

BOISSONS / BEVERAGES

A tout moment de la journée / At any time of the day

THÉS & CAFÉS / TEA & COFFEE (jusqu'à 23h00 / until 11 pm)

Thés Mariage Frères / *Mariage Frères Tea* 5€

(voir notre sélection page suivante / see selection next page)

Café / *Coffee* 5€

Chocolat Chaud / *Hot chocolate* 5€

SOFTS / SOFT DRINKS

Jus de fruits frais / *Fresh fruit juice (20cl)* 8€

Orange, pamplemousse, ananas, citron, mangue, carotte

Orange, grapefruit, pineapple, lemon, mango, carrot

Jus de fruits classiques / *Classic fruit juice (20cl)* 7€

Framboise, abricot, banane, litchi, pomme, tomate, cranberry

Raspberry, apricot, banana, litchi, apple, tomato, cranberry

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Sprite (33cl) 7€

Orangina, 28 Black, Schweppes tonic, Bitter lemon (25cl) 7€

Fetimans Ginger Ale / *Ginger Beer (15cl)* 7€

EAU / WATER

Evian (33cl) / (50cl) 6€ / 7€

Badoit rouge (33cl) 6€

San Pellegrino (33cl) 7€

Perrier (33cl) 6€

EARL GREY IMPERIAL

Le Earl Grey Impérial est un Darjeeling de printemps richement parfumé avec la célèbre Bergamote de Mariage Frères.

Bergamote black tea: one of the top flavoured blends. A grand spring flush Darjeeling exquisitely scented with Mariage Freres' famous bergamot fragrance.

FRENCH BREAKFAST TEA

Ce mariage idéal de grands thés noirs élégants offre un thé au goût rond, à la fois chocolaté et malté, à la saveur développée, puissante et raffinée.

Rich morning black tea : this magnificent marriage of great and elegant black teas produces a rounded taste of malt and chocolate perfect with a french breakfast with or without milk. Its highly developed flavour is both powerful and refined. A felicitous blend in the best tradition of the French Art of tea.

EMPEREUR CHEN NUNG

Majestueux, ce mélange porte le nom de l'empereur de Chine qui a découvert le thé en 2737 avant J.C. Légèrement fumé, goût très fin et arôme subtil.

Smoky china blend black tea : This majestic blend is named after the chinese emperor who discovered tea in 2737 BC. It has a subtle aroma and delicate slightly smoky flavour. Excellent without milk.

WEDDING IMPERIAL

Ce mélange prestigieux est empreint de la passion qui allie la force maltée des feuilles dorées d'Assam à la douceur des saveurs chocolatées et caramélisées. Une clarté.

A successful blend of spices commemorating a famous French trading post in India. Just like at Chandernagor.

CASABLANCA

Grand mariage de thé vert à la menthe marocaine et de thé parfumé à la bergamote.

Surprenant et rafraîchissant, Un thé qui vaut le voyage

Mint and bergamote-blend: a refreshing blend of green tea with Moroccan mint and bergamote flavoured black tea. An oriental affair.

MARCO POLO

Succès incontesté de la Maison Mariage Frères, ce mélange secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées. Les senteurs de fleurs et de fruits de Chine et du Tibet lui confèrent un arôme velouté unique. Un bouquet extraordinaire pour le plus mythique des thés parfumés.

Fruity and flowery-black tea: Mariage Freres' overwhelming success is a mysterious blend that will take you to distant lands and unforeseen territories.

CEYLAN ORANGE PEKOE

Thé noir, excellent thé de jardin, feuilles courtes donnant une liqueur soutenue, goût délicat et doux.

Orange Pekoe black tea: a Ceylan tea of outstanding quality plucked at the best time of the year. Its long and delicate leaves yield a sustained yet delicate, mild taste.

DARJEELING HIMALAYA

Les belles feuilles de ce jardin coquet niché à 2360 mètres donnent une infusion éclatante et savoureuse, une tasse parfumée et onctueuse rappelant le muscat.

India black tea: « the king of Indian black teas ». This summer tea is noted for its noble bouquet and a brisk, round taste with a remarkable sweet note of ripe fruit.

JASMIN MANDARIN

Thé vert suave de Chine aux précieuses fleurs de jasmin.

Flowerly green tea: a grand flowerly and smooth Chinese green tea scented with tender jasmine flowers.

FUJI YAMA

Thé vert pour les connaisseurs cultivé dans la région de Kyoto sur les pentes du Mont FUJI.

Japan green tea: a green tea grown on the slopes of mount Fuji, it yields an intense and subtle aroma. Rich in vitamin C, low in theine, it is a stimulating tea appropriate for meals and enjoyable any time of day.

