



Bienvenue au **Marmiton de Lutèce** ...

... **Cuisine** Traditionnelle **Française**

## Brasserie

### **Boissons & Minérales / Drinks Soft & Water**

Evian 1L ..... Sanpellegrino 1L ..... **6,50€**

Evian ½ L ..... Sanpellegrino ½ L ..... **4,50€**

Coca-Cola 33CL ... Coca-Cola Zéro 33CL ... Schweppes 33CL ... Orangina 25CL ... **4,50€**

Sprite 50CL ... Fuze Tea Pêche 40CL ..... **5,00€**

Jus Pomme 25CL ... Jus Ananas 25CL ... Jus Orange 25CL ... Jus Tomate 25CL ... **4,00€**

### **Cafés & Thés / Coffee & Tea**

Café Espresso ... Café Ristretto ... Café Allongé ... Café Américano ... Décaféiné ... **3,00€**

Café Noisette ..... Café Cortado ..... Café Macchiato ..... **3,50€**

Café Crème ..... Café Latte ..... Café au lait ..... **4,00€**

Cappuccino ..... Café Frappé ..... **4,50€**

Café Frappé au Lait ..... **5,00€**

Café Corretto ... Café Sambuca ... Café Alcool ... **5,50€**

Irish Coffee ..... **8,00€**

Lait Chaud ..... Lait Froid ..... **3,50€**

Thé ... Infusion ... Chocolat Chaud ... **4,00€**

Thé au lait ..... **4,50€**

### **Bières / Beer**

Heineken 33CL ... Kronenbourg 1664 33CL ... Bière sans alcool 33CL ... **5,00€**

Picon Bière ..... **6,50€**

# Apéritifs

## Nos Cocktails

*Avec Alcool...*

<b>Mojito</b> – Rhum, Sirop Sucre de Canne, Citron Vert, Eau gazeuse, Menthe Fraiche .....	10,00€
<b>Piña Colada</b> – Rhum, Crème de Coco, Jus d'Ananas .....	12,00€
<b>Planter's Punch</b> – Rhum, Jus d'Ananas, Jus de citron, Sirop de Grenadine .....	12,00€
<b>Daiquiri</b> – Rhum, Sirop Sucre de Canne, Jus de Citron Vert .....	8,00€
<b>Mary Pickford</b> – Rhum, Jus de pomme, Sirop de grenadine .....	11,50€
<b>Bleu Lagon</b> – Vodka, Curaçao Bleu, Jus de Citron .....	8,50€
<b>Hilton</b> – Vodka, Champagne, Curaçao Bleu, Sirop de Pêche, Jus de Citron Vert .....	14,00€
<b>Sex on the Beach</b> – Vodka, Crème de Pêche, Jus d'Orange, Jus de Cranberry .....	13,00€
<b>Bloody Mary</b> – Vodka, Jus de Tomate, Jus de Citron, Tabasco, Sel de céleri .....	11,50€
<b>Cosmopolitan</b> – Vodka, Cointreau, Jus de Citron, Jus de Cranberry .....	12,00€
<b>Tequila Sunrise</b> – Tequila, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine .....	11,50€
<b>Margarita</b> – Tequila, Triple Sec, Jus de Citron Vert .....	11,00€
<b>Campari Mojito</b> – Campari, Sirop Sucre de Canne, Citron Vert, Eau gazeuse, Menthe .....	10,00€
<b>Désir d'un soir</b> – Whisky, Champagne, Crème de Pêche, Jus de Citron .....	13,50€
<b>Dry Martini</b> – Gin, Martini Extra Dry, Olive Verte .....	10,50€
<b>Tom Collins</b> – Gin, Jus de Citron, Eau Gazeuse .....	9,50€
<b>White lady</b> – Gin, Cointreau, Jus de Citron .....	11,00€
<b>Red Lion</b> – Gin, Grand Marnier, Jus de Citron, Jus d'Orange .....	15,00€
<b>French Paris</b> – Gin, Jus de Citron, Sirop Sucre de Canne, Champagne .....	13,00€
<b>Bramble</b> – Gin, Jus de Citron, Sirop Sucre de Canne, Crème de Mûre .....	9,00€

*Sans Alcool...*

<b>Virgin Mojito</b> – Sirop Sucre de Canne, Citron Vert, Eau gazeuse, Menthe Fraiche .....	6,00€
<b>Virgin Colada</b> – Crème de Coco, Jus d'Ananas .....	6,00€
<b>Florida</b> – Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de Citron, Sirop de Grenadine .....	9,00€

