

Coupe (12cl) de champagne Lanson black label 14€

Traditionnel Kir (15cl) 7.80€

Spritz Aperol (16cl) 12€

Bière fine de chablis Maddam bio (33cl) 8€

	15cl	50cl	75cl
Mâcon villages blanc 2015	5.90€	19€	28€
Sancerre blanc M.Girard 2017	8.80€	29€	42€
Graves blanc Ch. Du Seuil 2017 <i>Bio</i>	9.00€	30€	44€
<i>Sauternes Ch. Bastor Lamontagne 2010</i>	<i>8.80€ (8cl)</i>		<i>79€</i>
Pinot Noir d'Alsace Stentz-Buecher <i>Bio</i> 2016	7.30€	25€	36€
Graves rouge Château Trebiac 2015	7.30€	25€	36€
Rosé M de Minuty 2017 Cote de Provence	7.30€	25€	36€

ENTREES

Velouté de cèpes 10€

Saumon en gravlax à la crème de ciboulette 10€

Terrine gourmande aux foies de volaille 8€

Rillettes de saumon et pain grillé 9€

Hareng doux mariné, pommes rattes à l'huile 9€

Ravioles à la truffe blanche d'Italie 14€

Escargots de Bourgogne, les 6 extra gros 12€

Tartare de thon et avocat, poivron doux 15€

Cœur de saumon d'Ecosse fumé, pain de mie brioché *assez pour deux* 18€

Tranche de foie gras de canard et toast brioché *assez pour deux* 18€



la maison n'accepte pas les chèques

PLATS

Tartare Black Angus pommes frites et salade 18€

Risotto à la crème de truffe, tuile de parmesan et roquette 19€

Filet de bar rôti à l'huile d'olive, pomme purée 19€

Navarin de homard et Saint Jacques sauce bisque, riz pilaf 33€

Filet de daurade royale, millefeuille de légumes provençale 22€

Dos de thon à la plancha, sauce vierge, barigoule de légumes 26€

Noix de Saint Jacques sautées à la provençale, riz pilaf 28€

Boudin Basque poêlé de P.Emengoa, pomme purée 18€

Noix d'agneau rôtie, poêlée de pommes rattes et artichauts poivrade 22€

Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel, pommes frites et haricots verts 26€

Belle tranche de foie de veau en persillade d'oignons botte et vinaigre de Xérès 20€

Bavette d'aloïau Black Angus poêlée à l'échalote 19€

Le plateau de fromages fermiers AOC au lait cru 13€

DESSERTS

Palette de glaces et sorbets 9€

Le Paris Brest 9€

Crème brûlée à la vanille bourbon 9€

Traditionnel baba au rhum 10€

Tarte fine feuilletée aux poires williams 10€

Vraies Profiteroles sauce chocolat chaud 12€

Coulant au chocolat équatorial et glace aux pépites de nougatine 12€ *10 minutes*

Framboises nature 13€ ou Fraises nature 14€

Ile flottante 9€

Tous les dimanches le Soufflé au Grand Marnier 14€ *20 minutes*

Irish coffee 13€ Cerises à l'eau-de-vie 13€
Café, Décaféiné 2.90€ Thé & Infusion Kusmi Tea 4.60€



MENU 19.90€

Menu déjeuner du lundi au vendredi

Un plat du menu 33€
Un verre de vin 15cl ou Evian/Badoit 50cl
Un café

MENU 33€

Une entrée + un plat + un dessert (hors boissons)

Velouté de cèpes
6 fines de Claire n°4 ou 6 Praires
Terrine gourmande aux foies de volaille
Hareng doux mariné, pommes ratte à l'huile
Rillettes de saumon d'Ecosse et pain grillé

