

Le Café Marly

## ÉPICERIE FINE « MAISON DU CAVIAR »

---

Saumon fumé Écossais Label Rouge, blinis	26
Tarama blanc*	12
Tarama à la truffe d'été*	14
Sprats, pain grillé beurre	16
Caviar Oscietre Impérial 30 g*	110
Caviar Oscietre Imperial 30 g*	
& 2 shots de Vodka Beluga	120

## ENTRÉES

---

Jus de carotte gingembre minute	9
Gaspacho Andalou	14
Cœur de laitue / avocat	10/12
Haricots verts champignons	14
Poêlé de champignons de saison, émulsion d'ail	27
Artichauts marinés, parmesan, vinaigrette truffée	21
Tomate anciennes multicolores, Burrata	21
Ceviche de daurade	23
Tartare de thon, avocat	19
Avocat surprise	27
Patanegra de bellota / pan con tomate	34
Petits nems de poulet	17
Foie gras de canard traditionnel	29

## SNACK jusqu'à 18h

---

Omelette nature	14
Omelette composée herbes / jambon / fromage	16
Club sandwich traditionnel	25
Croque-Monsieur / Madame	18/19

## **PLATS**

---

Penne tomates basilic « légèrement épicée »	20
Raviolis à la crème de truffe	38
Dos de cabillaud, sauce Tom Yam	36
Filet de bar grillé, beurre citronné	32
Dos de saumon confit	29
Suprême de volaille sauce curry et chutney de mangue	29
Filet château béarnaise	39
Magnifique Côte de veau aux girolles	41
Burger végétarien	28
Carpaccio de bœuf, câpres, parmesan	22
Tartare cru au couteau	26
Tartare aller-retour aux herbes	27

## **GARNITURES**

---

Purée « traditionnelle »	6,5
Haricots verts « extra fins »	6,5
Riz basmati	6,5
Mesclun de salade aux herbes	6,5

## **SALADES**

---

Salade César poulet	23
Salade de Quinoa, kale, grenade, citron confit	24
Salade Niçoise	24

## **FROMAGES**

Le fameux Saint-Marcellin de la Mère Richard	13
Fromage blanc 0 % coulis de fruits rouges	12

## **DESSERTS**

Assiette de fraises et framboises	20
Tartelette citron framboise	16
Pavlova aux fruits rouges	16
Figues rôties au romarin	16
Tarte fine aux pommes*	15
Le traditionnel fondant au chocolat	15
Cheesecake	16
Pot de glace et sorbet au choix* :	12
vanille / chocolat / mûre / framboise / fraise	