



MENU RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

75€

...

Au choix sur la totalité de notre carte
A choice from the whole of our carte

...

Entrée / Starter

+

Plat / Main Course

+

Dessert

...

Boissons non comprises
Drinks not included





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...

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

Sans Alcool...

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

Nos Spritz

Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse, Orange	13,00€
Saint Germain Spritz – Saint Germain, Sirop de Violette, Prosecco, Eau Gazeuse, Citron ..	16,00€
Limoncello Spritz – Limoncello, Prosecco, Eau Gazeuse, Citron	12,00€
Amarretto Spritz – 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, Amaro **9,00€**
Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte **12,00€**

Champagne

Champagne Malard Excellence Brut **75 CL** **88,00€**
Coupe de Champagne Malard Excellence Brut **15 CL** ... **18,00€**

MENU REVEILLON 75€

UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN DESSERT - AU CHOIX A LA CARTE

--- Entrées / Starters ---

Soupe à l'Oignon gratinée

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

12 Escargots de Bourgogne

Snails - Caracoles - Lumache - Schnecken

Foie gras, Chutney d'Oignon et Confiture de Figs

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

L'Assiette de Charcuterie

Assortment of hams and sausages - Plato de diferentes jamones y embutidos

Piatto di prosciutti e salsicce diverse - Der Teller mit verschiedenen Schinken und Wurstsorten

Cuisses de Grenouilles en persillade

Frog legs in parsley sauce - Ancas de rana en salsa de perejil

Cosce di rana in salsa di prezzemolo - Froschschenkel in Persillade

Camembert rôti, au Noix et Miel

Roasted Camembert with walnuts and honey - Camembert asado con nueces y miel

Camembert arrosto con noci e miele - Gebratene Camembert mit Nüssen und Honig

L'Assiette de Fromage (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

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

Salade Gourmande (salade, tomates, concombre, maïs, gésiers canard, magret fumé, haricots verts)

Salad, tomatoes, cucumber, corn, duck gizzards, smoked duck breast, green beans

Ensalada, tomates, pepino, maíz, 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

Salade de Chèvre Chaud (crottin de Chavignol)

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

Salade Savoyarde (salade verte, tomates, lardons, comté, croutons)

Salad, tomatoes, bacon, comté cheese, croutons

Ensalada, tomates, bacon, queso comté, picatostes

Insalata, pomodori, pancetta, formaggio comté, crostini

Salat, Tomaten, Speck, Comté, Croutons

Salade Végétarienne (salade, tomates, concombre, avocat, oignons rouges, haricots verts, maïs)

Salad, tomatoes, cucumber, avocado, red onions, green beans, corn

Ensalada, tomates, pepino, aguacate, cebollas rojas, judías verdes, maíz

Insalata, pomodori, cetrioli, avocado, cipolle rossa, fagioli verdi, mais

Salat, Tomaten, Gurke, Avocado, rote Zwiebel, grüne Bohnen, Mais

Salade Parisienne (salade verte, tomates, pomme de terre, jambon, œufs durs, cornichons)

Salad, tomatoes, potatoes, ham, boiled eggs, pickles

Ensalada, tomates, patatas, jamón, huevos duros, pepinillos

Insalata, pomodori, patate, prosciutto, uova sode, cetriolini

Salat, Tomaten, Kartoffeln, Schinken, hartgekochte Eier, Essiggurken

Salade de Crudités au Thon (salade verte, thon, œuf dur, tomate, olive, concombre)

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

--- Plats / Main Courses ---

Entrecôte Black Angus, Pomme de terre sautées, Haricots Verts, Sauce Béarnaise

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

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 rôties

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

Filet Mignon de Porc, Carottes rôties, Sauce au pain d'épice

Pork Filet Mignon, Roasted Carrots, Gingerbread Sauce

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

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

Filet Mignon de Porc, gebratene Karotten, Lebkuchensauce

Escalope de Volaille, Frites, Sauce Champignon

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

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

Dorade Royale au four, Riz, compotée de Tomate au Citron

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

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

Prawns flambéed in pastis - Gambas flambeadas con pastis

Gamberi flambati al pastis - Gambas flambiert mit Pastis

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

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

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

Marmite de Blanquette de Veau (veau, riz, carotte, champignon)

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)

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)

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

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

Fondue Savoyarde aux Trois Fromages - Minimum 2 pers

Three-Cheese Fondue - Fondue de tres quesos - Fonduta savoirda ai tre formaggi - Fondue mit drei Käsesorten

Fondue Savoyarde aux Noix et au Miel - Minimum 2 pers

Cheese Fondue, Walnuts, Honey - Fondue de queso, Nueces, Miel

Fonduta di formaggio, noci, miele - Käsefondue, Walnüsse, Honig

Fondue Savoyarde aux Cèpes - Minimum 2 pers

Cheese Fondue with porcini mushrooms - Fondue de queso con setas porcinis

Fonduta di formaggio con funghi porcini - Käsefondue, Steinpilze

Fondue Bourguignonne aux 4 Sauces - Minimum 2 pers

Beef fondue with 4 sauces - Fondue de ternera con 4 salsas

Fonduta di manzo con 4 salse - Rindfleischfondue mit 4 Saucen

Raclette Charcuterie - Minimum 2 pers

Raclette with various hams and sausages. Potatoes - Raclette con varios jamones y salchichas. Patatas

Raclette con vari prosciutti e salsicce. Patate - Raclette mit verschiedenen Schinken und Wurstsorten. Kartoffeln

