

BIÈRES & CIDRES / BEERS & CIDERS

PRESSION / DRAFT	25 cl	50 cl
1664 Blonde	5,5	8,5
1664 Blanc	6,5	9,5
Grimbergen Blonde	6,8	9,8
BOUTEILLES / BOTTLES		
Corona 35,5 cl		7,5
Cidre naturel et bio "Le Sauvage" Fils de Pomme 33 cl		7,5

VINS / WINES

	Verre	Carafe	Bouteille
BLANCS / WHITE	12 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay Colombard, IGP Côtes de Gascogne	4,5	13	
Anjou AOP "Le Ptit Chenin" <i>Château de la Roulerie AB</i>	5,8		28
Petit Chablis AOP <i>Domaine Sébastien Christophe</i>			36
ROSÉS / ROSÉ			
Grenache Syrah IGP du Gard	4,5	13	
IGP Méditerranée <i>Peyrassol</i>	5,5		26
Côtes de Provence AOP "Côté Presqu'île" <i>Minuty</i>	6		30
ROUGES / RED			
Merlot IGP Bouches du Rhône	4,5	13	
Graves AOP <i>Château La Croix du Sud</i>	5,5		26
Chinon <i>Château de Vaugaudry</i>	5,5		28
Côtes-du-Rhone AOP "Coq'O Vino" <i>Poivre d'Ane AB</i>	6		30
Brouilly AOP, <i>Réserve de la Beauvoisie</i>	6,5		32

APÉRITIFS / APERITIVES

Kir 12 cl	5,9
Kir royal 12 cl	10
Coupe de Prosecco Riccadonna 12 cl	7,5
Ricard 2 cl	4,9
Martini Bianco, Rosso 6 cl	5,9
Américano 8 cl	7,5
Fiero Tonic 14 cl	7,5

CHAMPAGNES / CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque 12 cl	9,5
Jacquart Brut Mosaïque 75 cl	50

ALCOOLS / ALCOHOLS

Get 27 4 cl, Gin Bombay Original 4 cl	6,5
Gin Bombay Bramble 4 cl	7,5
Whisky Johnnie Walker Red Label 4 cl, Vodka Eristoff 4 cl, Rhum Bacardi Carta Oro 4 cl	6,5
Cognac Otard VSOP 4 cl, Bas-Armagnac Château Laubade Signature 4 cl	7,5
Vodka Grey Goose 4 cl	7,5
Supplément soda	1,8

COCKTAILS / COCKTAILS

AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL	
Apérol Spritz 14 cl	8,5
Apérol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche <i>Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, fresh orange</i>	
French Spritz 14 cl	10,5
Liqueur de fleur de sureau St Germain, Prosecco Riccadonna, citron jaune et romarin frais <i>St Germain elderflower Liqueur, Prosecco Riccadonna, Perrier, lemon, fresh rosemary</i>	
Bramble Tonic 18 cl	9,5
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, sirop de framboise, jus de citron vert*, tonic français et bio La French, framboise et thym-citron frais <i>Bombay Bramble red fruit gin, raspberry syrup, lime juice*, La French organic tonic, raspberry and fresh thyme-lemons</i>	
Passion 20 cl	9,5
Rhum Bacardi Carta Oro, amaretto roasted Adraitico, purée de fruits de la passion, nectar d'ananas, ananas frais <i>Bacardi Carta Oro Rum, roasted Adraitico amaretto, passion fruit puree, pineapple nectar, fresh pineapple</i>	
Les Classiques Mojito 14 cl, Piña Colada 16 cl	9,5
SANS ALCOOL / WITHOUT ALCOHOL	
Garden Détox 20 cl	7,5
Kiwi, concombre frais, citron, Perrier, menthe fraîche <i>Kiwi, fresh cucumber, lemon, Perrier, fresh mint</i>	
Begonia 18 cl Fraise, framboise, banane, pomme	7,5
<i>Strawberry, raspberry, banana, apple</i>	
Virgin Mojito 14 cl	7,5
Citron vert, sucre de canne, jus de pomme**, Perrier, menthe fraîche <i>Lime, cane sugar, apple juice**, Perrier, fresh mint</i>	
Virgin Spritz 18 cl	7,5
Vibrante sans alcool, tonic français et bio La French, orange fraîche <i>Martini Vibrante without alcohol, French and organic tonic La French, fresh orange</i>	
Exotique 18 cl Passion, mangue, ananas	7,5
<i>Passion, mango, pineapple</i>	

