

AOÛT 2018



Scan me and get
our menus
in your language

LE CAFÉ DU MARCHÉ

38 rue Cler - 75007 Paris - 01 47 05 51 27

Des produits frais
renouvelés chaque jour,
& transformés
dans notre cuisine

ENTRÉES

ŒUF BIO MAYONNAISE	6.5
☑ SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, SÉSAME BLOND <i>Vinaigrette framboise</i>	6.5
☑ MOZZARELLA BURRATINA <i>Tomates cerise et roquette</i>	8.5
PETITES SARDINES DE BIARRITZ <i>Huile d'olive extra vierge bio, pain grillé</i>	10
PÂTÉ EN CROÛTE, MESCLUN	7
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ	8.5
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ	17
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9

BURGERS

servis avec pommes frites et mesclun

CHEESEBURGER 15€
*Haché de bœuf, cheddar, tomate, malossol, oignons, sauce burger
(sup. bacon 1€)*

BURGER DU MARCHÉ 17€50
Haché de bœuf, cantal, bacon grillé, tomate, sauce miel moutarde

GRANDES SALADES

SALADE CAESAR AU POULET <i>Filet de poulet et bacon grillés, croutons, copeaux de padano, sauce caesar, romaine</i>	14.5
☑ SALADE DE PÂTES AUX TOMATES <i>Pâtes conchiglie, tomates cerise, tomates séchées, courgettes grillées, billes de mozzarella, pesto rouge</i>	13.5
SALADE DE BŒUF THAÏ <i>Rôti de bœuf cuit, tomates cerise, concombre, cornichons malossol, oignons rouges, coriandre, romaine, vinaigrette soja sésame</i>	14.5
SALADE PARISIENNE <i>Jambon blanc, emmental, œuf dur, champignons de Paris, fenouil, mesclun, vinaigrette classique</i>	13.5
SALADE DE QUINOA ET SAUMON <i>Saumon fumé, quinoa, fenouil, avocat, concombre, roquette, vinaigrette basilic citron</i>	14.5

À PARTAGER

PLANCHE DE COCHONAILLES <i>Chorizo, saucisson sec, pâté en croûte, jambon cru</i>	13.5
PLANCHE DE FROMAGES <i>Saint Nectaire, Camembert, Bleu d'Auvergne et Cantal</i>	12.5
PLANCHE MIXTE <i>Cochonailles & fromages</i>	16.5
PLANCHE DE POISSONNERIE <i>Boîte de petites sardines, saumon fumé, seiches marinées</i>	17.5
TOMAT'MOZZA, PESTO	6.5
TARTINES POILÂNES <i>Saumon avocat ou Jambon emmental ou Légumes grillés padano</i>	9.5
JAMBON PERSILLÉ "MAISON BARBIER" 280G <i>en conserve (2 pers.)</i>	9

SNACKING

SUR PAIN POILÂNE TOASTÉ ET ACCOMPAGNÉE DE MESCLUN	
TARTINE ROSBEEF <i>Rôti de bœuf froid, mayonnaise</i>	12.5
TARTINE SAUMON FUMÉ <i>Saumon fumé, purée d'avocat</i>	12.5
TARTINE MADAME OU MONSIEUR <i>Jambon blanc, emmental fondu avec/ou sans œuf</i>	11.5
TARTINE CHÈVRE TOASTÉ <i>Chèvre bûche toasté et jambon de pays</i>	12.5
☑ TARTINE VÉGÉTARIENNE <i>Courgettes et aubergines grillées et copeaux de padano</i>	12.5
SAUCISSE DE FRANCFORT FRITES	11.5

PLATS

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉ (300G) <i>Sauce béarnaise, pommes frites et mesclun</i>	19.5
ONGLET DE BŒUF <i>Fondue d'échalotes, pommes grenailles et mesclun</i>	15.5
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE OU POÊLÉ <i>Pommes frites et mesclun</i>	15
SUPRÊME DE POULET RÔTI <i>Au thym et au citron, riz trois grains</i>	15
CONFIT DE CANARD DU CAFÉ DU MARCHÉ <i>Pommes sautées et mesclun</i>	14.5
FILET DE BAR <i>Pesto vert, tagliatelles de carottes et courgettes</i>	17.5
TARTARE DE SAUMON AUX ÉPICES THAÏ <i>Concombre et roquette</i>	16.5
PENNE AUX LÉGUMES GRILLÉS ET JAMBON CRU <i>Pesto, copeaux de padano</i>	14.5

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE (1 PIÈCE) <i>Saint Nectaire ou Camembert ou Bleu d'Auvergne ou Cantal</i>	6.5
PLANCHE DE FROMAGES <i>Saint Nectaire, Camembert, Bleu d'Auvergne et Cantal</i>	12.5
FROMAGE BLANC, COULIS DE FRUITS ROUGES	6.5
MOUSSE AU CHOCOLAT	6.5
SALADE DE FRUITS FRAIS	6.5
CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON	7
SABLÉ AUX FRAISES, CHANTILLY	7.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE	7.5
CAFÉ GOURMAND <i>Mousse au chocolat, salade de fruits, financier</i>	7.5
GLACES ARTISANALES "PÔLE SUD"	x2 x3
BOULES DE GLACE <i>Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, caramel salé framboise, citron, mangue, kiwi, cassis</i>	6 8.5
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS <i>Glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café, chantilly</i>	8.5
FRAISE MELBA <i>Glace vanille, fraise fruits, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	8.5
LIMONCELLO <i>Sorbet citron, sorbet kiwi, limoncello</i>	8.5
CRÊPES	
SUCRE, CONFITURE, NUTELLA, MIEL CITRON	6.5
GRAND-MARNIER	8.5

