

ENTRÉES

VELOUTÉ D'ASPERGES	20
COEUR D'ARTICHAUT & SABAYON CITRONNÉ	27
AUBERGINE BURRATA	24
BELLES ASPERGES VERTES & VINAIGRETTE	29
CAESAR VERSION SUCRINE	25
HARICOTS VERTS ET CHAMPIGNONS DE PARIS	14
SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE ET NOIX	17
KALE, QUINOA, AVOCAT, GRENADE	25
CARPACCIO DE DAURADE, HUILE D'OLIVE CITRON	35
AVOCAT / THON ÉPICÉ	27
LES PETITS NEMS DE POULET	19
FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY	35
ASSIETTE DE PATA NEGRA	31
TARAMA BLANC MAISON DU CAVIAR	14
SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS, CRÈME DOUBLE ET BLINIS*	28
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL 30G ET BLINIS	110

PLATS

RIGATONI TOMATE BASILIC LÉGÈREMENT ÉPICÉES	22
FILET DE BAR GRILLÉ, BEURRE CITRONNÉ	35
CABILLAUD TOM YAM	38
DOS DE SAUMON GRILLÉ, CRÈME CIBOULETTE	33
SUPRÊME DE VOLAILLE, CURRY ET CHUTNEY	30
MAGNIFIQUE CÔTE DE VEAU	49
FOIE DE VEAU AUX RAISINS, RÉDUCTION BALSAMIQUE	34
TARTARE TRADITIONNEL	26
ALLER-RETOUR AUX HERBES	28
FILET CHÂTEAU GRILLÉ AU POIVRE OU BÉARNAISE	49

JUSQU'À 18H

MARLY CHEESEBURGER / BACON	31
CLUB SANDWICH POULET / BACON	27
CROQUE-MONSIEUR / MADAME	19/20
OMELETTE NATURE	16
OMELETTE COMPOSÉE HERBES / JAMBON / FROMAGE	20

DESSERTS

SAINT MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD 13

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES 29

TARTELETTE CITRON FRAMBOISE 17

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 20

LE TRADITIONNEL FONDANT AU CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE 18

TARTE FINE AUX POMMES 20

CRACKER'S CHEESECAKE* 19

CRÈME BRULÉE 16

FROMAGE BLANC 0%, COULIS DE FRUITS ROUGES 12

GLACE VANILLE OU CHOCOLAT / SORBET FRAISE* 12

Le Café Marly

PALAIS DU LOUVRE