## Nos Spritz

<b>Aperol Spritz</b> – Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse, Orange .....	13,00€
<b>Saint Germain Spritz</b> – Saint Germain, Sirop de Violette, Prosecco, Eau Gazeuse, Citron ..	16,00€
<b>Limoncello Spritz</b> – Limoncello, Prosecco, Eau Gazeuse, Citron .....	12,00€
<b>Amarretto Spritz</b> – Amaretto, Prosecco, Eau Gazeuse, Orange .....	10,00€

## **Nos Duos**

Whisky Coca, Rhum Coca, Gin Tonic ..... **10,00€**  
Vodka Orange, Gin Orange, Campari Orange ..... **11,00€**  
Negroni (Americano, Gin, Orange) ..... **12,00€**

Kir Tradition (Vin blanc) ..... **6,00€**  
Kir Royal (Champagne) ..... **16,00€**  
Parfum au choix : Cassis, Mûre, Pêche, Châtaigne, Violette

## **Nos Simples**

Martini Rouge, Martini Blanc, Martini Rose, Martini Extra Dry ... **6,00€**  
Porto Rouge, Porto Blanc ..... **6,00€**  
Rhum Negrita, Rhum Blanc Havana Club ..... **7,00€**  
Muscat de Samos, Americano, Suze, Ricard ..... **5,50€**  
Vodka, Tequila, Gin, Campari ..... **7,00€**

## **Nos Whiskys**

Whisky JB ..... **7,00€**  
Whisky Grant's ..... **8,00€**  
Whisky Chivas Regal 12 ans d'âge ... **10,00€**  
Whiskey Jack Daniel's ..... **9,00€**

# Digestifs

## **Alcools Forts** (Strong)

Brandy, Grappa, Marc de Bourgogne ... **9,00€**  
Cognac, Armagnac, Calvados ..... **11,00€**  
Eau de Vie (Vieille Prune, Mirabelle, Poire Williams) ... **10,00€**  
Rémy Martin Cognac Fine Champagne ... **14,00€**

## **Alcools Doux** (Sweet)

Amarretto, Sambuca, Baileys, Limoncello, Grand Marnier, Get 27, Get 31 ... **8,00€**  
Cointreau, Génépi, Absinthe ..... **9,00€**  
Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte ..... **12,00€**

# A la carte

## Entrées / Starters

<b>Soupe à l'Oignon gratinée</b> .....	8,00€
Onion soup - Sopa de cebolla - Zuppa di cipolle - Zwiebelsuppe	
<b>12 Escargots de Bourgogne</b> .....	12,00€
Snails - Caracoles - Lumache - Schnecken	
<b>Foie gras, Chutney d'Oignon et Confiture de Figs</b> .....	19,00€
Foie gras, onion chutney and fig marmalade - Foie gras, chutney de cebolla y mermelada de higos Foie gras, chutney di cipolle e marmellata di fichi - Foie gras, zwiebelchutney und feigenkonfitüre	
<b>L'Assiette de Charcuterie</b> .....	13,00€
Assortment of hams and sausages - Plato de diferentes jamones y embutidos Piatto di prosciutti e salsicce diverse - Der Teller mit verschiedenen Schinken und Wurstsorten	
<b>Cuisses de Grenouilles en persillade</b> .....	15,00€
Frog legs in parsley sauce - Ancas de rana en salsa de perejil Cosce di rana in salsa di prezzemolo - Froschschenkel in Persillade	
<b>Camembert rôti, au Noix et Miel</b> .....	12,00€
Roasted Camembert with walnuts and honey - Camembert asado con nueces y miel Camembert arrosto con noci e miele - Gebratene Camembert mit Nüssen und Honig	

