

JUIN 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>Tomate cerises 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, 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 &amp; 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 en conserve (2 pers.)	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>Crottin de chèvre 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 sautées 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
THE FAMOUS CONFIT DE CANARD OF CAFÉ DU MARCHÉ	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
FARFALLE AU CHORIZO ET TOMATES SÉCHÉES <i>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, madeleine artisanale</i>	7.5
<b>GLACES ARTISANALES "PÔLE SUD"</b>	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
<b>CRÊPES</b>	
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	10
AMERICANO 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

*Ceuf bio ou Pâté en croûte ou Entrée du jour  
Tartare de bœuf ou Suprême de poulet ou Plat du jour  
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>Limuncello 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 &amp; Tonic Fever-Tree, concombre</i>	12
LIME TEQUILA TONIC <i>Tequila Olmeca &amp; Tonic Fever-Tree, citron vert</i>	12
ORANGE VODKA TONIC <i>Vodka Kettel One, Tonic Fever-Tree, quartier d'orange</i>	12
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</i>	5.5	9.5	18.5	27 [B]
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC <i>La Tour de mon Père</i>	6	10.5	20.5	29 [B]
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)</i>	5	8.5	16.5	24 [B] [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 MANSANG <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</i>	4.5	8	15.5	24 [B]
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</i>	8.5	15.5	30.5	41 [B] [V]

### CHAMPAGNE AOC

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

[B] VIN BIOLOGIQUE

[V] VIN VEGAN

## Pour les amateurs

### WHISKIES

CLAN CAMPBELL, JB	8	POIRE MICLO <i>Grande Réserve</i>	4cl	9
JOHNNIE WALKER <i>Red Label</i>	8	MIRABELLE	9	9
LAGAVULIN <i>16 ans</i>	14	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12	12
NIKKA FROM THE BARREL	12	COGNAC CAMUS VS	8	8
RYE BULLEIT	11	COGNAC RÉMY MARTIN VSOP	12	12
JAMESON	9	CALVADOS	8	8
JACK DANIEL'S	9	BUSNEL VSOP	12	12
FOUR ROSES	9	BAS-ARMAGNAC <i>Laubade VS</i>	8	8
		BAS-ARMAGNAC <i>Laubade 25 ans</i>	14	14

### DIGESTIFS

### LIQUEURS

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

	25cl	50cl
<b>PRESSION</b>		
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	7.5
ORANGINA, PERRIER	4.6	7.5		
FUZE TEA, SPRITE	4.6	7.5		
CIDRE BRUT	4.5	-		
CAFÉ FRAPPÉ	5	-		
CHOCOLAT FRAPPÉ	5	-		
JUS DE FRUITS	4.6	7.5		
<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
<i>75cl servis en restauration uniquement</i>				

### CAFÉ, THÉS

ESPRESSO <i>Perle Noire</i>	2.4
ESPRESSO APRÈS 17H	2.8
DÉCAFÉINÉ	2.5
DÉCAFÉINÉ APRÈS 17H	2.8
DOUBLE ESPRESSO	4.8
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	5
CAFÉ CRÈME	4.3
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