint</i>	15
<b>PornStar</b> <i>Vodka, vanilla liqueur, lemon, passion, shot of prosecco</i>	18
<b>Le Mona Lisa</b> <i>Vodka, red fruit puree, lime, elderflower, cranberry</i>	16
<b>Le Ming Pei</b> <i>Rhum, Barley syrup, mango puree, Thai basil</i>	17
<b>La Venus de Milo Gin</b> , <i>lime, simple syrup, Cucumber, fresh basil</i>	17

## LIQUEURS 4cl / 75cl

### Whisky

J&B	13
Jack Daniel's	14/180
Maccallan	20
Hibiki	19
Chiva's / Talisker / Johnnie Walker Black Label	15
Glenmorangie 18 years	19
Lagavulin 16 ans	18
Glenfiddich 10 ans	18
Knockando master reserve 21 years	20
Nikka from the barrel	17/240

### Vodka

Ketel one	12/170
Belvedere	14/220
Beluga	18/250

### Gin

Tanqueray	13/180
Tanqueray Ten	15
Hendricks	16
Monkey 47	18

### Tequila

Tequila Patron café	14
Tequila Patron silver	16
Casamigos Blanco	18/220
Casamigos Reposado	20/250
Don Julio 1942	50/600

### Rhum 4cl

Havana Club 3 years / 7 years	13/16
Diplomatico / Zacapa	18/20

### Supplements

Red Bull / Soda	3/2
-----------------	-----

## ALCOHOLS & LIQUORS

Calvados Beaujour	13
Hennessy VSOP	16
Hennessy X.O.	35
Bas armagnac <i>Clés des Ducs</i>	35
Eaux de vie ( <i>raspberry, pear</i> )	13
Vieille prune de Souillac	14
Amaretto, Limoncello	12
Baileys, Get 27	12

## Beers & appetizers

Draft: Gallia or Leffe	7
Bottle: Budweiser, Corona, Hoegaarden	8
White or Red Martini, Campari	8
Lillet, Porto	8
Ricard	8
Kir / Kir royal	12/17

## Cold Drinks

Evian, Badoit 50 cl	8
Badoit 33 cl	7
Fresh squeezed orange, lemon ou grapefruit	8
Fresh Carrot ginger juice or Apple juice	9
Granini juice <i>Orange, pineapple, apple, tomato, apricot</i>	8
Iced latte, iced cappuccino, iced chocolate	8
Iced coffee, House iced tea	6
Limonade Elixia, natural or strawberry	6
Coca Cola / Zero, Sprite, Orangina	7
Redbull	8
Schweppes premium mixer	8
<i>Tonic, ginger beer, ginger ale</i>	8

## Hot Drinks

Espresso, macchiato, decaffeinated	5
Cream, double espresso,	7.5
Hot chocolate, Cappuccino	8
Viennois hot, chocolate or coffee	8.5
Hot vanilla milk	6
Hot wine or Grog	12
Irish coffee	13
« Mariage Frères » Herbal Tea	7.5
<i>Organic verbena, linden, organic chamomile</i>	
« Mariages Frères » Black Tea <i>Pekoe Orange, Ceylan, Sultane Ceylan, Marco Polo, Casablanca Earl Grey, Darjeeling Darjeeling</i>	7.5
« Mariage Frères » Green Tea	7.5
<i>Fuji Yama, Thé à l'opéra, Jasmine Mandarine, Rouge Bourbon (caffeine free)</i>	
Green Tea with fresh mint	8