

LE  
Marta

- PARIS -

Le Marta Paris vous accueille tous les jours de 19h00 à 02h00  
*The Marta Paris welcomes you every day from 7 pm to 2 am*

## SÉLECTION DE CAVIARS CAVIAR SELECTION

50GR

### CAVIAR DE NEUVIC

*Caviar from Neuvic*

140€

### GARNITURES GARNISH

## ENTRÉES STARTERS

### ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ECOSSE

Concombres et câpres à la crème

*Scottish smoked salmon platter*

28€

### TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD,

graines de courge au paprika, compote d'oignons rouges au genièvre. Pain grillé.

*Duck foie gras terrine, paprika spiced pumpkin seeds, red onion compote with juniper berries. Toast bread.*

36€

### CARPACCIO D'AVOCAT,

chair de tourteau, segments de pamplemousse, œufs mimosa à la moulinette

*Avocado carpaccio, brown crab meat, pink grapefruit and freshly milled eggs.*

28€

### ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL (6)

16€

## SALADES SALADS

### SALADE CAESAR

*Caesar salad*

31€

## PÂTES PASTA

### MACARONI AUX TRUFFES.

*Truffle macaroni.*

46€

 Plat Végétarien

 Plat Végétarien

**VEGAN** Plat Vegan

 Gluten Free

*Vegetarian dish*

*Vegetarian dish*

*Vegan dish*

*Gluten Free*

Carte élaborée par Bruno Gueret, Chef des Cuisines de l'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris.

*Menu designed by Bruno Gueret, Chef of Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris Kitchens.*

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

*Net prices in euros, taxes and service included. Checks are not accepted.*

## POISSONS FISH

- SAUMON GRILLÉ, VELOUTÉ DE BROCOLI AUX CACAHUËTES.** 34€  
*Grilled salmon, broccoli cream with peanuts.*
- FISH & CHIPS** 32€  
*Pommes Coin de Rue, crème de pois cassés, sauce gribiche*  
*Fish & chips Coin de rue fries, split pea cream, tartare sauce*

## VIANDES MEAT

- CHEESEBURGER MARTA** 34€  
*Pommes coin de rue*  
*Marta cheeseburger Fried potatoes*
- COEUR DE FILET DE BOEUF AU POIVRE NOIR, SAUCE BÉARNAISE** 52€  
*Pommes Coin de Rue*  
*Beef fillet centerpiece with black pepper, béarnaise sauce Coin de Rue fries*
- TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 180G** 34€  
*Pommes Coin de Rue*  
*Coin de Rue fries*

## GARNITURES GARNISH

- SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX** 7€  
*Pommes "Coin de rue"; Légumes vapeurs; Purée de pommes de terre; Salade de saison; Poêlée de champignons des bois.*  
*Choice of extra garnish*  
*"Coin de rue" fries; Steamed vegetables; Mashed potatoes; Seasonal salad; Pan-fried wild mushrooms.*

## SNACKING SNACKS

- CLUB SANDWICH AU POULET** 26€  
*Pommes Coin de Rue, Mesclun d'été*  
*Chicken Club Sandwich "Coin de rue" fries, summer mesclun salad*
- CROQUE MONSIEUR JAMBON** 24€  
*Pommes Coin de Rue, Mesclun d'été*  
*Roasted ham sandwich "Coin de rue" fries, summer mesclun salad*
- PLANCHE DE FROMAGES** 26€  
*Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Valençay, Beaufort, Pont l'évêque.*  
*Cheese board*
- PLANCHE DE CHARCUTERIE** 24€  
*Saucisson, chorizo, jambon blanc, jambon Iberique, pickles*  
*Selection of charcuterie*

Notre offre restauration est servie de 19h00 à 23h00.

*Food is served from 7.00pm to 11.00pm.*

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

*Net prices in euros, taxes and service included. Checks are not accepted.*

## À PARTAGER TO SHARE

### GAMBAS CROUSTILLANTES 6 PIÈCES

*Crunchy king prawns (6 pieces)*

18€

## DESSERTS DESSERTS

### MILLEFEUILLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

*Millefeuille with Madagascan Vanilla*

14€

### PROFITEROLES, GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD

*Profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate*

16€

### TARTE AU CITRON MERINGUÉE

*Lemon meringue pie*

14€

### LE TOUT CHOCOLAT

*Chocolate cake*

14€

### TARTE AUX POMMES.

*Pour 2 personnes.*

*Apple pie*

*For 2 people.*

20€

## GLACES & SORBETS ICE CREAMS & SORBETS

### SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON

*Extra Homemade Chantilly cream*

2€

### SÉLECTION PAR PIERRE GERONIMI, ARTISAN GLACIER

*3 parfums au choix*

*Glaces : Caramel beurre salé, chocolat, pistache, vanille*

*Sorbets : Citron, fraise, mangue, passion*

*Choice of three flavours*

14€

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### LES VINS WINES

#### VINS BLANCS WHITE WINES

	15CL	75CL
<b>SAINT BRIS</b> Domaine Goisot		48€
<b>CHABLIS AOC</b> Domaine Laroche, Saint Martin	14€	68€
<b>SANCERRE AOC</b> Domaine Mellot, la Moussière	16€	78€ 

#### VINS ROUGES RED WINES

<b>CÔTES DU RHÔNE AOC</b> Crozes-Hermitage, Domaine Combier	14€	68€
<b>HAUT MEDOC</b> Chateau Villegeorges 2012	14€	48€

#### VINS ROSÉS ROSÉ WINES

<b>CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC</b> Château Minuty, Prestige	16€	68€
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b> Romain Desbastides <i>Côtes de Provence AOC labelled</i>	14€	48€

 Vin biologique

Organic wine

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
Net prices in euros, taxes and service included. Checks are not accepted.

