

LE
Marta

- PARIS -

Le Marta Paris vous accueille du mercredi au samedi 19h00 à 03h00.
Marta Paris welcomes from Wednesday to Saturday from 7:00 PM to 03:00 AM.

SÉLECTION DE CAVIARS CAVIAR SELECTION

30GR

CAVIAR DE NEUVIC - BAERI
Caviar from Neuvic - Baeri

95€

50GR

CAVIAR DE NEUVIC - BAERI
Caviar from Neuvic - Baeri

145€

GARNITURES GARNISH

BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE, CIBOULETTE, ÉCHALOTES.
Blinis, egg, fresh cream, chive, shallots.

ENTRÉES STARTERS

POIREAUX VINAIGRETTE
Leek vinaigrette

19€

SOUPE À L'OIGNON FORT DES HALLES.
Fort des Halles onion soup.

19€

SAUMON GRAVLAX,
quenelle de pommes de terre à l'Aquavit.
Salmon Gravlax, quenelle of potato with aquavit.

31€

CARPACCIO D'AVOCAT, CHAIR DE CRABE, PAMPLEMOUSSE ROSE,
Oeuf mimosa à la moulinette.
Avocado carpaccio, crab meat, pink grapefruit, egg mimosa.

32€

SALADES SALADS

SALADE CAESAR
Caesar salad

36€

PÂTES PASTA

CRÈME DE MAÏS,
gnocchis de pommes de terre et raisins frais, manchego râpé.
Sweetcorn cream, potato gnocchi with grapes, grated manchego.

28€

MACARONI FORESTIÈRE.
Macaroni with creamy mushroom sauce.

28€

Carte élaborée par Bruno Gueret, Chef des Cuisines de l'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris.
Menu designed by Bruno Gueret, Chef of Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris Kitchens.

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and service included. Checks are not accepted.

POISSONS FISH

- FISH & CHIPS, POMMES COIN DE RUE,** 34€
crème de pois cassés, sauce gribiche
Fish & Chips, "Coin de rue" fries, split green pea cream, sauce gribiche
- SAUMON GRILLÉ, FENOUIL AUX BAIES ROSES;** 42€
beurre fondu au citron.
Grilled salmon, fennel with pink peppercorn; lemon beurre fondu.
- FILET DE BAR POCHÉ AU BEURRE BLANC,** 54€
fondue de choux aux fines herbes.
Beurre blanc poached sea bass, cabbage fondue with herbs.

VIANDES MEAT

- TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 180G** 34€
Pommes Coin de Rue
Coin de Rue fries
- CHEESEBURGER MARTA** 36€
Pommes coin de rue
Marta cheeseburger Coin de rue potatoes
- SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AU VINAIGRE,** 39€
macaroni.
Free-range poultry suprême in vinegar, macaroni.
- ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE,** 46€
chou rouge aux raisins blonds, pommes gaufrettes.
Pan-fried duck foie gras escalope, red cabbage with golden raisins, potato gaufrettes.
- COEUR DE FILET DE BOEUF,** 56€
fondue d'oignons doux, sauce Champs Elysées. Pommes "Coin de rue".
Beef tenderloin, sweet onions fondue, Champs Elysées sauce. "Coin de rue" fries.

GARNITURES GARNISH

- SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX** 7€
Pommes "Coin de rue"; Purée de pomme de terre; Légumes vapeurs;
Poêlée de champignons sauvages; Salade de saison.
*Choice of extra garnish
"Coin de rue fries"; Mashed potatoe; Steamed vegetables;
Pan-fried with mushrooms; Seasonal salad*

SNACKING SNACKS

- CREVETTES PANKO, SAUCE PIMENTÉE.** 22€
Panko shrimps, spicy sauce.
- CROQUE MONSIEUR JAMBON** 24€
Pommes Coin de Rue, Mesclun.
Roasted ham sandwich "Coin de rue" fries, mesclun.
- CLUB SANDWICH AU POULET** 28€
Pommes "Coin de Rue", roquette
Chicken Club Sandwich "Coin de rue" fries, arugula.
- PLANCHE DE CHARCUTERIE** 26€
Jambon parisien (IDF), Jambon Ibérique, Saucisson sec, Chorizo.
Selection of charcuterie
- PLANCHE DE FROMAGES** 32€
Reblochon, Camembert de Normandie, Fourme d'Ambert, Crottin de Chavignol,
Beaufort.
Cheese board

Notre offre restauration est servie de 19h00 à 03h00

Our restaurant menu is served from 7:00 PM to 03:00 AM.