## Salades / Salads - *Vous pouvez la prendre comme entrée ou plat / You can have it as a starter or main course*

Petite - Grande

<b>Salade Gourmande</b> (salade, tomates, concombre, maïs, gésiers canard, magret fumé, haricots verts)	
Salad, tomatoes, cucumber, corn, duck gizzards, smoked duck breast, green beans .....	13,00€ - 18,00€
Ensalada, tomates, pepino, maïs, mollejas de pato, magret de pato ahumado, judías verdes Insalata, pomodori, cetrioli, mais, ventrigli d'anatra, petto d'anatra affumicato, fagiolini Salat, Tomaten, Gurke, Mais, Entenmagen, geräucherte Entenbrust, grüne Bohnen	
<b>Salade de Chèvre Chaud</b> (crottin de Chavignol) .....	12,00€ - 16,00€
Goat cheese on toast and salad - Queso de cabra caliente sobre pan tostado y ensalada Formaggio di capra caldo su pane tostato e insalata - Ziegenkäse auf Toast und Salat	
<b>Salade Savoyarde</b> (salade verte, tomates, lardons, comté, croutons) .....	12,00€ - 16,00€
Salad, tomatoes, bacon, comté cheese, croutons Ensalada, tomates, bacon, queso comté, picatostes Insalata, pomodori, pancetta, formaggio comté, crostini Salat, Tomaten, Speck, Comté, Croutons	
<b>Salade Végétarienne</b> (salade, tomates, concombre, avocat, oignons rouges, haricots verts, maïs)	
Salad, tomatoes, cucumber, avocado, red onions, green beans, corn .....	10,00€ - 14,00€
Ensalada, tomates, pepino, aguacate, cebollas rojas, judías verdes, maïs Insalata, pomodori, cetrioli, avocado, cipolle rossa, fagioli verdi, mais Salat, Tomaten, Gurke, Avocado, rote Zwiebel, grüne Bohnen, Mais	
<b>Salade Parisienne</b> (salade verte, tomates, pomme de terre, jambon, œufs durs, cornichons)	
Salad, tomatoes, potatoes, ham, boiled eggs, pickles .....	11,00€ - 15,00€
Ensalada, tomates, patatas, jamón, huevos duros, pepinillos Insalata, pomodori, patate, prosciutto, uova sode, cetriolini Salat, Tomaten, Kartoffeln, Schinken, hartgekochte Eier, Essiggurken	
<b>Salade de Crudités au Thon</b> (salade verte, thon, œuf dur, tomate, olive, concombre) ...	13,00€ - 17,00€
Salad, tuna, hard-boiled egg, tomato, olive, cucumber Ensalada, atún, huevo duro, tomate, aceituna, pepino Insalata, tonno, uovo sodo, pomodoro, oliva, cetriolo Salat, Thunfisch, hartgekochtes Ei, Tomato, Olive, Gurke	

## Viandes / Meats

**Entrecôte Black Angus, Pomme de terre sautées, Haricots Verts, Sauce Béarnaise ..... 36,00€**

Entrecote steak, Sautéed potatoes, Green beans, Béarnaise sauce

Filete de costilla, patatas salteadas, judías verdes, salsa bearnesa

Costata di manzo, patate saltate, fagioli verdi, salsa Béarnaise

Entrecôte, Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Sauce Béarnaise

**Pavé de Rumsteak, Pomme de terre sautées, Haricots Verts, Sauce au Poivre ..... 24,00€**

Rump steak, sautéed potatoes, green beans, pepper sauce

Solomillo de ternera, patatas salteadas, judías verdes, salsa de pimienta

Bistecca di fesa, patate saltate, fagiolini, salsa di peperoni

Rumpsteak, Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Pfeffersauce

**Magret de canard, Pommes rôtis ..... 22,00€**

Duck Breast, Roasted Apples - Magret de pato, manzana asada - Petto d'anatra, Mela arrostita - Entenbrust, Apfel

**Filet Mignon de Porc, Carottes rôtis, Sauce au pain d'épice ..... 20,00€**

Pork Filet Mignon, Roasted Carrots, Gingerbread Sauce

Solomillo de cerdo, zanahorias asadas, salsa de pan de jengibre

Filetto di maiale mignon, carote arrostate, salsa al pan di zenzero

Filet Mignon de Porc, gebratene Karotten, Lebkuchensauce

**Escalope de Volaille, Frites, Sauce Champignon ..... 18,00€**

Chicken, French fries, Mushroom sauce - Pollo, Patatas Fritas, Salsa de champiñones

Pollo, Patatine, Salsa ai funghi - Huhn, Pommes frites, Pilzsoße

## Poissons / Fishs

**Dorade Royale au four, Riz, compotée de Tomato au Citron ..... 24,00€**

Baked sea bream, rice, tomato and lemon compote

Dorada al horno, arroz, compota de tomate y limón

Orata al forno, riso, composta di pomodoro e limone

Dorade Royale aus dem Ofen, Reis, Tomatenkompott mit Zitrone

**Pavé de Saumon, Crème à l'Aneth, Pomme de terre Vapeur ..... 22,00€**

Salmon steak, dill cream, steamed potato - Filete de salmón con crema de eneldo y patatas al vapor