Raclette au Jambon Cru - Minimum 2 pers

Raclette with cured ham. Potatoes - Raclette con jamón serrano. Patatas

Raclette con prosciutto crudo. Patate - Raclette mit rohem Schinken. Kartoffel

Raclette au Jambon Blanc - Minimum 2 pers

Raclette with white ham. Potatoes - Raclette con jamón blanco. Patatas

Raclette con prosciutto bianco. Patate - Raclette mit weißem Schinken. Kartoffe

Raclette au Magret de Canard Fumé - Minimum 2 pers

Raclette with smoked duck breast. Potatoes - Raclette con magret de pato ahumado. Patatas

Raclette con petto d'anatra affumicato. Patate - Raclette mit geräucherter Entenbrust. Kartoffel

Raclette à la Viande de Grisons - Minimum 2 pers

Raclette with beef ham. Potatoes - Raclette con jamón de ternera. Patatas

Raclette con prosciutto di manzo. Patate - Raclette mit Rinderschinken. Kartoffel

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

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

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

Mont d'or (Fromage servi avec pomme de terre vapeur, charcuterie et salade)

Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people

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

L'Assiette de Fromage (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

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 ---

Tarte Tatin, Glace Vanille

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

Crème au citron

Lemon Cream - Crema de limón - Crema al limone – Zitronencreme

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

Moelleux au Chocolat, Glace Vanille

Chocolate cake - Pastel de chocolate - Torta al cioccolato – Schokoladenkuchen

Café Liégeois (glace café, sauce café, crème chantilly)

Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream - Helado de café, salsa de café, nata montada

Gelato al caffè, salsa al caffè, panna montata - Kaffeeis, Kaffeesauce, Schlagsahne

Chocolat Liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, crème chantilly)

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

Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly)

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

Colonel (sorbet citron, vodka)

Lemon sorbet, vodka - Sorbete de limón con vodka - Sorbetto al limone con vodka - Zitronensorbet, Wodka

Glace 2 Boules (chocolat, vanille, café, citron, cassis)

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

Vins

Vin Rouge / Red Wine

Bordeaux (Château Vieille Tour) Exception - Côtes de Bordeaux	2022 - 7,00€ (14cl) 32,00€ (75cl)
Cépage : 80% Merlot - 20% Cabernet	
Lussac Saint-Emilion (Château Tabuteau)	2022 - 8,50€ (14cl) - 42,00€ (75cl)
Cépage : 75% Merlot - 25% Cabernet Franc	
Graves (Château de Vimont)	2019 - 30,00€ (75cl)
Cépage : 80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon	
Pessac Leognan (Château La Pommeraie de Brown) Grand vin de Graves	2020 - 58,00€ (75cl)
Cépage : Cabernet Sauvignon : 70 % - Merlot : 30 %	
Saint-Emilion (Château Roc De Candale) Grand Cru	2016 - 63,00€ (75cl)
Cépage : Merlot et Cabernet Franc 25% - Cabernet Sauvignon 10% - Malbec 3%	
Saint-Emilion (Château Guillemin La Gaffelière) Grand Cru	2016 - 81,00€ (75cl)
Cépage : Merlot 32% - Cabernet Franc	
Margaux (Château La Tour de Mons)	2019 - 76,00€ (75cl)
Cépage : 38% Cabernet Sauvignon - 6% Petit Verdot - 56% Merlot	
Margaux (Château Brio de Cantenac Brown)	2017 - 80,00€ (75cl)
Cépage : 65% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc	
Pauillac (Château Fleur de Pedesclaux)	2016 - 88,00€ (75cl)
Cépage : 89% Merlot - 2% Cabernet Franc - 6% Cabernet Sauvignon - 3% Petit Verdot	
Pomerol (Château Benjamin de Beauregard)	2016 - 70,00€ (75cl)
Cépage : 70% Merlot - 30% Cabernet Franc	
Lalande de Pomerol (Château Vieux Gachet) Cuvée Éminence	2017 - 43,00€ (75cl)
Cépage : 70% Merlot - 20% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon	
Saint-Julien (Château Fiefs de Lagrange)	2015 - 98,00€ (75cl)
Cépage : 65% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon - 30% Cabernet Franc	
Saint Estèphe (Château Lilian Ladouys) Cru bourgeois	2011 - 72,00€ (75cl)
Cépage : 62% Merlot - 33% Cabernet Sauvignon - 3% Petit Verdot - 2% Cabernet Franc	
Maranges (Château Clos du Rois) 1er Cru	2022 - 91,00€ (75cl)
Cépage : Pinot Noir	
Brouilly (Château Châtelan)	2022 - 45,00€ (75cl)
Cépage : 85% Gamay - 15% : Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté et Melon	

Vin Rosé / Rosé Wine

Côtes de Provence (Château Cavalier)	36,00€ (75cl)
Cépage : Grenache - Cinsault - Syrah - Cabernet - Carignan - Mourvèdre - Tiburen	

Vin Blanc / White Wine

Gewurztraminer (Château Turckheim) - <i>Vin d'Alsace AOP</i> Moelleux	9,00€ (14cl) - 44,00€ (75cl)
Cépage : Gewurztraminer	
Riesling (Château Turckheim) - <i>Vin d'Alsace AOP</i>	37,00€ (75cl)
Cépage : Riesling	
Chablis (Château Les Opales) - <i>Vin de Bourgogne AOC</i>	13,00€ (14cl) - 64,00€ (75cl)
Cépage : Chardonnay	

Champagne

Champagne Malard Excellence Brut 75 CL	88,00€
Coupe de Champagne Malard Excellence Brut 15 CL ...	18,00€