



ETIENNE MARCEL

HAPPY HOUR

de 18h à 20h30

 @etienne_marcel_paris

 @letiennemarcel

CAFÉ | RESTAURANT | BAR

64 RUE TIQUETONNE PARIS 2^E

01 45 03 01 03

ENTRÉES / À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES	16	AVOCAT VINAIGRETTE	10
PLANCHE MIXTE	22	SARDINES D'ESPAGNE, pain grillé et beurre extra fin	20
PLANCHE DE FROMAGES <i>AOP</i>	17	HOUMOUS, véritable pain pita	13
ESCARGOTS tradition	16	CALAMARS FRITS	12
SAUCISSON, radis beurre pour l'apéro	13	GUACAMOLE <i>Maison</i> , chips de maïs	12
TERRINE DE CAMPAGNE	13	CROQUE MONSIEUR coupé ou pas	15,5
FOIE GRAS, pain grillé	16	SAUMON FUMÉ, pain grillé	20

PLATS

CONFIT DE CANARD, pommes sautées	23
TARTARE DE BŒUF à l'huile d'olive	20
TARTARE DE SAUMON à l'aneth	25
SAUMON (Label rouge) à la plancha, beurre blanc	26
DAURADE ROYALE entière à la plancha, tomates confites	25
BAVETTE Angus à l'échalote	21,5
PAILLARD DE POULET mariné au citron	21,5
LE CHEESEBURGER	21,5
LE CLASSIQUE BACON CHEESEBURGER	22,5
STEAK HACHÉ, œuf à cheval	20
ENTRECÔTE Angus (280 gr environ)	31
OMELETTE au comté	16
SPAGHETTI BOLOGNAISE	19
RAVIOLES DU ROYANS, crème ciboulette	19
RIGATONI aux morilles	21

Garnitures au choix

*Pommes purée, Pomme frites, Haricots verts,
Cœur de laitue, Riz basmati*

SALADES

BURRATA, TOMATES, BASILIC	16,5
GRANDE SALADE CAESAR POULET ROTI	16,5
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	18,5
GRANDE SALADE CAESAR SAUMON FUMÉ	18,5

FROMAGES

PLANCHE DE FROMAGES <i>AOP</i>	17
CHÈVRE CENDRÉ " <i>Saint-Maur</i> "	9,5

DESSERTS

CRÈME BRULÉE	10,5
MI-CUIT CHOCOLAT, glace vanille	10,5
LA TROPÉZIENNE <i>de la maison Sénéquier</i>	10,5
PÂTISSERIE du jour	10,5
L'ÉCLAIR caramel-beurre salé	10,5
LE NOUGAT <i>de la maison Sénéquier</i>	16

GLACES « <i>Berthillon</i> »	2 boules	11
<i>chocolat, moka, vanille, caramel beurre salé, fraise, framboise</i>	3 boules	13

CAFÉ GOURMAND ETIENNE MARCEL 9

**RETROUVEZ
NOUS SUR :**

**CLICK &
COLLECT**



etiennemarcel-paris.com

deliveroo



PRIX NETS EN EUROS | BOISSON NON COMPRISE | SERVICE COMPRIS |
LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES



LES VINS ET CHAMPAGNES

VINS BLANCS	Domaines	VERRE 12 CL	POT 46 CL	BTL 75 CL
TOURAINE AOC	Domaine A Deux	5.4	20.7	31
MUSCADET DE SEVRE & MAINE AOC	Michel Bregeon, Original	6.4	24.7	37
VAL DE LOIRE IGP	Marigny Neuf Bio Et Vegan	5.7	22	33
CHABLIS AOC	Domaine Gueguen	8.7	33.3	50
POUILLY FUISSÉ AOC	Maison Champy Bio	.	.	59
PAYS D'OC IGP	Domaine De Peysonnie	4.7	18	27
FRANCS C. DE BORDEAUX AOC	Cru Godard Bio	6.1	23.3	35

VINS ROSÉS	Domaines	VERRE 12 CL	POT 46 CL	BTL 75 CL
SABLES DE CAMARGUE IGP	Dne De Jarras, Vin Gris Bio	4.9	18.7	28
CÔTES DE PROVENCE AOC	La Chapelle Gordonne	7.6	29.3	44
CÔTES DE PROVENCE AOC	Whispering Angel	.	.	48
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC	Ste-Marguerite, Cuvée M Bio, Vegan	.	.	50
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC	Sainte Nine Bio	5.7	22	33
CÔTES DE PROVENCE AOC	Domaine de la Rouillère	.	.	39

VINS ROUGES	Domaines	VERRE 12 CL	POT 46 CL	BTL 75 CL
ANJOU AOC	La Roulerie, «le P'tit Cab» Bio, Vegan, Sans Sulfite	5.9	22.7	34
CHINON AOC	Jourdan, «les Gravinieres» Bio, Vegan	.	.	41
SAVIGNY LES BEAUNES AOC	Champy Bio	.	.	67
MORGON AOC	Bouland, «Corcelette»	7.1	27.3	41
CÔTES DU RHÔNE AOC	Notre Dame, «Parcelle sud» Bio	4.9	18.7	28
VACQUEYRAS AOC	Brotte, «Bouvencourt»	8.1	31.3	47
CHÂTEAUNEUF DU PÂPE AOC	Brotte, Secret de Barville Terra Vitis	.	.	98
PIC SAINT LOUP AOC	Domaine des Rocs Bio	6.8	26	39
CÔTES DU ROUSSILLON AOC	John Wine Bio, Sans Sulfite	6.6	25.3	38
BORDEAUX AOC	Cht Guichot, «L'Authentique» Sans Sulfite	6.2	24	36
SAINT EMILION GRAND CRU AOC	Château Cartier Bio	9.9	38	57

EAUX MINÉRALES				BOUTEILLE 75 CL
EVIAN				8,7
BADOIT VERTE, BADOIT ROUGE				8,7