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Vittel 50 cl - 1 L	4,9 - 6,5
S.PELLEGRINO 50 cl - 1 L	4,9 - 6,5
perrier 33 cl	5,5
Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres 25 cl	5,5
Sprite 25 cl, Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5,5
Fuze Tea Pêche, Fuze Tea thé vert mangue 25 cl	5,5
Jus Pago 20 cl orange***, multivitaminé**, ananas*, pomme*** <i>Pago Juice orange***, multivitamin**, pineapple*, apple***</i>	5,2
Jus d'orange pressé *** 20 cl <i>Fresh orange juice</i>	5,5
Citronnade Maison 20 cl <i>Homemade Lemonade</i>	5,8
Thé Glacé Maison 20 cl <i>Homemade Iced Tea</i>	5,8

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso <i>Expresso coffee</i>	3,2
Café allongé <i>Long black coffee</i>	3,4
Double café <i>Double coffee</i>	4,5
Cappuccino, Café crème <i>Coffee with milk</i>	5,3
Café viennois <i>Coffee with whipped cream</i>	5,1
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	7,5
Chocolat viennois <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	8,5
Thés et Infusions Kusmi Tea <i>Kusmi Tea Teas or infusions</i>	5,5
Traditionnel thé à la menthe fraîche <i>Traditional fresh mint tea</i>	5,5
Irish Coffee 12 cl	9,5

CAFÉ DES MARRONNIERS

*Préparation à base de fruits, **Jus de fruits à base de concentré, ***Pur jus
IGP : Indication Géographique Protégée
PGI : Protected Geographical Indication

CAFÉ DES MARRONNIERS

ENTRÉES / STARTERS

🍷 Œuf façon mimosa sucrine, vinaigrette balsamique <i>Mimosa-style egg, sucrine, balsamic vinaigrette</i>	7,8	Avocat crevette pamplemousse, coriandre, vinaigrette aux agrumes <i>Avocado shrimps, grapefruit, coriander, citrus vinaigrette</i>	9,5
🍷 Gaspacho andalou, croûtons <i>Andalusian gazpacho, croutons</i>	8,5	🍷 Mozzarella di Bufala légumes grillés, vinaigrette à la tapenade d'olives noires <i>Mozzarella di Bufala, grilled vegetables, black olive tapenade vinaigrette</i>	10,5
Escargots de Bourgogne Label Rouge (x6) <i>Label Rouge Burgundy snails (six)</i>	9		

GRANDES SALADES / LARGE SALADS

🍷 Salade Veggie falafels, trio de quinoa, guacamole, tomates cerises, feta, mesclun, courgettes grillées, carottes râpées, radis rouge, vinaigrette aux agrumes <i>Veggie Salad, falafels, quinoa trio, guacamole, cherry tomatoes, feta cheese, mixed salad, grilled courgettes, grated carrots, radish, citrus vinaigrette sauce</i>	18	Baguette parisienne XL jambon blanc, fines tranches de Comté AOP, beurre <i>XL Parisian baguette, ham, thin slices of PDO Comté cheese, butter</i>	9
Salade César poulet croustillant, Parmesan, croûtons, romaine, sauce César <i>Caesar Salad, crispy chicken, Parmesan cheese, croutons, romaine salad, Caesar sauce</i>	17	🍷 Quiche provençale, salade <i>Quiche Provençale, mixed salad</i>	14,5
Salade du Jardin salade jeunes pousses, jambon cru, tomates séchées, tomates cerises, billes de mozzarella, légumes grillés, artichauts, Parmesan, tapenade d'olives noires, vinaigrette balsamique <i>Garden salad, young shoots salad, raw ham, sundried tomatoes, cherry tomatoes, mozzarella balls, grilled vegetables, artichokes, Parmesan, black olives tapenade, balsamic vinaigrette</i>	18,5	Croque-Monsieur XXL, mesclun <i>XXL Croque-Monsieur, mixed salad</i>	14