Trancio di salmone con crema all'aneto e patate al vapore - Lachssteak, Dillcreme, Salzkartoffeln

**Gambas Flambées au Pastis ..... 24,00€**

Prawns flambéed in pastis - Gambas flambeadas con pastis

Gamberi flambati al pastis - Gambas flambiert mit Pastis

## Plats Mijotés / Simmered Dishes

**Marmite de Boeuf Bourguignon (boeuf, pomme de terre vapeur, carotte, champignon)**

Beef, Steamed Potato, Carrot, Mushroom, Bacon - Ternera, patata al vapor, zanahoria, champiñón, ..... 22,00€

Manzo, patate al vapore, carote, funghi - Rindfleisch, Dampfkartoffeln, Karotten, Pilze

**Marmite de Blanquette de Veau (veau, riz, carotte, champignon) ..... 21,00€**

Veal, Rice, Carrot, Mushroom - Ternera, Arroz, Zanahoria, Champiñón

Vitello, riso, carote e funghi - Kalbfleisch, Reis, Karotte, Pilze

**Marmite de Lapin aux Pruneaux (lapin, pomme de terre vapeur, pruneau, champignon) ..... 24,00€**

Rabbit, Steamed potato, Prune, Mushroom - Conejo, patata al vapor, ciruela pasa, champiñón

Coniglio, patate al vapore, prugna secca, funghi - Kaninchen, Salzkartoffeln, Pflaumen, Pilze

**Marmite de Légumes Fondants (pomme de terre, courgette, aubergine, tomate) ..... 16,00€**

Potato, Courgette, Aubergine, Tomato - Patata, Calabacín, Berenjena, Tomato

Patata, zucchini, melanzana, pomodoro - Kartoffel, Zucchini, Aubergine, Tomato

## Fondues

*Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people*

*Prix par personne / Price per person*

<b>Fondue Savoyarde aux Trois Fromages</b> .....	<b>21,00€</b>
<i>Three-Cheese Fondue - Fondue de tres quesos - Fonduta savoiarda ai tre formaggi - Fondue mit drei Käsesorten</i>	
<b>Fondue Savoyarde aux Noix et au Miel</b> .....	<b>23,00€</b>
<i>Cheese Fondue, Walnuts, Honey - Fondue de queso, Nueces, Miel</i>	
<i>Fonduta di formaggio, noci, miele - Käsefondue, Walnüsse, Honig</i>	
<b>Fondue Savoyarde aux Cèpes</b> .....	<b>23,00€</b>
<i>Cheese Fondue with porcini mushrooms - Fondue de queso con setas porcini</i>	
<i>Fonduta di formaggio con funghi porcini - Käsefondue, Steinpilze</i>	
<b>Accompagnement Fondue (charcuterie, pomme de terre, salade)</b> .....	<b>10,00€</b>
<i>Plate of different hams, potatoes, salad - Surtido de jamón, patatas y ensalada</i>	
<i>Piatti assortiti di prosciutto, patate e insalata - Teller mit verschiedenen Schinken, Kartoffeln, Salat</i>	
<b>Fondue Bourguignonne aux 4 Sauces</b> .....	<b>26,00€</b>
<i>Beef fondue with 4 sauces - Fondue de ternera con 4 salsas</i>	
<i>Fonduta di manzo con 4 salse - Rindfleischfondue mit 4 Saucen</i>	

## Raclettes à l'ancienne

*Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people*

*Vous pouvez choisir 2 raclettes différentes / You can choose 2 different raclettes*