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 2cl	5
PORTO, SUZE, CAMPARI 5cl	5.5
KIR SAUVIGNON 14cl	5
KIR ROYAL 14cl	11
AMERICANO MAISON 6cl	7
MARTINI, GIN, DRY MARTINI, ... 6cl	7
LILLET BLANC, ROUGE, ROSÉ 6cl	5.5
PISCINE DE VIN BLANC OU ROSÉ 20cl	6.5
PISCINE DE CHAMPAGNE 20cl	15

- FORMULE DÉJEUNER 17€50 -

(DU LUNDI AU VENDREDI 12H-15H)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

*Oeuf bio ou Pâté en croûte
Tartare de bœuf ou Suprême de poulet ou Salade du Marché
Fromage blanc ou mousse au chocolat ou Dessert du jour*

11€50 KID'S MENU

*jusqu'à 10 ans
Petit plat
+ petit dessert
+ petite boisson*

*À choisir ensemble
selon les goûts
de vos enfants.*

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

NEGRONI <i>Gin Beefeater, Campari, Vermouth rouge</i>	8.5
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	7.5
LIMONCELLO SPRITZ <i>Limoncello bio Walcher, Prosecco, miel</i>	8.5
PIMM'S CUP <i>Pimm's, lemonade Fever-Tree</i>	8.5
OLD FASHIONED <i>Bourbon Four Roses, sucre (morceaux), Angostura, eau gazeuse</i>	9
TOMMY'S MARGARITA <i>Tequila Olmeca Altos Blanco 100% Agave, citron vert, sirop d'agave</i>	10
GIN BASIL SMASH <i>Gin Beefeater, sucre de canne, citron, basilic frais</i>	9
VESPER <i>Vodka Absolut, Gin Beefeater, Lillet blanc</i>	9
MOSCOW MULE <i>Vodka Absolut, citron vert, ginger beer Fever-Tree</i>	9
FRENCH 75 <i>Cognac Camus, sucre de canne, citron, champagne</i>	12
DARK & STORMY <i>Rhum The Kraken, ginger beer Fever-Tree, citron vert</i>	10
FLORODORA <i>Gin Beefeater, sirop de framboise, citron vert, ginger ale Fever-Tree</i>	10
CUCUMBER GIN TONIC <i>Gin Hendrick's & Tonic Fever-Tree, concombre</i>	12
LIME TEQUILA TONIC <i>Tequila Olmeca & Tonic Fever-Tree, citron vert</i>	12
ORANGE VODKA TONIC <i>Vodka Grey Goose, Tonic Fever-Tree, quartier d'orange</i>	14
CLASSIQUES (À LA DEMANDE) <i>Mojito, Caïpirinha, Cosmopolitan, Long Island Ice tea, Bloody Mary ...</i>	8.5

SANS ALCOOL

AQUALEMON <i>Citron vert, menthe fraîche, orgeat, eau gazeuse</i>	7
VIRGIN MOJITO FRAISE <i>Citron vert, menthe fraîche, jus de fraise</i>	7
MARRAKECH ICE TEA <i>Sirop de thé citron, menthe fraîche, jus de pomme, ginger ale</i>	7
SURVITAMINÉ <i>Jus de carotte bio, orange pressée, ananas, gingembre, miel</i>	7

LES VINS

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
BORDEAUX AOC <i>Château Malbat</i>	5	8.5	16.5	24
HAUT-MÉDOC AOC <i>Château Victoria, Cru Bourgeois</i>	7	12.5	24.5	33
SAINT-ÉMILION GRANC CRU AOC <i>Clos Petit Corbin</i>	8.5	15.5	30.5	41
SAUMUR AOC <i>Château Fouquet BIO</i>	5.5	9.5	18.5	27
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC <i>La Tour de mon Père BIO</i>	6	10.5	20.5	29
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC <i>Pinot Noir Millebuis</i>	6	10.5	20.5	29
CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES AOC <i>Le Titi, Vin Vegan (Plan de Dieu) BIO</i>	5	8.5	16.5	24 [V]
BROUILLY AOC <i>Château des Tours</i>	6	10.5	20.5	29
AFRIQUE DU SUD, SYRAH <i>Vinologist</i>	5	8.5	16.5	24