MENU DES MARRONNIERS 18,5 €

Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés
From Monday to Friday for lunch, except during public holidays
Boisson non comprise / *Drink not included*

QUICHE PROVENÇALE **ou** FISH & CHIPS
Quiche provençale or fish & chips

+
CRÊPE au choix **ou** CRÈME BRÛLÉE
Crepe or creme brulee

SUR LE POUCE / SNACKS

DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla creme brulee</i>	7
Moelleux au chocolat glace vanille, amandes effilées <i>Moist chocolate cake, vanilla ice cream, flaked almonds</i>	7,8
Tiramisu fraise-rhubarbe au Petit Beurre Lu <i>Strawberry rhubarb tiramisu with Petit Beurre Lu</i>	8,5
Fraises à la crème fouettée, jus de citron <i>Strawberries with whipped cream and lemon juice</i>	9,5
Café gourmand <i>Gourmet Coffee with miniature desserts</i>	9,8

CRÊPES

Beurre et sucre <i>Butter and sugar</i>	5,8
Chocolat-noisette / Caramel au beurre salé <i>Chocolate-hazelnut / Salted butter caramel</i>	6,8
Suppléments crème fouettée, banane, crème de marrons, boule de glace <i>Extras: whipped cream, banana, chestnut cream, scoop of ice cream</i>	1

PLATS / DISHES

Classic Burger steak haché de bœuf, tomates, compotée d'oignons, mesclun, frites <i>Classic burger, ground beef, tomatoes, onion compote, mixed salad, French fries</i>	16	Traditionnel tartare de bœuf coupé au couteau, frites <i>Traditional beef tartar cut with knife, French fries</i>	17,5
French Burger steak haché de boeuf, Comté AOC, avec ou sans poitrine fumée, compotée d'oignons, mesclun, frites <i>French burger, ground beef, PDO Cantal cheese, smoked pork belly, onion compote, mixed salad, French fries</i>	17,5	🍷 Linguine estivale pesto rosso, courgettes et aubergines grillées, tomates cerises, pignons de pins, Parmesan <i>Summer linguine, pesto rosso, grilled courgettes and aubergines, cherry tomatoes, pine nuts, Parmesan</i>	16
Suprême de volaille poêlée méditerranéenne, jus au thym <i>Chicken supreme with thyme juice and mediterranean vegetables</i>	16,5	Fish & chips de cabillaud frites, sauce tartare <i>Cod Fish & Chips, French fries, tartar sauce</i>	15,5
		Tartare de saumon pommes de terre grenailles, tagliatelles de courgettes <i>Salmon tartare, new potatoes, zucchini tagliatelle</i>	19

GLACES & SORBETS / ICE CREAM & SORBETS

Chocolat liégeois crème glacée chocolat, sauce chocolat, crème fouettée <i>Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	8,5
Café liégeois crème glacée café, sauce café, crème fouettée <i>Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream</i>	8,5
Coupe Fraise glace yaourt bulgare, sorbet fraise, fraises fraîches, crème fouettée, coulis de fruits rouges <i>Strawberry Sundae, Bulgarian yogurt ice cream, strawberry sorbet, fresh strawberries, whipped cream, red fruit coulis</i>	9,5
Coupe Agrume sorbet citron vert, sorbet mandarine, suprêmes de pamplemousse, crème fouettée, meringue écrasée <i>Citrus Sundae, lime sorbet, mandarin sorbet, grapefruit supremes, whipped cream, crushed meringue</i>	9,5
Glace / Ice cream 2 boules / 2 scoops 3 boules / 3 scoops Parfums crèmes glacées : Vanille, chocolat, café, pistache <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistachio</i> Parfums sorbets : citron vert, fraise, mandarine <i>Sorbet: lime, strawberry, mandarin</i>	5,8 7,8

🍷 Plat végétarien / Vegetarian dish AOP : Appellation d'Origine Protégée / PDO : Protected Denomination Origin

Prix TTC en euros, service compris 05.21. Net price, service included. Tous nos cocktails sont réalisés à base de liqueurs et crèmes Giffard, jus et nectars Caraïbos et sirops Teisseire. Les cartes bancaires, American Express, Tickets Restaurants, Chèques Vacances, sont acceptés. Credit Cards, American Express, Luncheon vouchers and Chèques Vacances, are accepted.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR