

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 F. Magnien 2014	50
Mercrey « Les Monthelons » Château Chamilly 2014	70
Nuits Saint-Georges – domaine Loichet 2014	95
Vosnes Romanée domaine Vincent Legou 2014	120
Chambolle Musigny 1er cru «Les Lavrottes » Feleting 2014	175
Chambertin « Grand cru » Clos de Bèze 2008	360

Red wines from Beaujolais

Saint Amour « aux anges » 2015	37
Brouilly Domaine Dominique Piron 2015	42

Red wines from the Rhône valley

Crozes Hermitage David Reynaud 2016	44
Pic Saint Loup Domaine de l'Hortus 2015	50
Saint-Joseph Juliette Amat 2015	55
Côte Catalanes "Thèse" Riberach 2012	60
Châteauneuf du Pape - Télégramme 2014	100
Côte rôtie Château de Montlys 2014	110

Bordeaux wines

Château Barreyre - bordeaux supérieur 2014	36
Chapelle de Potensac – 2007	47
Pessac Leognan – Haut Bailly 2014	58
Château Moulin la Lagune – Haut Médoc 2012	65
Château les Hauts-de-Smith - Pessac-Léognan 2013	68
Château de Sales - Pomerol 2012	72
Château de Maucaillou – Moulis – 2012	75
Château Siran - Margaux 2011	78
Château Moulin Riche – Saint Julien 2012	98
Château Chasse-Spleen – Moulis-en-Médoc 2013	110
Margaux du Château Margaux 2012	115
Château Grand Mayne – Saint Emilion 2008	120
Château Lafon Rochet – Saint Estèphe 2008	125
Château Giscours – Margaux 2012	130
Château Talbot Saint Julien 2012	190
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

Mâcon la Roche vineuse - Domaine Merlin 2015	45
Bourgogne Chardonnay «blanc d'Azenay » G.Blanc 2015	50
Pouilly Fuissé Château de Beauregard 2013	65
Chablis 1 ^{er} cru « Les Fourneaux » Charly Nicolles 2015	70
Pernand Vergelesse 1 ^{er} cru « Sous Fretille » A Guyon 2014	89
Meursault - Aegerter 2013 / 2014	90
Corton-Charlemagne Château Corton 2009	250

White wines from the Rhône valley

Côtes Catalanes « Synthèse » Riberach 2014	60
Châteauneuf du Pape – Château la Nerthe 2014 / 2015	90

Bordeaux white wines

Château Sahuc LèsTour - Sauternes 2012 / 2013	60
Château Carbonnieux - Pessac Léognan 2011	90
Château d'Yquem 1995	550

White wines from Loire

Pouilly fumé – domaine de terres blanches 2015 / 2016	50
Sancerre domaine Jolivet 2016	55

ROSES WINES

Château La Coste Côteaux d'Aix en Provence 2016	37
Côtes de Provence « Whispering Angel » 2016	43
Bandol Château Romassan domaine 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

Mâcon la Roche vineuse - Domaine Merlin 2014	11
Chablis 1 ^{er} cru « Les Fourneaux » Charly Nicolles 2015	13
Pernand Vergelesse 1 ^{er} cru «Sous Fretille» A Guyon 2014	17

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

Château Sahuc LèsTour - Sauternes 2012 / 2013	14
---	----

Sancerre domaine Jolivet 2016	13
-------------------------------	----

Red

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

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

Saint Joseph Juliette Amat 2015	13
---------------------------------	----

Château Barreyre - bordeaux supérieur 2014	11
Château Moulin Riche – Saint Julien 2012	18
Château Chasse-Spleen – Moulis-en-Médoc 2013	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
Japanese Edamame	7
Fresh carrot juice	9
Gazpacho	14
Cucumber / Mint fresh soup	13
Truffle infused tarama*	20
Galician sardinillas, Espelette chili butter*	25
Smoked salmon “Petrossian”*	30
Duck foie gras “sufficient for two” *	28
Chicken spring rolls “thai basilic”*	19
Dim sum « Yoom »*	23
Melon / Culatello	17/26
Culatello / pan con tomate*	24

Salad



Green beans / mushrooms	16
La belle Niçoise	24
Our Grandma’s Tomato / Burrata	21
Chicken Caesar salad	21
Vegetarian quinoa salad	18
Chilled octopus and baby potato salad	21
Whipped avocado and king crab	34
Lobster salad	33

Pasta

Tomato basil penne, “slightly spiced”	20
Truffle raviolis “Maison de la Truffe”*	29

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
Tuna Steak / Pepper sauce	28
Seared Salmon tartare	28
Grilled Sea bass, lemon butter	35
Black rib-eye steak US	38
Unique tenderloin steak pepper / béarnaise sauce	39
Veal liver, raisins and balsamic vinegar	29
Roasted rack of lamb	35
chicken breast	28
Beef carpaccio	23
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
Thin apple tart / vanilla ice cream*	14
Raspberry Lemon tart	13
Cracker’s Cheese cake*	17
Mille-feuille	15
Chocolate fondant	13
Giant chocolate éclair*	15
Strawberries and Raspberries	18
Fresh soup rhubarb and red fruits	13
Red fruit trifle	13
Fresh fruit salad	14

Almond milk or vanilla ice cream or red fruit sorbet * 12

**prepared out of house*

