

VINS BLANCS

	Domaines	VERRE 12 CL	POT 46 CL	BTL 75 CL
TOURAINE AOC	Domaine A Deux	5.4	20.7	31
MUSCADET DE SEVRE & MAINE AOC	Michel Bregeon, Original	6.4	24.7	37
VAL DE LOIRE IGP	Marigny Neuf Bio Et Vegan	5.7	22	33
CHABLIS AOC	Domaine Gueguen	8.7	33.3	50
POUILLY FUISSÉ AOC	Maison Champy Bio	-	-	59
PAYS D'OC IGP	Domaine De Peysonnie	4.7	18	27
FRANCS C. DE BORDEAUX AOC	Cru Godard Bio	6.1	23.3	35

VINS ROSÉS

	Domaines	VERRE 12 CL	POT 46 CL	BTL 75 CL
SABLES DE CAMARGUE IGP	Dne De Jarras, Vin Gris Bio	4.9	18.7	28
CÔTES DE PROVENCE AOC	La Chapelle Gordonne	7.6	29.3	44
CÔTES DE PROVENCE AOC	Whispering Angel	-	-	48
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC	Ste-Marguerite, Cuvée M Bio, Vegan	-	-	50
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC	Sainte Nine Bio	5.7	22	33
CÔTES DE PROVENCE AOC	Domaine de la Rouillère	-	-	39

VINS ROUGES

	Domaines	VERRE 12 CL	POT 46 CL	BTL 75 CL
ANJOU AOC	La Roulerie, «le P'tit Cab» Bio, Vegan, Sans Sulfite	5.9	22.7	34
CHINON AOC	Jourdan, «les Gravinieres» Bio, Vegan	-	-	41
SAVIGNY LES BEAUNES AOC	Champy Bio	-	-	67
MORGON AOC	Bouland, «Corcelette»	7.1	27.3	41
CÔTES DU RHÔNE AOC	Notre Dame, «Parcelle sud» Bio	4.9	18.7	28
VACQUEYRAS AOC	Brotte, «Bouvencourt»	8.1	31.3	47
CHÂTEAUNEUF DU PÂPE AOC	Brotte, Secret de Barville Terra Vitis	-	-	98
PIC SAINT LOUP AOC	Domaine des Rocs Bio	6.8	26	39
CÔTES DU ROUSSILLON AOC	John Wine Bio, Sans Sulfite	6.6	25.3	38
BORDEAUX AOC	Cht Guichot, «L'Authentique» Sans Sulfite	6.2	24	36
SAINTE EMILION GRAND CRU AOC	Château Cartier Bio	9.9	38	57

EAUX MINÉRALES

			BOUTEILLE 75 CL
EVIAN			8,7
BADOIT VERTE, BADOIT ROUGE			8,7

PRIX NETS EN EUROS | BOISSON NON COMPRISE | SERVICE COMPRIS | LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES

 @letienmarcel  @etienne_marcel_paris

ETIENNE MARCEL

CAFÉ | RESTAURANT | BAR

CAFÉ ETIENNE MARCEL

. 01 45 03 01 03 .

64 RUE TIQUETONNE PARIS 2^E

SUIVEZ NOUS SUR



MENU DU DINER

f @letienmarcel @etienne_marcel_paris

FRUITS DE MER

Les Huitres 6 pièces

GILLARDEAU n°3	28
FINES DE CLAIRE n°3	17
CREUSES DE BRETAGNE n°3	15

Dégustation d'huitres 12 pièces 35

4 CREUSES DE BRETAGNE n°3	
4 CLAIRE n°3	
4 GILLARDEAU n°3	

LES PLATEAUX



Le Marcel

57

- 9 HUÎTRES CREUSES n°3
- 1/2 TOURTEAU
- 3 CREVETTES ROSES
- BULOTS
- 3 LANGOUSTINES

Le Royal

143

- 4 HUÎTRES CREUSES n°3
- 4 HUÎTRES GILLARDEAU n°3
- 4 HUÎTRES CLAIRE n°3
- 1 TOURTEAU
- 8 CREVETTES ROSES
- BULOTS
- 6 LANGOUSTINES

Coquillages et crustacés



BULOTS (200gr)	9
CREVETTES ROSES (8pièces)	16.5
LANGOUSTINES (6pièces)	21
TOURTEAU	12 22

ENTRÉES / À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES	15.5
PLANCHE MIXTE	21.5
PLANCHE DE FROMAGES AOP	16.5
ESCARGOTS tradition	16
SAUCISSON, radis beurre pour l'apéro	12.5
TERRINE DE CAMPAGNE	12.5
HOUMOUS, véritable pain pita	12.5
CALAMARS FRITS	11.5
GUACAMOLE Maison, chips de maïs	11.5
FOIE GRAS, pain grillé	15.5
CROQUE MONSIEUR coupé ou pas	15
SAUMON FUMÉ, pain grillé	19
AVOCAT VINAIGRETTE	10
POIREAUX VINAIGRETTE	10
ŒUFS MIMOSA	9
GRATINÉE À L'OIGNON	15

SALADES

BURRATA, TOMATES, BASILIC	16
GRANDE SALADE CAESAR POULET ROTI	16
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	18
GRANDE SALADE CAESAR SAUMON FUMÉ	18
BURRATA, AUBERGINE CONFITE	16

MENU DU DINER

f @letienmarcel @etienne_marcel_paris

PLATS

CONFIT DE CANARD, pommes sautées	22
TARTARE DE BŒUF à l'huile d'olive	19
TARTARE DE SAUMON à l'asiatique (Label rouge)	24
THON MI-CUIT, sauce vierge	26
SAUMON (Label rouge) à la plancha, beurre blanc	25
BAVETTE Angus à l'échalote	20.5
PAILLARD DE POULET mariné au citron	20.5
LE CHEESEBURGER	20.5
LE CLASSIQUE BACON CHEESEBURGER	21.5
STEAK HACHÉ, œuf à cheval	19
ESCALOPE DE VEAU à la crème et champignons	25
ENTRECÔTE Angus (280 gr environ)	30
OMELETTE au comté	15
SPAGHETTI BOLOGNAISE	18
RAVIOLES DU ROYANS, crème ciboulette	18
RIGATONI aux morilles	20

Garnitures au choix

Pommes purée, Pomme frites, Haricots verts,
Cœur de laitue, Riz basmati

FROMAGES

PLANCHE DE FROMAGES AOP	16.5
CHÈVRE CENDRÉ "Saint-Maur"	9

FORMULE MIDI

Du lundi au vendredi

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

19

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

23

DESSERTS

CRÈME BRULÉE	10
MI-CUIT CHOCOLAT, glace vanille	10
LA TROPÉZIENNE de la maison Sénéquier	10
PÂTISSERIE du jour	10
L'ÉCLAIR caramel-beurre salé	10
LE NOUGAT de la maison Sénéquier	15.5

GLACES « Berthillon »

chocolat, moka, vanille, caramel beurre salé,	2 boules 10.5
fraise, framboise	3 boules 12.5

CAFÉ GOURMAND ETIENNE MARCEL	8.5
------------------------------	-----