*Prix par personne / Price per person*

<b>Raclette Charcuterie</b> .....	<b>21,00€</b>
<i>Raclette with various hams and sausages. Potatoes - Raclette con varios jamones y salchichas. Patatas</i>	
<i>Raclette con vari prosciutti e salsicce. Patate - Raclette mit verschiedenen Schinken und Wurstsorten. Kartoffeln</i>	
<b>Raclette au Jambon Cru</b> .....	<b>19,00€</b>
<i>Raclette with cured ham. Potatoes - Raclette con jamón serrano. Patatas</i>	
<i>Raclette con prosciutto crudo. Patate - Raclette mit rohem Schinken. Kartoffel</i>	
<b>Raclette au Jambon Blanc</b> .....	<b>19,00€</b>
<i>Raclette with white ham. Potatoes - Raclette con jamón blanco. Patatas</i>	
<i>Raclette con prosciutto bianco. Patate - Raclette mit weißem Schinken. Kartoffel</i>	
<b>Raclette au Magret de Canard Fumé</b> .....	<b>25,00€</b>
<i>Raclette with smoked duck breast. Potatoes - Raclette con magret de pato ahumado. Patatas</i>	
<i>Raclette con petto d'anatra affumicato. Patate - Raclette mit geräucherter Entenbrust. Kartoffel</i>	
<b>Raclette à la Viande de Grisons</b> .....	<b>26,00€</b>
<i>Raclette with beef ham. Potatoes - Raclette con jamón de ternera. Patatas</i>	
<i>Raclette con prosciutto di manzo. Patate - Raclette mit Rinderschinken. Kartoffel</i>	

## Pierrades

*Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people*

*Vous pouvez choisir 2 pierrades différentes / You can choose 2 different pierrades*

*Prix par personne / Price per person*

<b>Pierrade de Bœuf aux 4 Sauces</b> .....	<b>24,00€</b>
<i>Beef Pierrade with 4 Sauces - Pierrade de ternera con 4 salsas</i>	
<i>Pierrade di manzo con 4 salse - Rindfleischpierrade mit 4 Saucen</i>	
<b>Pierrade aux Trois Viandes et 4 Sauces (bœuf, magret de canard, blanc de poulet)</b> .....	<b>27,00€</b>
<i>Three-meat pierrade, beef, chicken, duck - Pierrade de tres carnes con ternera, pollo y pato</i>	
<i>Pierrade di tre carni con manzo, pollo e anatra - Pierrade mit drei Fleischsorten, Rind, Huhn, Ente</i>	

## Fromages / Cheeses

<b>Tartiflette</b> (pomme de terre, oignon, lardon, reblochon) .....	<b>19,00€</b>
Potato, onion, Reblochon cheese - Patata, cebolla, queso Reblochon	
Patate, cipolla, formaggio Reblochon - Kartoffel, Zwiebel, Reblochon-Käse	
<b>Mont d'or</b> (Fromage servi avec pomme de terre vapeur, charcuterie et salade) .....	<b>22,00€</b>
<i>Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people</i>	
<i>Uniquement d'Octobre à Avril / Only from October to April</i>	
Cheese, steamed potatoes, various hams, salad - Queso, patatas al vapor, jamones variados, ensalada	
Formaggio, patate al vapore, prosciutti vari, insalata - Käse, Salzkartoffeln, verschiedene Schinken, Salat	
<b>L'Assiette de Fromage</b> (différents fromages français de vache, de chèvre ou de brebis, selon arrivage)	
Various French cow's, goat's and ewe's cheeses, depending on availability .....	<b>11,00€</b>
Varios quesos franceses de vaca, cabra y oveja, según disponibilidad	
Vari formaggi francesi di mucca, capra e pecora, a seconda della disponibilità	
Verschiedene französische Kuh-, Ziegen oder Schafskäse, je nach Ankunft	

## Desserts

<b>Tarte Tatin, Glace Vanille</b> .....	<b>9,00€</b>
Warm baked apple pie with vanilla ice cream - Tarta tibia de manzana asada con helado de vainilla	
Torta di mele al forno calda con gelato alla vaniglia - Warmer, gebackener Apfelkuchen mit Vanilleeis	
<b>Crumble Chocolat Poire</b> .....	<b>8,00€</b>
Chocolate Pear Crumble - Crumble Chocolate Pera – Crumble Cioccolato Pere - Crumble Schokolade Birne	
<b>Crème Brûlée</b> .....	<b>8,00€</b>
Crema catalana	
<b>Mousse au Chocolat</b> .....	<b>7,00€</b>
Chocolate Mousse - Mousse e chocolate - Mousse al cioccolato - Schokoladenmousse	
<b>Salade de Fruits Frais</b> .....	<b>8,00€</b>
Fresh Fruit Salad - Ensalada de fruta fresca - Insalata di frutta fresca - Salat aus frischen Früchten	
<b>Moelleux au Chocolat</b> .....	<b>8,00€</b>
Chocolate cake - Pastel de chocolate - Torta al cioccolato – Schokoladenkuchen	