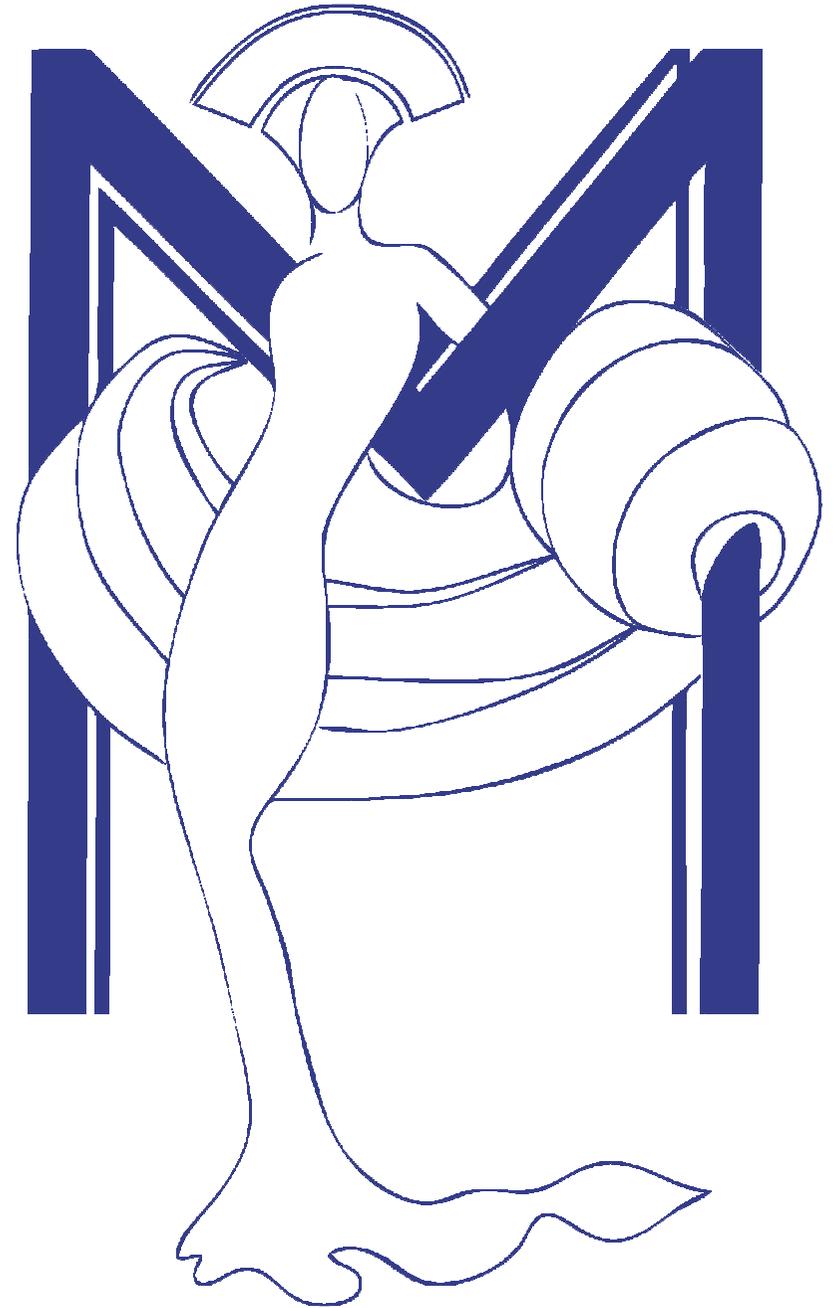
Risotto à la crème de truffe, tuile de parmesan et roquette
Filet de bar rôti à l'huile d'olive, pomme purée
Filet de daurade royale, millefeuille de légumes provençale
Noix d'agneau rôtie, poêlée de pommes rattes et artichauts poivrade
Bavette d'aloiau BlackAngus poêlée à l'échalote

Assiette de fromages AOC au lait cru
Le Paris Brest
Crème brûlée à la vanille bourbon
Tarte fine feuilletée aux poires williams
Palette de glaces et sorbets
Ile Flottante

Marty
Depuis 1913

20, avenue des Gobelins 75005 Paris France - Tél. 01.43.31.39.51
www.restaurantmarty.com

*Menus sauf jours de fêtes et jours fériés La Maison n'accepte pas les chèques
Prix affichés TTC / Service inclus*



Depuis 1913