

MARTA
Le bar

LES INSTANTS MARTA

Le Méditerranéen <i>Jambon Ibérico, tapenade, vieux Parmesan</i>	32€
Le Marta <i>Saumon fumé, toast au foie gras, nems aux légumes</i>	34€
L'Américain <i>Mini cheeseburger, nuggets de volaille, gambas en tempura</i>	30€
La Note sucrée <i>Assortiment de notre Chef pâtissier.</i>	28€

*Nos viandes bovines sont d'origine Française, Allemande, Hollandaise, Irlandaise.
Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant*

ÉVENTUELLEMENT

EN APÉRITIF

Ricard	15€
Pernod	15€
Martini Ambrato, Rubino	16€
Cuvée Jean de Lillet	16€
Noilly Prat	16€
Porto Graham's Six Grapes	16€
Pimm's	16€
Pineau des Charentes Domaine Lhéraud 1976	26€

UNE DOUCEUR ALAIN MILLIAT...

Pêche de vigne	14€
Ananas	14€
Pomme	14€
Carotte	14€
Abricot	14€
Fraise	14€
Banane	14€

LE PLAISIR DU CHAMPAGNE

LA FLÛTE...	<i>15cl</i>
Champagne	
Pommery, Pop Earth	25€
Laurent-Perrier, Brut	27€
Perrier-Jouët, Blason Rosé	29€
Prosecco	
Martini	18€
LES BOUTEILLES	<i>75cl</i>
Champagne Blanc	
Laurent Perrier	140€
Perrier-Jouët, Grand Brut	145€
Ruinart, Blanc de Blancs	220€
Champagne Rosé	
Pommery, Pop Earth	140€
Perrier-Jouët, Blason Rosé	165€
Billecart Salmon	185€
Ruinart	220€

LES VINS

VINS BLANCS

	15cl	75cl	150cl
Sancerre Cru <i>"Les Caillottes", Pascal Jolivet</i>	20€	88€	-
Alsace <i>Riesling, Domaine A. Mann</i>	21€	92€	
Chablis 1er cru <i>Domaine Laroche</i>	21€	88€	-
Condrieu <i>Domaine de Rochevine</i>	28€	140€	

VINS ROUGES

Sancerre aoc <i>Le Rabault, P. Mellot</i>	18€	68€	
Larose de Gruaud <i>Saint-Julien aoc</i>	21€	95€	
Gevrey-Chambertin <i>J. Drouhin</i>	26€	140€	
Château Phélan Ségur <i>Saint-Estèphe</i>	27€	128€	

VINS ROSÉS

IGP Pays d'Oc <i>"Gris blanc", Gérard Bertrand</i>	14€	68€	98€
Côtes de Provence AOC <i>Château Minuty "Rose et Or"</i>	18€	86€	-

LES COCKTAILS MARTA

SHORT DRINK

Lusso Negroni 22€

*Gin Bombay East,
Martini Gran Lusso, Martini Bitter*

Grey Goose Martini 22€

*Vodka Grey Goose, Noilly-Prat,
garni d'un twist de citron ou olive*

Daiquiri 22€

*Rhum Bacardi Heritage,
jus de citron frais, sucre de canne*

Gin Blossom 22€

*Gin Bombay East, Licor 43,
jus de citron frais, marmelade d'orange*

LONG DRINK

Le Fizz 22€

*Vodka Grey Goose, St-Germain,
jus de citron frais, sucre de canne, soda*

Tommy's Margarita 22€

*Tequila Patron Silver,
jus de citron frais, sirop d'agave*

Bacardi Mojito 22€

*Rhum Bacardi Reserva, menthe fraîche,
jus de lime frais, sucre roux, soda*

Miss Pepper 22€

*Vodka Grey Goose, ginger beer,
purée d'ananas, basilic frais, poivre du moulin*

LES COCKTAILS À BULLES

Old Cuban 22€

*Rhum Bacardi Reserva, jus de lime,
sucre de canne, menthe fraîche, Martini Prosecco*

Bellini 22€

*Martini prosecco,
purée de pêche*

Garden Party 22€

*Gin Bombay East, Chartreuse, jus de lime,
concombre, menthe fraîche, Martini Prosecco*

Parisian Mule 22€

*St-Germain, purée de framboise,
jus d'aireselles, sirop spicy, Martini Prosecco*

LES VIRGIN COCKTAILS

Virgin Marta 18€

*Jus de citron frais, menthe fraîche,
sirop de concombre, ginger ale*

Getafix 18€

Thé vert, compote de pommes, Jus de carottes, miel

Red Mule 18€

*Purée de framboise,
jus d'aireselles, ginger beer*

Short Drink 7cl / Long Drink 20cl / Cocktail à Bulles 20cl / Virgin Cocktails 20cl

TOUT SIMPLEMENT

GIN

Bombay Sapphire	22€
<i>Ultimate Gin&Tonic, accompagné de rose lemonade, d'Elderflower ou de Victorian tonic</i>	
Beefeater 24	22€
Hendrick's	22€

VODKA

Grey Goose	22€
Absolut Elyx	22€
Russian Imperia	22€
Zubrowka	22€

TEQUILA

Patron Silver	22€
Patron Platinum	39€
Patron Gran Burdeos	72€

RHUM

Bacardi Heritage 44,5°	22€
Ron Facundo Néó	22€
Bacardi Carta Oro	22€
Mezan Panama 2006	24€
Ron Facundo Exquisito	32€

L'accompagnement soda et jus de vos alcools est majoré de 2€

LES DIGESTIFS

COGNAC

Rémy-Martin VSOP	22€
Martell Cordon Bleu	42€
Rémy-Martin XO	42€
Lhéraud 1973, Grande Champagne	42€
Lhéraud 1972, Petite Champagne	42€
Lhéraud, "l'Art du Temps" 1974, Petite Champagne	52€
Rémy-Martin Louis XIII	310€
Otard "Fortis & Fidelis" (Force & Loyauté)	390€
Martell "Premier Voyage" <i>5cl.</i>	450€
Martel "Premier Voyage" <i>2cl.</i>	180€

ARMAGNAC

Castarède VSOP	22€
Castarède 1934	75€

CALVADOS

Lecompte 12 ans	20€
Lecompte 25 ans	32€

BRANDY

Elixir de Cigalus	23€
-------------------	-----

LIQUEURS

Demandez la liqueur de votre choix à votre barman	19€
---	-----

LES WHISKIES

BLEND

Chivas 12 ans	22€
Chivas 18 ans	26€

MALT ÉCOSSAIS

The Balvenie 12 ans "Double Wood" <i>Sherry, agrumes</i>	22€
Aultmore 12 ans <i>floral et délicat</i>	22€
Craigellachie 13 ans <i>pommes et girofle</i>	22€
Glenfiddich 15 ans <i>douceur de la soléra</i>	24€
The Balvenie 14 ans "Carribbean cask" <i>Caramel au beurre salé, fruits exotiques</i>	24€
Craigellachie 17 ans <i>la tradition "saveur à l'ancienne"</i>	28€
Glenlivet 18 ans <i>riche, sherry</i>	28€
Ardbeg 10 ans <i>Concentré de tourbe et iode</i>	22€
Bowmore 15 ans <i>riche et délicat</i>	24€
Isle of Jura 16 ans <i>unique et exotique</i>	26€

LE RESTE DU MONDE

Jameson Select Reserve <i>vieilli en fût de Bourbon</i>	22€
Maker's Mark <i>l'incontournable</i>	22€
Jack Daniel's n°7 <i>délicat et fin</i>	22€

LES RAFRAÎCHISSEMENTS

EAUX MINÉRALES

Evian <i>33cl.</i>	10€
Badoit Rouge <i>33cl.</i>	10€
Perrier <i>33cl.</i>	10€

JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, Pamplemousse, Citron <i>25cl.</i>	13€
---	-----

JUS ET NECTARS DE FRUITS MILLIAT

Pêche, Ananas, Pomme <i>33cl.</i>	14€
Abricot, Banane, Fraise, Carotte, <i>33cl.</i>	14€

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro <i>33cl.</i>	12€
Schewppes Indian Tonic <i>25cl.</i>	12€
Orangina, Nestea, Sprite <i>25cl.</i>	12€
Red Bull <i>25cl.</i>	12€
Ginger Ale, Ginger Beer <i>20cl.</i>	12€

BIÈRES

Carlsberg, 1664 <i>33cl.</i>	14€
Corona, Desperado <i>35,5cl.</i>	14€
1664 sans alcool <i>25cl.</i>	14€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	9€
Double expresso	10€
Café au lait	10€
Cappuccino	10€
Thé, Infusion	12€
Chocolat chaud Fouquet's	12€



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris.*