## Glaces / Ice Cream

<b>Café Liégeois</b> (glace café, sauce café, crème chantilly) .....	<b>9,00€</b>
Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream - Helado de café, salsa de café, nata montada	
Gelato al caffè, salsa al caffè, panna montata - Kaffeeeis, Kaffeesauce, Schlagsahne	
<b>Chocolat Liégeois</b> (glace chocolat, sauce chocolat, crème chantilly) .....	<b>9,00€</b>
Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream - Helado de chocolate, salsa de chocolate, nata montada	
Gelato al cioccolato, salsa al cioccolato, panna montata - Schokoladeneis, Schokoladensauce, Schlagsahne	
<b>Dame Blanche</b> (glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly) .....	<b>9,00€</b>
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream - Helado de vainilla, salsa de chocolate, nata montada	
Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna montata - Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne	
<b>Colonel</b> (sorbet citron, vodka) .....	<b>10,00€</b>
Lemon sorbet, vodka - Sorbete de limón con vodka - Sorbetto al limone con vodka - Zitronensorbet, Wodka	
<b>Coupe de Glace 2 Boules</b> (chocolat, vanille, café, citron, cassis) .....	<b>7,00€</b>
Ice cream Chocolate, vanilla, coffee, lemon, blackcurrant – Helados Chocolate, vainilla, café, limón, grosella negra	
Gelato Cioccolato, vaniglia, caffè, limone, ribes nero – Eiscreme Chokolade, Vanille, Kaffee, Zitrone, Schwarze Johannisbeere	

# Menu à 29€

## Entrées / Starters

### Soupe à l'Oignon gratinée

Onion soup - Sopa de cebolla - Zuppa di cipolle - Zwiebelsuppe

### 6 Escargots de Bourgogne

Snails - Caracoles - Lumache - Schnecken

### Terrine de Canard

Duck Terrine - Terrina de pato - Terrina di anatra - Enten Terrine

### Salade Fraicheur (salade verte, tomates, concombre, avocat, oignons rouges)

Green salad, tomatoes, cucumber, avocado, red onions - Ensalada verde, tomate, pepino, aguacate, cebolla roja  
Insalata verde, pomodori, cetrioli, avocado, cipolle rosse - Blattsalat, Tomaten, Gurke, Avocado, rote Zwiebeln

### Oeuf Mimosa

Boiled egg with mayonnaise - Huevo duro con mayonesa - Uovo sodo con maionese - Ei mit Mayonnaise

## Plats / Main Courses

### Pièce de Boeuf, Frites, Sauce au Poivre

Piece of Beef, Fried, Pepper Sauce

Trozo de Ternera, Frito, Salsa de Pimienta

Pezzo di manzo, fritto, salsa al pepe

Rindfleischstück, frittiert, Pfeffersauce

### Confit de Canard, Pomme de terre sautées, Salade

Duck Confit, Sautéed Potatoes, Salad

Confit de pato, patatas salteadas, ensalada

Anatra confit, patate saltate, insalata

Entenconfit, Bratkartoffeln, Salat

### Boeuf Bourguignon (boeuf, pomme de terre vapeur, carotte, champignon)

Beef, Steamed Potato, Carrot, Mushroom - Ternera, patata al vapor, zanahoria, champiñón

Manzo, patate al vapore, carote, funghi - Rindfleisch, Dampfkartoffeln, Karotten, Pilze

### L'Assiette Végétarienne (pomme de terre, haricot vert, carotte, champignon)

Potato, green bean, carrot, mushroom - Patata, judía verde, zanahoria, champiñón

Patata, fagiolo verde, carota, fungo - Kartoffel, grüne Bohne, Karotte, Pilz

### Cabillaud, Riz, Crème à l'Aneth

Cod, Rice, Dill Cream - Pescado blanco, arroz, crema de eneldo

Merluzzo, riso e crema di aneto - Kabeljau, Reis, Dillcreme

### Tartiflette (pomme de terre, oignon, lardon, reblochon)

Potato, onion, bacon, Reblochon cheese - Patata, cebolla, bacon, queso Reblochon

Patate, cipolla, pancetta, formaggio Reblochon - Kartoffel, Zwiebel, Speck, Reblochon-Käse

## Desserts

### Crème Brûlée

Crema catalana

### Mousse au Chocolat

Chocolate Mousse - Mousse e chocolate - Mousse al cioccolato - Schokoladenmousse

### Salade de Fruits Frais

Fresh Fruit Salad - Ensalada de fruta fresca - Insalata di frutta fresca - Salat aus frischen Früchten

### Coupe de Glace 2 Boules (chocolat, vanille)

Ice cream Chocolate, vanilla - Helados Chocolate, vainilla - Gelato Cioccolato, vaniglia - Eiscreme Schokolade, Vanille

*Le menu est fixe. Aucun changement (remplacement/supplément) ne peut être effectué  
The menu is fixed. No change (replacement/supplement) can be made.*



# Vins

## Vin Rouge / Red Wine

<b>Bordeaux</b> (Château Vieille Tour) <b>Esprit de Terroir</b> - Côtes de Bordeaux.. <b>2021</b> - 6,00€ (14cl) <b>26,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 90% Merlot - 10% Cabernet
<b>Bordeaux</b> (Château Vieille Tour) <b>Sélection</b> - Côtes de Bordeaux ..... <b>2020</b> - 7,50€ (14cl) <b>32,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 80% Merlot - 20% Cabernet
<b>Bordeaux</b> (Château Vieille Tour) <b>Exception</b> - Côtes de Bordeaux ..... <b>2020</b> - 9,50€ (14cl) <b>42,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 80% Merlot - 20% Cabernet
<b>Medoc</b> (Château Fort Garance) ..... <b>2020</b> - 7,00€ (14cl) - <b>29,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : Merlot - Cabernet Sauvignon
<b>Montagne Saint Emilion</b> (Château La vallée) <b>Vin Bio</b> ..... <b>2019</b> - 8,00€ (14cl) - <b>36,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 100% Merlot
<b>Lussac Saint-Emilion</b> (Château Tabuteau) ..... <b>2021</b> - 10,00€ (14cl) - <b>46,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 75% Merlot - 25% Cabernet Franc
<b>Graves</b> (Château de Vimont) ..... <b>2019</b> - <b>36,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon
<b>Pessac Leognan</b> (Château La Pommeraie de Brown) <b>Grand vin de Graves</b> ..... <b>2020</b> - <b>66,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : Cabernet Sauvignon : 70 % - Merlot : 30 %
<b>Saint-Emilion</b> (Château Roc De Candale) <b>Grand Cru</b> ..... <b>2016</b> - <b>71,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : Merlot et Cabernet Franc 25% - Cabernet Sauvignon 10% - Malbec 3%
<b>Saint-Emilion</b> (Château Guillemin La Gaffelière) <b>Grand Cru</b> ..... <b>2016</b> - <b>90,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : Merlot 32% - Cabernet Franc
<b>Margaux</b> (Château La Tour de Mons) ..... <b>2019</b> - <b>82,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 38% Cabernet Sauvignon - 6% Petit Verdot - 56% Merlot
<b>Margaux</b> (Château Brio de Cantenac Brown) ..... <b>2017</b> - <b>84,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 65% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc
<b>Pauillac</b> (Château Fleur de Pedesclaux) ..... <b>2016</b> - <b>99,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 89% Merlot - 2% Cabernet Franc - 6% Cabernet Sauvignon - 3% Petit Verdot
<b>Pomerol</b> (Château Benjamin de Beaugard) ..... <b>2016</b> - <b>84,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 70% Merlot - 30% Cabernet Franc
<b>Lalande de Pomerol</b> (Château Vieux Gachet) <b>Cuvée Éminence</b> ..... <b>2017</b> - <b>56,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 70% Merlot - 20% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon
<b>Saint-Julien</b> (Château Fiefs de Lagrange) ..... <b>2015</b> - <b>110,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 65% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon - 30% Cabernet Franc
<b>Saint Estèphe</b> (Château Lilian Ladouys) <b>Cru bourgeois</b> ..... <b>2011</b> - <b>64,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 62% Merlot - 33% Cabernet Sauvignon - 3% Petit Verdot - 2% Cabernet Franc
<b>Maranges</b> (Château Clos du Rois) <b>1er Cru</b> ..... <b>2022</b> - <b>98,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : Pinot Noir
<b>Beaujolais Village</b> (Château La Mésange bleue) ..... <b>2022</b> - <b>42,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : Gamay Noir
<b>Brouilly</b> (Château Châtelan) ..... <b>2022</b> - <b>50,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 85% Gamay - 15% : Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté et Melon
<b>Côtes du Rhône</b> (Château GUILLAUME II Seigneur de Laudun) ..... <b>2021</b> - 8,00€ (14cl) - <b>34,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : Grenache 50% - Syrah et Mourvèdre 25%

