



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 **9,00€**
Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte **12,00€**

A la carte

Entrées / Starters

Soupe à l'Oignon gratinée	8,00€
Onion soup - Sopa de cebolla - Zuppa di cipolle - Zwiebelsuppe	
12 Escargots de Bourgogne	12,00€
Snails - Caracoles - Lumache - Schnecken	
Foie gras, Chutney d'Oignon et Confiture de Figs	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	
L'Assiette de Charcuterie	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	
Cuisses de Grenouilles en persillade	15,00€
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	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

Salade Gourmande (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	
Salade de Chèvre Chaud (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	
Salade Savoyarde (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	
Salade Végétarienne (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	
Salade Parisienne (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	
Salade de Crudités au Thon (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 rôties 22,00€

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 20,00€

Pork Filet Mignon, Roasted Carrots, Gingerbread Sauce

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

Filetto di maiale mignon, carote arrostitite, 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

Fondue Savoyarde aux Trois Fromages	21,00€
<i>Three-Cheese Fondue - Fondue de tres quesos - Fonduta savoiarda ai tre formaggi - Fondue mit drei Käsesorten</i>	
Fondue Savoyarde aux Noix et au Miel	23,00€
<i>Cheese Fondue, Walnuts, Honey - Fondue de queso, Nueces, Miel</i>	
<i>Fonduta di formaggio, noci, miele - Käsefondue, Walnüsse, Honig</i>	
Fondue Savoyarde aux Cèpes	23,00€
<i>Cheese Fondue with porcini mushrooms - Fondue de queso con setas porcini</i>	
<i>Fonduta di formaggio con funghi porcini - Käsefondue, Steinpilze</i>	
Accompagnement Fondue (charcuterie, pomme de terre, salade)	10,00€
<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>	
Fondue Bourguignonne aux 4 Sauces	26,00€
<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

Raclette Charcuterie	21,00€
<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>	
Raclette au Jambon Cru	19,00€
<i>Raclette with cured ham. Potatoes - Raclette con jamón serrano. Patatas</i>	
<i>Raclette con prosciutto crudo. Patate - Raclette mit rohem Schinken. Kartoffel</i>	
Raclette au Jambon Blanc	19,00€
<i>Raclette with white ham. Potatoes - Raclette con jamón blanco. Patatas</i>	
<i>Raclette con prosciutto bianco. Patate - Raclette mit weißem Schinken. Kartoffel</i>	
Raclette au Magret de Canard Fumé	25,00€
<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>	
Raclette à la Viande de Grisons	26,00€
<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

Pierrade de Bœuf aux 4 Sauces	24,00€
<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>	
Pierrade aux Trois Viandes et 4 Sauces (bœuf, magret de canard, blanc de poulet)	27,00€
<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

Tartiflette (pomme de terre, oignon, lardon, reblochon)	19,00€
Potato, onion, 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)	22,00€
<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	
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	11,00€
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	9,00€
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	
Crumble Chocolat Poire	8,00€
Chocolate Pear Crumble - Crumble Chocolate Pera – Crumble Cioccolato Pere - Crumble Schokolade Birne	
Crème Brûlée	8,00€
Crema catalana	
Mousse au Chocolat	7,00€
Chocolate Mousse - Mousse e chocolate - Mousse al cioccolato - Schokoladenmousse	
Salade de Fruits Frais	8,00€
Fresh Fruit Salad - Ensalada de fruta fresca - Insalata di frutta fresca - Salat aus frischen Früchten	
Moelleux au Chocolat	8,00€
Chocolate cake - Pastel de chocolate - Torta al cioccolato – Schokoladenkuchen	

Glaces / Ice Cream

Café Liégeois (glace café, sauce café, crème chantilly)	9,00€
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	
Chocolat Liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, crème chantilly)	9,00€
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)	9,00€
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)	10,00€
Lemon sorbet, vodka - Sorbete de limón con vodka - Sorbetto al limone con vodka - Zitronensorbet, Wodka	
Coupe de Glace 2 Boules (chocolat, vanille, café, citron, cassis)	7,00€
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

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

Vin Rosé / Rosé Wine

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

Vin Blanc / White Wine

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

Champagne

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

Nos Pichets

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

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