ROUGE METIS

Agrumes d'Orient et fleurs de souci parfument ce rooibos enveloppant et prolongent le voyage commencé avec le "Thé sur le Nil". Son goût à la fois doux et brillant procure un dépaysement de saveurs pour rêver tard dans la soirée à de lointaines contrées.

South African tea called Rooibos. A fruity and flowery blend recalling memories of a fragrance garden. 100% theine-free. It can be taken any time of day. With our without milk.

PAUSES CHIC / GOURMET SNACK

Tous les jours à partir de 12h00 / Everyday from 12.00 pm

LES ARDOISES / ASSORTMENTS

Sélection de fromages affinés 15€
Selection of cured cheeses

Assortiment de charcuterie 14€
Selection of cold cuts

LES ENTRÉES / STARTERS by

Avocat et crabe en religieuse, mesclun 16€
Avocado and crab religieuse, mixed green salad

Velouté de Saint Jacques (issues de la pêche artisanale française) 8,90€
Scallops cream soup (origin : French artisanal fisheries)

Velouté de châtaignes au foie gras et cèpes 8,90€
Chesnut cream soup with foie gras and porcini

Quiche Lorraine 7,90€
Quiche Lorraine

Quiche aux poireaux 7,90€
Leek Quiche

LES COCOTTES / POTS by

Petits plats cuisinés et gourmands, élégamment présentés dans une cocotte individuelle
Small delight dishes elegantly presented in an individual pot

Effeillé de cabillaud et son riz noir Venere, crème de safran 17€
Cod Effeillé with Venere Nero rice, cream saffron sauce

Confit d'un parmentier de canard, pommes purée aux cèpes et chapelure
croustillante 17€
Parmentier of candied duck, porcini mashed potatoes, crispy breadcrumbs

Agneau confit au razelhanout, polenta crémeuse aux olives 17€
Confit of lamb, creamy polenta with olives

Mijotée de bar au pistou, minestrone de légumes du Sud 19€
Pistou sea bass pot, traditional minestrone with southern vegetables

Nos prix sont indiqués en euro TTC, service et taxes inclus et supportent une TVA de 7% (sauf boissons alcoolisées à 10,6%). Nos viandes de veau servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France ou Hollande. Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension. Nous n'acceptons pas les paiements par chèque.

Our prices are indicated in euros of taxes and service included, bearing a VAT of 7% (except alcoholic drinks at 10.6%). Our veal meats are from animals born, raised and slaughtered in France or Holland. Our products are subject to availability. We thank you in advance for your understanding. We do not accept payment by check.

PAUSES CHIC / GOURMET SNACK (suite)

LES PÂTISSERIES / PASTRIES by DALLOYAU PARIS

Eclair au chocolat 8€
Une pâte à chou moelleuse garnie d'une crème légère et intense
Chocolate Eclair : a smooth chou pastry garnished with a light and intense cream

Tarte au citron 9€
Lemon Pie

Le Vrai Opéra Dalloyau 9€
Création Dalloyau 1955 - Une grande émotion en version originale
The Real Opéra - Original chocolate pastry by Dalloyau : a great emotion in its original version

Mille-feuille vanille 9€
Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille Bourbon de Madagascar
Vanilla Mille-feuille : an exquisite puff paste, crispy and delicately caramelized, garnished with a Malagasy Bourbon vanilla-flavored cream

Douceur de fruits 9€
Croustillant d'un sablé breton vanille, mousse sabayon, compotée de framboises, framboises fraîches, myrtilles fraîches, groseilles fraîches
Fruit sweetness : crispy shortbread with vanilla zabaglione, raspberry puree, fresh raspberries, fresh blueberries, fresh currants

Croquante aux agrumes 10€
Dacquois aux amandes, confiture d'orange, crémeux à la gousse de vanille Bourbon de Madagascar, biscuit cuiller parfumé orange, suprême vanille aux zestes d'oranges, segments d'agrumes frais, croquante amande
Citrus fruit crunch : almond Dacquoise, orange marmalade, Madagascar Bourbon vanilla cream, orange flavored biscuit, supreme vanilla cream with zest of oranges, fresh citrus segments, almond nougatine

LES ENVIES SUCRÉES / SMALL DESSERTS

Salade de fruits frais 9€
Fresh fruit salad

L'envie de fromage blanc nature ou coulis 9€
Quark cheese plain or with fruit puree

Thé ou café macarons 7€
Tea or coffee and 3 macaroons to discover

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus et supposent une TVA de 7% (sauf boissons alcoolisées à 10,6%). Nos viandes de venaison servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France ou Hollande. Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension. Nous n'acceptons pas les paiements par chèque.

Our prices are indicated in euros all taxes and service included, bearing a VAT of 7% (except alcoholic drinks at 10.6%). Our wild meats are from animals born, raised and slaughtered in France or Holland. Our products are subject to availability. We thank you in advance for your understanding. We do not accept payment by check.