



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

LÉGUMES FRAIS EN TEMPURA <i>Sauce tartare et sauce teriyaki</i>	7.5
☑ NEMS DE CHÈVRE, MIEL ET MENTHE 3 pièces	7.5
☑ SALADE DE LENTILLES DU BERRY, SAUMON FUMÉ, ŒUF POCHÉ	8.5
☑ SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9
PETITES SARDINES DE BIARRITZ <i>Huile d'olive extra vierge bio, pain grillé</i>	10
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ	8.5
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ	17

GRANDES SALADES

☑ SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD <i>Crottin de chavignol toasté, pomme granny, cerneaux de noix, mesclun, vinaigrette au miel</i>	13.5
SALADE "CRISPY" CAESAR <i>Filet de poulet pané, bacon grillé, croutons, copeaux de padano, romaine, sauce caesar</i>	14.5
SALADE DE QUINOA, SAUMON FUMÉ ET AGRUMES * <i>Quinoa, saumon fumé, orange, pamplemousse, céleri rave, chou chinois, aneth, vinaigrette aux agrumes</i>	14.5
SALADE "BO BUN" <i>Vermicelles de riz, bœuf sauté, nems de légumes, soja, concombre, chou chinois, carotte, cacahuète, citronnelle, coriandre, menthe, basilic thaï, sauce teriyaki</i>	14.5

BURGERS

servis avec pommes frites et mesclun

CHEESEBURGER 15€50
Haché de bœuf 170g, cheddar, tomate, malossol, oignons, sauce burger, pain bun's aux céréales grillées bio (sup. bacon 1€)

FRENCH BURGER DU MARCHÉ 17€50
*Composé et changé selon le "marché du chef". Cf. menu du jour
Pain bun's artisanal boulangerie Bretteau Paris 7*

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
TARTIN'FLETTE <i>Reblochon, lardons, pommes de terre</i>	12.5
☑ CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI, 150G * <i>Miel, thym, pommes sautées et mesclun</i>	14.5

SAUCISSE DE FRANCFORT FRITES	11.5
------------------------------	------

15€50

FORMULE "HOP HOP HOP"

(du lundi au vendredi de 12h à 15h)

(À CHOISIR PARI MI UNE SÉLECTION DE PLATS *)
SERVI AVEC UN CAFÉ

PLATS

☑ MINI PENNE RIGATE À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE	13.5
--	------

CONFIT DE CANARD DU CAFÉ DU MARCHÉ <i>Pommes grenailles rôties et mesclun</i>	15
--	----

POULET FERMIER RÔTI AUX AROMATES * <i>Purée de pommes de terre et mesclun</i>	15
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ, CLASSIQUE OU POËLÉ <i>Pommes frites et mesclun</i>	15
ONGLET DE BŒUF * <i>Fondue d'échalotes, pommes frites et mesclun</i>	15.5
ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉ (300G) <i>Fleur de sel</i> <i>Pommes grenailles rôties et mesclun</i>	19.5
FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE <i>Pommes frites et mesclun</i>	15.5
FILET DE BAR <i>Huile d'olive aux agrumes, fondue de poireaux</i>	17.5

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE (1 PIÈCE) <i>Saint Nectaire ou Camembert ou Bleu d'Auvergne ou Comté</i>	6.5
PLANCHE DE FROMAGES <i>Saint Nectaire, Camembert, Bleu d'Auvergne et Comté</i>	12.5
MOUSSE AU CHOCOLAT "éclats de pistache"	6.5
CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON	7
SABLÉ AU CITRON MERINGUÉ	7.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>glace vanille</i>	7.5
CAFÉ GOURMAND (CRÈME OU THÉ SUP.2€) <i>Mousse au chocolat, compotée de pomme-cannelle, moelleux châtaigne, mini crème brûlée</i>	8.5
TARTE DES DEMOISELLES TATIN <i>Glace pain d'épices de Dijon</i>	7.5
CRÊPES	
SUCRE, CONFITURE, NUTELLA	6.5
MIEL CITRON, CRÈME DE MARRON	6.5
GRAND-MARNIER	8.5
LA FLAMBÉE <i>Compotée de pomme-cannelle flambée au Calvados</i>	8.5
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
COUPE MONT-BLANC <i>Glace vanille, crème de marron, sauce chocolat, chantilly</i>	8.5

À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>Saucisse et chorizo du Perche, pot de rillettes, jambon Serrano, condiments</i>	14.5
[M] PLANCHE DE FROMAGES <i>Saint Nectaire, Camembert, Bleu d'Auvergne et comté</i>	12.5
PLANCHE MIXTE <i>Charcuterie & fromages</i>	17.5
TERRINE ARTISANALE AU VIN JAUNE, 200G	8.5
TARTINE POILÂNE APÉRO <i>Jambon - emmental ou saumon - mozzarella</i>	9.5
LÉGUMES FRAIS EN TEMPURA <i>Sauce tartare et sauce teriyaki</i>	7.5
NEMS DE CRABE EN PANIER	5.5