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

Net prices in euros, taxes and service included. Checks are not accepted.

DESSERTS DESSERTS

MILLEFEUILLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR <i>Millefeuille with Madagascan Vanilla</i>	16€
TOUT CHOCOLAT <i>Mousse chocolate cake</i>	16€
TARTE CITRON MERINGUÉE <i>Lemon Meringue Tart</i>	16€
TARTE TATIN, CRÈME CRUE. <i>Apple tarte Tatin, raw double cream.</i>	18€
PROFITEROLES, Glace vanille, amandes de Polignac, ganache au Cognac. <i>Profiteroles, vanilla ice cream, Polignac almonds, Cognac ganache.</i>	20€

GLACES & SORBETS ICE CREAMS & SORBETS

DAME BLANCHE <i>Dame blanche</i>	20€
SÉLECTION PAR PIERRE GERONIMI, ARTISAN GLACIER 3 parfums au choix Glaces : Caramel beurre salé, chocolat, pistache, vanille Sorbets : Citron, fraise, mangue, passion <i>Choice of three flavours</i>	14€
SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON <i>Extra Homemade Chantilly cream</i>	2€

CARTE DES VINS

WINE LIST

VINS BLANCS WHITE WINES	15CL	75CL
CHABLIS AOC Saint Martin, Domaine Laroche	16€	78€
SANCERRE AOC, "LES COLLINETTES", Domaine Joseph Mellot	18€	88€

VINS ROUGES RED WINES

CÔTES DU RHÔNE AOC Crozes-Hermitage, Domaine Combier	16€	78€
SAINT ESTÈPHE AOC, Héritage le Boscq	18€	88€

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC Château Minuty, Prestige	16€	78€
CÔTES DE PROVENCE AOC Romain Desbastides	16€	78€

CARTE DES VINS

WINE LIST

CHAMPAGNES CHAMPAGNES

BRUT BRUT	15CL	20CL	75CL	150CL
RUINART BRUT	22€	27€	230€	
VEUVE CLICQUOT	20€	25€	200€	390€
PERRIER-JOUËT Grand Brut			220€	

BLANC DE BLANCS BLANC DES BLANCS

PERRIER-JOUËT			290€	
RUINART			250€	480€

CUVÉE PRESTIGE PRESTIGE CUVÉE

DOM PÉRIGNON P1			550€	1 000€
LOUIS ROEDERER Cuvée Cristal			590€	1 100€
DOM PÉRIGNON P2			950€	

ROSÉ ROSÉ

VEUVE CLICQUOT	22€	27€	220€	
BILLECART SALMON			250€	
LOUIS ROEDERER Cuvée Cristal			900€	
DOM PÉRIGNON			950€	

CARTE DES BOISSONS

DRINK LIST

APÉRITIFS APERITIFS

	5CL	7CL	70CL
RICARD	14€		
APÉROL		15€	
CAMPARI		15€	
MARTINI ROUGE, BLANC		15€	

GIN GIN

	3CL	5CL	70CL
BEEFEATER	12€	20€	200€
BOMBAY SAPPHIRE	12€	20€	200€
TANQUERAY	12€	20€	200€
HENDRICKS	14€	22€	220€
TANQUERAY TEN	14€	22€	220€
MONKEY 47	15€	25€	260€

VODKA VODKA

	3CL	5CL	70CL
BELVEDERE	12€	20€	200€
GREY GOOSE	12€	20€	200€
BELUGA NOBLE	14€	22€	220€
BELUGA GOLD LINE	30€	45€	500€

RHUM RUM

	3CL	5CL	70CL
HAVANA CLUB 3 ans	12€	20€	200€
CACHAÇA LEBLON	12€	20€	200€
HAVANA CLUB 7 ans	12€	22€	220€
PACTO NAVIO	12€	22€	220€
ZACAPA X.O.	25€	45€	420€

TEQUILA TEQUILA

	3CL	5CL	70CL
MEZCAL	12€	20€	200€
AVION EXPRESSO	12€	20€	200€
AVION SILVER	12€	22€	240€
PATRON SILVER	12€	22€	240€
DON JULIO REPOSADO	14€	22€	260€
AVION 44	35€	45€	750€
DON JULIO 1942	35€	45€	850€

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and service included. Checks are not accepted.

