

OCTOBRE 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
POIREAUX VINAIGRETTE SOJA-SÉSAME	6.5
NEMS DE CHÈVRE, MIEL ET MENTHE <i>Bouquet de mâche et betterave</i>	7.5
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

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 CHÈVRE CHAUD <i>Saint-Marcellin affiné IGP, betterave, noix, mâche, vinaigrette au miel</i>	13.5
SALADE FAÇON BO-BUN <i>Vermicelles de riz cuits, pousses de soja, carottes, nems végétariens, filet de bœuf, cacahuètes, vinaigrette soja-sésame</i>	14.5
SALADE PARISIENNE <i>Jambon blanc, emmental, œuf dur, champignons de Paris, radis rose, mesclun, vinaigrette classique</i>	13.5
SALADE DE SAUMON AUX AGRUMES <i>Quinoa, saumon fumé, orange, pamplemousse, céleri, chou chinois, vinaigrette aux agrumes</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, accras de morue</i>	16.5
NEMS DE CHÈVRE	7.5
TOASTS POILÂNES <i>Saumon avocat ou Jambon emmental ou Légumes grillés padano</i>	8.5
TERRINE ARTISANALE AU VIN JAUNE, 200G	8.5

SNACKING

TARTINES

SUR PAIN POILÂNE TOASTÉ ET ACCOMPAGNÉE DE MESCLUN	
TARTINE MADAME OU MONSIEUR <i>Jambon blanc, emmental fondu avec/ou sans œuf</i>	11.5
TARTINE SAUMON FUMÉ ET MOZZARELLA <i>Pesto vert</i>	12.5
TARTINE VÉGÉTARIENNE <i>Courgettes et aubergines grillées et copeaux de padano</i>	12.5

SAUCISSE DE FRANCFORT FRITES	11.5
HOT DOG TRADITION <i>Saucisse de Francfort, emmental, moutarde, baguette tradition, Pommes frites et mesclun</i>	12.5

BURGERS

servis avec pommes frites et mesclun

CHEESEBURGER 15€
Bœuf, cheddar, tomate, malossol, oignons, sauce burger (sup. bacon 1€)

BURGER DU MARCHÉ 17€50
Bœuf, cantal, bacon grillé, tomate, sauce miel moutarde

PLATS

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉ (300G) <i>Sauce poivre grains, pommes de terre sautées et mesclun</i>	19.5
ONGLET DE BŒUF <i>Fondue d'échalotes, pommes frites et mesclun</i>	15.5
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE OU POÊLÉ <i>Pommes frites et mesclun</i>	15
POULET FERMIER RÔTI AUX AROMATES <i>Purée de pommes de terre et mesclun</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
PAVÉ DE SAUMON RÔTI <i>Crème safranée, quinoa aux légumes</i>	16.5
CARBONARA AUX CHAMPIGNONS <i>Linguine, jambon cru, champignons frais</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, MIEL ET SPÉCULOS	6.5
MOUSSE AU CHOCOLAT	6.5
CRUMBLE AUX POMMES <i>Glace pain d'épices de Dijon</i>	6.5
CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON	7
TARTE AU CITRON REVISITÉE	7.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE	7.5
CAFÉ GOURMAND <i>Mousse au chocolat, compotée pomme-cannelle, mini gaufre de Bruxelles</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
AUTOMNE GLACÉ <i>Glace vanille, glace au pain d'épice, éclats de noix, 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

Ceuf 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 Claireaux</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	9
	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

4cl	VODKA WYBOROWA	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
PRESSION	
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

25cl	50cl
COCA-COLA, ZÉRO	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	4.6 8
PAGO	
<i>Pomme, abricot, orange, ananas, tomate, fraise</i>	
FRUITS PRESSÉS	5.5 -
<i>Orange ou citron</i>	

FEVER-TREE

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

EAUX

33cl	75cl
EVIAN, BADOIT ROUGE	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	7.5
GOURMAND	
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