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

NEGRONI <i>Gin Beekeeper, Campari, Vermouth rouge</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 Vecindad 100% Agave, citron vert, sirop d'agave</i>	10
GIN BASIL SMASH <i>Gin Beekeeper, sucre de canne, citron, basilic frais</i>	9
MOSCOW MULE <i>Vodka Stolichnaya "Gluten free", citron vert, ginger beer Fever-Tree</i>	9
FRENCH 75 <i>Cognac Camus, sucre de canne, citron, champagne</i>	12
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka Absolut vanille, Kahlua, café espresso</i>	8.5
PAIN D'ÉPICES DAÏQUIRI <i>Rhum blanc, liqueur de pain d'épices, citron vert</i>	8.5
PISCO SOUR <i>Pisco, citron vert, sucre de canne, angostura</i>	9
VANILLA SKY <i>Vodka Absolut vanille, citron vert, sprite</i>	8.5
JAMAICAN SPICY <i>Vieux Rhum Plantation, Ginger ale spiced orange Fever-Tree</i>	12
PARIS GIN TONIC <i>Gin Lord of Barbes Bio, citron vert, Tonic Fever-Tree</i>	14
GINGER MONKEY <i>Whisky Monkey Shoulder, Ginger ale, quartier d'orange</i>	12
CLASSIQUES (À LA DEMANDE) <i>Mojito, Caïpirinha, Cosmopolitan, Long Island Ice tea, Bloody Mary ...</i>	8.5

SANS ALCOOL

MARRAKECH ICE TEA <i>Sirop de thé citron, menthe fraîche, jus de pomme, gingembre</i>	7
SURVITAMINÉ <i>Jus de carotte bio, orange pressée, ananas, gingembre, miel</i>	7
MANGO COLADA <i>Jus de mangue, citron vert, lait de coco, soda, menthe fraîche</i>	7

LES VINS

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
BORDEAUX AOC <i>Château Malbat</i>	5	8.5	16.5	24
GRAVES AOC <i>Château Haut-Selve</i>	7.5	13	25.5	36
SAINT-ÉMILION GRANC CRU AOC <i>Clos Petit Corbin</i>	8.5	15.5	30.5	41
CAHORS AOC <i>Petit Clos - Second vin du Clos Triguedina</i>	5.5	9.5	18.5	27
SAUMUR AOC <i>Château Fouquet BIO</i>	5.5	9.5	18.5	27
BOURGUEIL AOC <i>"Trinch !" C&P Breton BIO</i>	6.5	11.5	22.5	31 [M]
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC <i>Pinot Noir Millebuis</i>	6	10.5	20.5	29
BROUILLY AOC <i>Château des Tours</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 [M]

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
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE AOC <i>Château de l'Aulnaye</i>	4.5	8	15.5	24
CÔTES DU JURA AOC <i>Caveau des byards - Savagnin</i>	8	14	27.5	39
CHABLIS AOC <i>Domaine Gueguen</i>	7.5	13	25.5	36
POUILLY FUMÉ AOC <i>Jean-Marie Berthier</i>	8.5	15	29.5	41
SAUTERNES AOC <i>Brumes de la Tour Blanche (liquoreux)</i>	7.5	13	25.5	36

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

CHAMPAGNES AOC

PHILIPPE GONET <i>Grande Réserve</i>			12cl	75cl
POMMERY <i>Grand Cru Millésimé 2006</i>			10	48
			14.5	85

BIO : VIN BIOLOGIQUE

[M] VIN VEGAN

Pour les amateurs

WHISKIES

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

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

KID'S MENU 11€50

jusqu'à 10 ans

Petit plat + petit dessert + petite boisson

À choisir ensemble
selon les goûts
de vos enfants.

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 2cl	5
PORTO, SUZE, CAMPARI 5cl	5.5
KIR SAUVIGNON 14cl	5
KIR ROYAL 14cl	11
AMERICANO MAISON 6cl	7
LILLET BLANC, ROUGE, ROSÉ 6cl	5.5
APÉROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, soda</i>	7.5
ITALICUS SPRITZ <i>Liqueur de bergamote, Prosecco, olive verte</i>	8.5
LIMONCELLO SPRITZ <i>Limoncello bio, Prosecco, Honey & Ginger cordial</i>	8.5

ALCOOLS

4cl	VODKA WYBOROWA	8
	VODKA ABSOLUT VANILLE	9
	VODKA STOLICHNAYA "Gluten free"	10
	GIN BEEFEATER	8
	GIN LORD OF BARBES	14
	TEQUILA JOSÉ CUERVO <i>Especial</i>	9
	TEQUILA VECINDAD <i>100% Agave</i>	10
	RHUM HAVANA 3 ANS	8
	RHUM VIEUX COLOMA 8 ANS	10
	RHUM VIEUX CLÉMENT X.O.	14
	RHUM VIEUX PLANTATION	12

BIÈRES

25cl	50cl
PRESSION	
BIÈRE DU MOMENT	4.8 8.5
BUDWEISER	4.2 8
LEFFE BLONDE	4.8 8.5
TRIPEL KARMELIET	4.8 8.5
MONACO	4.5 8
TWIST, TANGO	4.5 8
PICON BIÈRE	5.5 9.5

BOUTEILLES

35,5cl	6.5
33cl	6.5
33cl	6.5
33cl	6.5
33cl	6.5
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 PAGO	4.6 8
<i>Pomme, abricot, orange, ananas, tomate, mangue</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	4.5 6.5
<i>75cl servies en restauration uniquement</i>	

CAFÉS, THÉS

ESPRESSO <i>Perle Noire</i>	2.4
NOISETTE / ALLONGÉ	2.6
DÉCAFÉINÉ	2.5
DOUBLE ESPRESSO	4.8
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	5
CAFÉ CRÈME	4.3
CAFÉ LATTE	4.8
CHOCOLAT CHAUD	4.3
CAPPUCCINO / MOKACCINO	5.5
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS	5.5
VIN CHAUD AUX ÉPICES	5.5
LATTE CHAÏ	4.5
LAIT CHAUD	4
<i>Vanille / Miel / Noisette</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 COGNAC	6.5
ANTI-GRIPPE	5.5
<i>Citron pressé chaud, miel</i>	