

## ENTREES

JUS DE CAROTTE GINGEMBRE MINUTE	12
VELOUTÉ DE POTIRON	15
COEUR DE LAITUE, AVOCAT	10/15
HARICOTS VERTS, CHAMPIGNONS	14
ARTICHAUTS MARINÉS, PARMESAN, VINAIGRETTE TRUFFÉE	23
TOMATES ANCIENNES / TOMATES ANCIENNES & BURRATA	16/22
CEVICHE DE DAURADE	27
TARTARE DE THON, AVOCAT	28
AVOCAT SURPRISE	29
POÊLÉES DE CHAMPIGNONS	28
PETITS NEMS DE POULET *	17
PATA NEGRA, PAN CON TOMATE	33
SALADE CAESAR	24
SALADE DE QUINOA, KALE, GRENADE, CITRON CONFIT, AVOCAT	25
SALADE NIÇOISE	25

## EPICERIE FINE LA MAISON DU CAVIAR

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

\*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, CRÈME D'ANETH ET DE CIBOULETTE	29
SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE CURRY ET CHUTNEY DE MANGUE	29
FILET CHÂTEAU, SAUCE POIVRE	49
ENTRECÔTE ANGUS, SAUCE BÉARNAISE	48
FOIE DE VEAU AUX RAISINS, RÉDUCTION BALSAMIQUE	34
TARTARE CRU AU COUTEAU	26
TARTARE ALLER-RETOUR AUX HERBES	27
BURGER VÉGÉTARIEN	28

## SNACK, JUSQU'A 18H

OMELETTE NATURE	16
OMELETTE COMPOSÉE HERBES / JAMBON / FROMAGE	20
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

FIGUES RÔTIES AU MIEL, GLACE À LA VANILLE 21

TARTELETTE CITRON FRAMBOISE 16

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 19

TARTE FINE AUX POMMES\* 16

LE TRADITIONNEL FONDANT AU CHOCOLAT 16

CHEESECAKE \* 19

ÉCLAIR GÉANT AU CHOCOLAT \* 18

POT DE GLACE ET SORBET AU CHOIX\*: 12

VANILLE / CHOCOLAT / AMANDE / FRAISE

Le Café Marly

PALAIS DU LOUVRE

## PETIT-DÉJEUNER TRADITION

---

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX, 25  
UN JUS DE FRUIT FRAIS AU CHOIX,  
UNE ASSIETTE DE VIENNOISERIES,  
UNE TARTINE AVEC CONFITURES,  
MIEL ET BEURRE.

## À LA CARTE

---

FROMAGE BLANC 0% COULIS DE FRUITS ROUGES 12  
,  
VIENNOISERIES 7  
2 TARTINES, BEURRE, CONFITURE 6  
OMELETTE NATURE 16  
OMELETTE COMPOSÉE HERBES/JAMBON/FROMAGE 20  
ŒUF BROUILLÉ NATURE 18  
ŒUF BROUILLÉ BACON/SAUMON 20/22  
  
CAFÉ EXPRESSO, NOISETTE, CAFÉ ALLONGÉ 5  
CRÈME, DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ LATTE 8  
CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD 8  
LAIT CHAUD VANILLE 6  
CAFÉ VIENNOIS, CHOCOLAT VIENNOIS 9  
INFUSIONS MARIAGE FRÈRES 8  
VERVEINE BIO, TILLEUL, CAMOMILLE BIO  
  
THÉ NOIR MARIAGES FRÈRES 8  
ORANGE PEKOE CEYLAN, SULTANE CEYLAN,  
MARCO POLO, CASABLANCA, EARL GREY, DARJEELING  
  
THÉ VERT MARIAGE FRÈRES 8  
FUJI YAMA, THÉ À L'OPÉRA, JASMIN MANDARIN,  
ROUGE BOURBON (SANS THÉINE)  
  
THÉ VERT MENTHE FRAÎCHE 8

## TRADITIONAL BREAKFAST

---

A HOT DRINK OF YOUR CHOICE, 25  
A FRESH FRUIT JUICE OF YOUR CHOICE,  
A PLATE OF PASTRIES,  
ONE TOAST WITH JAMS, HONEY AND BUTTER

## «À LA CARTE»

---

COTTAGE CHEESE 0%, WITH BERRY COULIS 12  
  
PASTRIES 7  
2 TOASTED BAGUETTE, BUTTER, JAM 6  
PLANE OMELET 16  
COMPOSED OMELET HERBS/HAM/CHEESE 20  
SCRAMBLED EGGS 18  
SCRAMBLED EGGS BACON/SALMON 20/22  
  
EXPRESSO, MACCHIATP, AMERICAN COFFEE 5  
DOUBLE ESPRESSO, CAFE LATTE 8  
CAPPUCCINO, HOT CHOCOLATE 8  
VANILLA LATTE 6  
CAFÉ VIENNOIS, CHOCOLAT VIENNOIS 9  
«MARIAGE FRÈRES», HERBAL TEA 8  
ORGANIC VERVEINE, LINDEN, ORGANIC CAMOMILLE  
  
«MARIAGES FRÈRES» BLACK TEA 8  
ORANGE PEKOE CEYLAN, SULTANE CEYLAN,  
MARCO POLO, CASABLANCA, EARL GREY, DARJEELING  
  
«MARIAGE FRÈRES» GREEN TEA 8  
FUJI YAMA, THÉ À L'OPÉRA, JASMIN MANDARIN,  
ROUGE BOURBON (SANS THÉINE)  
  
GREEN TEA WITH FRESH MINT 8