

FROMAGES

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

DESSERTS

Trifle fruits rouges	14
Tartelette citron framboise	16
Pavlova aux fruits rouges	16
Tarte fine aux pommes	15
Le traditionnel fondant au chocolat*	15
Cheesecake	16
Pot de glace et sorbet au choix* :	12
vanille / chocolat / framboise / fraise	

CODE WIFI : marlylouvres

Le Café Marly

ÉPICERIE FINE

Saumon fumé Écossais Label Rouge, blinis	26
Tarama blanc*	12
Tarama à la truffe d'été*	14
Sprats, pain grillé beurre	16
Caviar Oscietre Impérial 30 g*	110
Caviar Oscietre Imperial 30 g* & 2 shots de Vodka Beluga	120

ENTRÉES

Jus de carotte gingembre minute	9
Velouté de saison	15
Cœur de laitue / avocat	10/12
Haricots verts champignons	14
Poêlé de champignons de saison, émulsion d'ail	28
Artichauts marinés, parmesan, vinaigrette truffée	21
Aubergine confite, Burrata	21
Ceviche de daurade	23
Tartare de thon, avocat	19
Avocat surprise	27
Pata Negra de Bellota / pan con tomate	34
Petits nems de poulet	17
Foie gras de canard traditionnel	29

SALADES

Salade César poulet	23
Salade de Quinoa, kale, grenade, citron confit	24
Salade mache, endive, betterave	17

PLATS

Penne tomates basilic « légèrement épicée »	20
Raviolis à la crème de truffe	38
Lasagnes épinards, fromages	25
Dos de cabillaud, sauce Tom Yam	36
Filet de bar grillé, beurre citronné	32
Dos de saumon confit	29
Suprême de volaille sauce curry et chutney de mangue	29
Filet château, béarnaise	39
Magnifique Côte de veau aux giroles	41
Burger végétarien	28
Côtelettes d'agneau, jus au thym	35
Tartare cru au couteau	26
Tartare aller-retour aux herbes	27

GARNITURES

Purée « traditionnelle »	6,5
Haricots verts « extra fins »	6,5
Riz basmati	6,5
Mesclun de salade aux herbes	6,5

SNACK jusqu'à 18h

Omelette nature	14
Omelette composée herbes / jambon / fromage	16
Club sandwich traditionnel	25
Croque-Monsieur / Madame	18/19

Prix et service compris. *Les plats marqués d'un astérisque ne sont pas faits maison