



LES MARCHES

Restaurant - 5, Rue de la Manutention 75116 Paris
tel : 01.47.23.52.80

DECEMBRE 2017

Une halte chez un routier
c'est l'assurance d'un
bon repas peu couteux !

Cuisine soignée
Tout au beurre

LA MAISON EST
OUVERTE
TOUS LES JOURS

Plat du jour

Vins au pichet
ou de notre cave

BIÈRE À LA PRESSION

◆ Vins au verre (15cl)

Côtes de Provence rosé.....	5€
Vallée du Rhône.....	5€
Crus du Beaujolais.....	5€
Bordeaux.....	5€
Médoc.....	7€
Pinot noir.....	7€
Macon blanc.....	5€
Sancerre blanc.....	7€

◆ Eaux minérales

Vittel (1l).....	6€	1/2 (50cl).....	4€
San Pellegrino (1l).....	6€	1/2 (50cl).....	4€

◆ Sodas

Pepsi (33cl).....	4,5€
Perrier (33cl).....	4,5€
Orangina (33cl).....	4,5€
Jus de tomates (20cl).....	4,5€

◆ Café - Thé

Expresso.....	2,5€
Thé/Infusions.....	4,5€

ENTREES

- 'Le Pâté ou La Terrine du moment** 7,50 €
- Saucisson Brioché à la Lyonnaise 6,50 €
- Saint-Marcellin rôti, mâche** 6,50 €
- Frisée aux Lardons, œuf poché 8 €
- Poireaux Mimosa 5,50 €
- Tarama 'extra' & toasts 7 €
- Œufs en meurette 8 €
- Escargots de Bourgogne** 9,50 €
- Haricots verts & Champignons crus 6,50 €
- Rillettes & pain grillé 6 €
- Salade de Saison 6 €
- Oeufs Mayonnaise 5 €
- Saucisson beurre 5,50 €
- Avocat Vinaigrette 6,50 €

PLATS

- Entrecôte 'Beurre Maître d'Hôtel'** 18 €
- Entrecôte Béarnaise 18,50 €
- Foie de Veau 'Vert-Pré'** 17,50 €
- Filet de Bœuf Béarnaise 19 €
- Langue de Veau Ravigote** 16 €
- Steak au Poivre 19 €
- Rognon sauce Dijonnaise 16,50 €
- Garniture frites OJ purée OJ salade
- GARNITURE SUPPLEMENTAIRE 3,50 € - HARICOTS VERTS 3,50 €
- 'Tradition'**
- Omelette Nature** 10 € (non garnie)
- Omelette au fromage 12 €
- Choux farci 'Spécialité'** 14,50 €
- Petit-Salé aux lentilles 16 €
- Andouillette à la Moutarde 16,50 €
- 'Poissons'**
- 'Poisson du Jour'** 18 €
- Quenelles de Brochet comme à Lyon 17 €
- Fish&Chips sauce Tartare 14 €

DESSERTS

- Plateau de Fromages** : 8 €
- Chèvre OJ Pont-l'évêque OJ Bleu OJ Brebis** 5,50 €
- Mousse au chocolat & madeleine 6,50 €
- Profiteroles** 7 €
- Tarte Tatin 6 €
- Mystère 6 €
- Baba au Rhum 7 €
- Citron Givré 6 €
- Riz au lait caramélisé** 5 €
- Glace Williamine** 10 €
- Ile Flottante aux Pralines Roses 7 €
- Glaces, 2 boules 6 € :
- Vanille, chocolat, caramel beurre salé, poire**



LES MARCHES

Restaurant - 5, Rue de la Manutention 75116 Paris
tel : 01.47.23.52.80

December 2017

Une halte chez un routier
c'est l'assurance d'un
bon repas peu couteux !

Cuisine soignée
Tout au beurre

LA MAISON EST
OUVERTE
TOUS LES JOURS

Plat du jour

Vins au pichet
ou de notre cave

BIÈRE À LA PRESSION

◆ Vins au verre (15cl)

Côtes de Provence rosé.....	5€
Vallée du Rhône.....	5€
Crus du Beaujolais.....	5€
Bordeaux.....	5€
Médoc.....	7€
Pinot noir.....	7€
Macon blanc.....	5€
Sancerre blanc.....	7€

◆ Eaux minérales

Vittel (1l).....	6€	1/2 (50cl).....	4€
San Pellegrino (1l).....	6€	1/2 (50cl).....	4€

◆ Sodas

Pepsi (33cl).....	4,5€
Perrier (33cl).....	4,5€
Orangina (33cl).....	4,5€
Jus de tomates (20cl).....	4,5€

◆ Café - Thé

Expresso.....	2,5€
Thè/Infusions.....	4,5€

APPETIZERS

House Country Pâté	3 €
Lyon sausage in a brioche bread	6,50 €
Roasted Saint-Marcelin	6,50 €
Dandelion with lardoons & poached egg	8 €
Tarama & toasts	7 €
Leek Mimosa	5,50 €
'Meurette' Eggs (poached in red wine sauce)	8 €
Escargots in parsley butter	9,50 €
Green Beans and Mushroom Salad	6,50 €
Rillettes & Toast	6 €
Seasonal Salad	6 €
Eggs Mayonnaise	5 €
Saucisson with butter	5,50 €
Avocado Vinaigrette	6,50 €

ENTREES

Rib Eye Steak 'Maitre D' (parsley butter)	18 €
Rib Eye Steak, Béarnaise Sauce	18,50 €
Veal Liver 'Vert-Pré'	17,50 €
Beef Filet, Béarnaise Sauce	19 €
Veal Tongue 'Ravigote'	16 €
Pepper Steak	19 €
Veal Kidneys Dijon Mustard	16,50 €
Included Sides : French Fries OR Purée OR Lettuce	
Green Beans	3,50 € -EXTRA side 3,50 €

"Tradition"

Plain Omelette	11 €
Cheese Omelette	12 €
Salt cured Pork belly with lentils	16 €
'Choux Farci'	14,50 €
'Andouillette' à la Moutarde	16,50 €

"Fishes"

Fish of the Day	18 €
Quenelles (Pike cakes with crayfish bisque)	17 €
Fish & Chips	14 €

DESSERTS

Cheese Plat	8 €
Goat OR Pont-l'evêque OR Blue cheese OR Ewe cheese	5,50 €
Chocolate Mousse & Madeleine Cake	6,50 €
Profiteroles	7 €
Mystery Ice-Cream	6 €
'Tart Tatin'	6 €
Floating Island	7 €
Rice pudding with caramel	5 €
Rum Baba	7 €
Frosted Lemon	6 €
Pear Sorbet w/ Williamine	10 €
2 Scoops of Ice-cream	6 € :
Vanilla, Chocolate, Caramel, pear	

Prices are net, service and taxes included