CARTE DES BOISSONS

DRINK LIST

WHISKIES WHISKIES

	3CL	5CL	70CL
J&B	12€	20€	200€
FOUR ROSES	12€	20€	200€
JACK DANIEL'S N°7	12€	20€	200€
JAMESON Black Barrel	12€	20€	200€
JOHNNY WALKER Black Label	14€	22€	220€
MAKER'S MARK	12€	20€	200€
CHIVAS REGAL 18 ans	15€	25€	260€
LAGAVULIN 16 ans	15€	25€	260€
TALISKER	15€	22€	220€
YAMAZAKI 12 ans	15€	29€	380€
CHIVAS REGAL 21 ans	30€	45€	650€
JOHNNY WALKER Blue Label	30€	45€	650€
YAMAZAKI 18 ans	40€	70€	950€

ARMAGNACS ARMAGNACS

	3CL	5CL	70CL
CASTARÈDE V.S.O.P	12€	20€	200€

COGNACS COGNACS

	3CL	5CL	70CL
HENNESSY Fine de Cognac Hennessy	12€	20€	250€
HENNESSY X.O.	30€	45€	650€

EAUX-DE-VIE BRANDIES

	3CL	5CL	70CL
FRAMBOISE, POIRE WILLIAM		14€	

LIQUEURS LIQUEURS

	3CL	5CL	70CL
ABSINTHE	12€	16€	
AMARETTO, BAILEY'S, GRAND MARNIER	12€	16€	
CHARTREUSE VERTE	15€	20€	
COINTREAU, LIMONCELLO	12€	16€	160€
SAMBUCCA	12€	16€	160€

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and service included. Checks are not accepted.

CARTE DES BOISSONS

DRINK LIST

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

SODAS SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO	33CL	12€
FUZE TEA	25CL	12€
GINGER ALE	20CL	12€
GINGER BEER	20CL	12€
ORANGINA	25CL	12€
SCHWEPES INDIAN TONIC	25CL	12€
SEVEN UP	33CL	12€
RED BULL	25CL	12€

BIÈRES BEERS

CORONA	35,5CL	13€
HEINEKEN	33CL	13€
IPA LAGUNITAS	35,5CL	13€

CARTE DES BOISSONS

DRINK LIST

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

EXPRESSO, CAFÉ DÉCAFÉINÉ <i>Espresso, Decaffeinated coffee</i>	8€
EXPRESSO NOISETTE <i>Espresso with a drop of milk</i>	9€
DOUBLE EXPRESSO <i>Double espresso</i>	12€
CAFÉ AMÉRICAIN, CAFÉ CRÈME, CAPPUCINO	12€

THÉS & INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS

GOLDEN DARJEELING Ce darjeeling est puissant avec des notes aromatiques. <i>A strong and aromatic darjeeling.</i>	11€
SENCHA ARIAKE Ce thé vert japonais, à la fois doux et tonique, au goût végétal et très légèrement iodé est idéal pour découvrir l'excellence des thés Sencha. <i>This Japanese green tea, both gentle and invigorating, with a vegetal taste that is very slightly iodine, is an excellent introduction to Sencha teas.</i>	11€
JARDIN TROPICAL Jardin Tropical est un délicieux mélange solaire évoquant un fruit juteux et gourmand. <i>Jardin Tropical is a delicious sunny mix like a ripe and juicy fruit.</i>	11€
L'HERBORISTE CAMOMILLE Infusion de fleurs entières de camomille matricaire, reconnue pour ses propriétés relaxantes. <i>An infusion of wild chamomile flowers, known for its relaxing properties.</i>	11€
L'HERBORISTE VERVEINE Une infusion de feuilles entières de verveine citronnelle, aux notes fraîches et zestées. Reconnue pour faciliter l'endormissement. <i>Known to help you sleep.</i>	11€

Scan me and get
allergen information
in your language



Scan me and get
our menus
in your language

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and service included. Checks are not accepted.

Produits allergènes et origines des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil

Allergen products and meat origins: check the information available at the front desk

Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000€.

Venant de personne résidant habituellement en France.

Cash payments over 1000€ are prohibited by the monetary and financial code.

From a person usually residing in France.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Alcohol abuse is detrimental to your health. Drink in moderation.