VINS BLANCS

CHARDONNAY "LE SUDISTE" <i>IGP Pays d'Oc</i>	4.5	8	15.5	24
LE TITI, SAUVIGNON-COLOMBARD <i>IGP Méditerranée</i>	4.5	8	15.5	24
ELIXIR, GROS MANSENG <i>IGP Côtes de Gascogne (moelleux)</i>	5	8.5	16.5	25
SANCERRE AOC <i>Domaine des Clairneaux</i>	8.5	15	29.5	41
CHABLIS AOC <i>Domaine Gueguen</i>	7.5	13	25.5	36
AFRIQUE DU SUD, CHENIN <i>Vinologist</i>	5	8.5	16.5	25

VINS ROSÉS

VIN DE FRANCE <i>La Petite Seine BIO</i>	4.5	8	15.5	24
CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Domaine La Rouillère</i>	6	10.5	20.5	29
CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Ch. Ste-Marguerite "M", Cru Classé, Vin Vegan BIO</i>	8.5	15.5	30.5	41 [V]

CHAMPAGNE AOC

PHILIPPE GONET <i>Grande Réserve</i>			12cl	75cl
PERRIER-JOUËT <i>Grand Brut</i>			10	48
			13.5	79

BIO : VIN BIOLOGIQUE

[V] VIN VEGAN

Pour les amateurs

WHISKIES

CLAN CAMPBELL, JB	8
JOHNNIE WALKER <i>Red Label</i>	8
LAGAVULIN <i>16 ans</i>	14
NIKKA FROM THE BARREL	12
RYE BULLEIT	11
JAMESON	9
JACK DANIEL'S	9
FOUR ROSES	9

DIGESTIFS

4cl	POIRE MICLO <i>Grande Réserve</i>	9
	MIRABELLE	9
	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12
	COGNAC CAMUS VS	8
	COGNAC RÉMY MARTIN VSOP	12
	CALVADOS	8
	BUSNEL VSOP	12
	BAS-ARMAGNAC <i>Laubade VS</i>	8
	BAS-ARMAGNAC <i>Laubade 25 ans</i>	14

LIQUEURS

4cl	GET 27	8
	GET 31	8
	MANZANA	8
	COINTREAU	8
	LIMONCELLO BIO	8
	GRAND-MARNIER ROUGE	9
	BAILEYS, AMARETTO	8
	JÄGERMEISTER	8

ALCOOLS

VODKA WYBOROWA	4cl	8
VODKA ABSOLUT	9	
VODKA GREY GOOSE	12	
GIN BEEFEATER	8	
GIN HENDRICK'S	11	
TEQUILA JOSÉ CUERVO <i>Especial</i>	9	
TEQUILA OLMECA ALTOS	10	
RHUM HAVANA 3 ANS	8	
RHUM ST JAMES IMPERIAL	8	
RHUM VIEUX COLOMA 8 ANS	10	
RHUM VIEUX THE KRAKEN	12	
RHUM VIEUX CLÉMENT X.O.	14	

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
BUDWEISER	4.2	8
LEFFE BLONDE	4.8	8.5
HOEGAARDEN <i>Blanche</i>	4.5	8.5
TRIPEL KARMELIET	4.8	8.5
MONACO	4.5	8
TWIST, TANGO	4.5	8
PICON BIÈRE	5.5	9.5

BOUTEILLES

CORONA 35,5cl	6.5
PERONI NASTRO AZZURO 33cl	6.5
HEINEKEN 33cl	6.5
1664 33cl	6.5
PELFORTH BRUNE 33cl	6.5
BIÈRE SANS ALCOOL 33cl	6.5

SOFTS

COCA-COLA, ZÉRO	25cl	50cl	4.6	8
ORANGINA, PERRIER	4.6	8		
ICED TEA, SPRITE	4.6	8		
CIDRE BRUT	4.5	-		
CAFÉ FRAPPÉ	5	-		
CHOCOLAT FRAPPÉ	5	-		
JUS DE FRUITS PAGO	4.6	8		
<i>Pomme, abricot, orange, ananas, tomate, fraise</i>				
FRUITS PRESSÉS	5.5	-		
<i>Orange ou citron</i>				

FEVER-TREE

INDIAN TONIC WATER	20cl	50cl	5	8
GINGER BEER	5	8		
LEMONADE	5	-		

EAUX

EVIAN, BADOIT ROUGE	33cl	75cl	4	6.5
<i>75cl servies en restauration uniquement</i>				

CAFÉ, THÉS

ESPRESSO <i>Perle Noire</i>	2.4
DÉCAFÉINÉ	2.5
DOUBLE ESPRESSO	4.8
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	5
CAFÉ CRÈME	4.3
CAFÉ LATTE	4.8
CHOCOLAT CHAUD	4.3
CAPPUCCINO	5.3
CAFÉ GOURMAND	7.5
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS	5.5
MOKA VIENNOIS	5.5
LAIT CHAUD	4
<i>Vanille / Miel / Cannelle</i>	
THÉS PARFUMÉS	4.5
<i>Vert sencha, Vert à la menthe, Vert au jasmin, Ceylan, Earl Grey, Rooibos aux épices, Fruits rouges</i>	
INFUSIONS	4.5
<i>Verveine, tilleul, camomille, menthe fraîche</i>	
GROG AU RHUM AMBRÉ	5.5
GROG AU COGNAC	6.5