## Vin Rosé / Rosé Wine

<b>Bordeaux Rosé</b> (Château Vieille Tour) ..... <b>6,50€</b> (14cl) - <b>28,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : 50% Merlot - 25% Malbec - 25% Cabernet Sauvignon
<b>Côtes de Provence</b> (Château Cavalier) ..... <b>45,00€</b> (75cl) <b>Cépage</b> : Grenache - Cinsault - Syrah - Cabernet - Carignan - Mourvèdre - Tiburen

## Vin Blanc / White Wine

<b>Apremont de Savoie</b> (Château Vin de Savoie d'OC) .....	<b>6,00€</b> (14cl) - <b>12,50€</b> (37,5cl) - <b>26,00€</b> (75cl)
<b>Cépage</b> : Jacquère	
<b>Bordeaux</b> (Château Vieille Tour) <b>Liquoreux</b> .....	<b>7,00€</b> (14cl) <b>30,00€</b> (75cl)
<b>Cépage</b> : 100% Vieux Sémillon	
<b>Bordeaux Sec</b> (Château Vieille Tour) <b>Cuvée Éminence</b> .....	<b>28,00€</b> (75cl)
<b>Cépage</b> : 90% Sauvignon - 10% Sémillon	
<b>Gewurztraminer</b> (Château Turckheim) - <i>Vin d'Alsace AOP</i> <b>Moelleux</b> .....	<b>11,00€</b> (14cl) - <b>49,00€</b> (75cl)
<b>Cépage</b> : Gewurztraminer	
<b>Riesling</b> (Château Turckheim) - <i>Vin d'Alsace AOP</i> .....	<b>40,00€</b> (75cl)
<b>Cépage</b> : Riesling	
<b>Chardonnay</b> (Château Barton & Guestier) - <i>Vin de Pays d'OC</i> .....	<b>32,00€</b> (75cl)
<b>Cépage</b> : 100% Chardonnay - IGP Pays d'Oc	
<b>Chablis</b> (Château Malard) - <i>Vin de Bourgogne AOC</i> .....	<b>12,50€</b> (14cl) - <b>58,00€</b> (75cl)
<b>Cépage</b> : Chardonnay	

## Champagne

<b>Champagne Malard Excellence Brut 75 CL</b> .....	<b>88,00€</b>
<b>Coupe de Champagne Malard Excellence Brut 15 CL</b> ...	<b>18,00€</b>

## Nos Pichets

<b>Rouge</b> (Bordeaux) .....	50cl= <b>14,00€</b> .....	Au verre 14cl= <b>4,50€</b>
<b>Rosé</b> (Côtes de Provence) .....	50cl= <b>14,00€</b> .....	Au verre 14cl= <b>4,50€</b>
<b>Blanc</b> (IGP Méditerranée) .....	50cl= <b>14,00€</b> .....	Au verre 14cl= <b>4,50€</b>

# Informations

## Paiement / Payment

- Tous nos prix sont net
- Moyen de paiement Espèces ou Carte de Crédit (Visa / Amex) / **Cash or Credit Card Visa/Amex**
- Les chèques et les tickets restaurants ne sont pas acceptés / **Checks are not accepted**
- Le paiement de l'addition se fait à table / **Payment is made at the table**

## WiFi

- Login : Marmiton de Lutèce
- Mot de passe : 123456789

## Réseaux Sociaux & Avis / Social Networks & Reviews

- Laissez nous un avis sur Google ou Tripadvisor / **Leave us a review on Google or Tripadvisor**
- Suivez nous sur instagram @lemarmitondelutece / **Follow us on instagram @lemarmitondelutece**

# Suggestion du Jour

## Plats / Main Courses

**Lapin aux Pruneaux** ..... 22,00€

Duck Confit, Sautéed Potatoes, Green Beans

Confit de pato, patatas salteadas, judías verdes

Anatra confit, patate saltate, fagioli verdi

Entenconfit, Bratkartoffeln, grüne Bohnen

## Desserts

**Crumble Poire Chocolat** ..... 8,00€

Salad, Tomato, Mozzarella, Cured Ham

Ensalada, Tomate, Mozzarella, Jamón Serrano

Insalata, pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Salat, Tomate, Mozzarella, Rohschinken

## Vin / Wine

**Apremont de Savoie** (Château Vin de Savoie d'OC) ..... 12,50€ (37,5cl)

**Cépage** : Jacquère