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### CHAMPAGNES CHAMPAGNES

BRUT BRUT	15CL	20CL	75CL	150CL
PERRIER-JOUËT Grand Brut	18€	24€	160€	
VEUVE CLICQUOT	22€	28€	180€	380€
ARMAND DE BRIGNAC			360€	

### BLANC DE BLANCS BLANC DES BLANCS

RUINART			230€	450€
PERRIER-JOUËT Cuvée Belle Époque			800€	

### CUVÉE PRESTIGE PRESTIGE CUVÉE

PERRIER-JOUËT Cuvée Belle Époque			350€	
DOM PÉRIGNON			400€	850€
LOUIS ROEDERER Cuvée Cristal			510€	1100€

### ROSÉ ROSÉ

PERRIER-JOUËT Blason Rosé			180€	
BILLECART SALMON			190€	
VEUVE CLICQUOT			190€	
PERRIER-JOUËT Cuvée Belle Époque			600€	
LOUIS ROEDERER Cuvée Cristal			750€	
DOM PÉRIGNON			850€	

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### APÉRITIFS APERITIFS

	5CL	7CL	70CL	150CL
RICARD	12€			
APÉROL		14€		
CAMPARI		14€		
MARTINI ROUGE, BLANC		14€		

### GIN GIN

	3CL	5CL	70CL	150CL
GORDON'S	10€	18€		
BOMBAY SAPPHIRE	10€	18€	160€	
BEEFEATER	10€	18€	180€	
HENDRICKS	12€	20€	180€	
BEEFEATER 24	12€	20€	180€	

### VODKA VODKA

	3CL	5CL	70CL	150CL
SMIRNOFF	10€	18€		
ABSOLUT ELYX	10€	18€	160€	360€
BELVEDERE	10€	18€	180€	360€
GREY GOOSE	10€	18€	180€	
BELUGA NOBLE	10€	20€	200€	
BELUGA GOLD LINE	30€	45€	480€	
KETEL ONE <i>Ketel One</i>	10€	18€		

### RHUM RUM

	3CL	5CL	70CL	150CL
HAVANA CLUB 3 ans	10€	18€		
HSE CUVÉE TITOUAN LAMAZOU	10€	18€	180€	
CACHAÇA LEBLON	12€	20€	180€	
HAVANA CLUB 7 ans	12€	20€	180€	
PACTO NAVIO	12€	20€	180€	
ZACAPA X.O.	25€	45€	380€	

### TEQUILA TEQUILA

	3CL	5CL	70CL	150CL
SAUZA	10€	18€		
MEZCAL	10€	18€		
AVION EXPRESSO	10€	18€	160€	
AVION SILVER	12€	20€	180€	
PATRON SILVER	12€	20€	240€	
DON JULIO REPOSADO	12€	20€	180€	
AVION 44	30€	45€	650€	
DON JULIO 1942	30€	45€	750€	

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### WHISKIES WHISKIES

	3CL	5CL	70CL	150CL
J&B	10€	18€		
JACK DANIEL'S N°7	10€	18€	180€	
BUSHMILLS IRISH	10€	18€	160€	
JAMESON	10€	18€	160€	
Black Barrel				
JOHNNY WALKER	12€	20€	180€	
Black Label				
MAKER'S MARK	12€	20€	180€	
CHIVAS REGAL	15€	25€	260€	
18 ans				
LAGAVULIN	15€	25€	260€	
16 ans				
YAMASAKI	15€	28€	380€	
12 ans				
GLENFARCLAS	15€	28€	380€	
25 ans				
CHIVAS REGAL	30€	45€	650€	
21 ans				
JOHNNY WALKER	30€	45€	650€	
Blue Label				

### ARMAGNACS ARMAGNACS

	3CL	5CL	70CL	150CL
CASTARÈDE	10€	18€		
V.S.O.P				

### COGNACS COGNACS

	3CL	5CL	70CL	150CL
HENNESSY	30€	45€	650€	
X.O.				

### EAUX-DE-VIE BRANDIES

	3CL	5CL	70CL	150CL
FRAMBOISE, POIRE WILLIAM		14€		

### LIQUEURS LIQUEURS

	3CL	5CL	70CL	150CL
ABSINTHE	10€	16€		
AMARETTO, BAILEY'S, GRAND MARNIER	10€	14€		
CHARTREUSE VERTE	15€	20€		
COINTREAU, LIMONCELLO	10€	14€	140€	
SAMBUCCA, GET 27/31	10€	14€	140€	



# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

#### SODAS SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO	33CL	9€
FUZE TEA	25CL	9€
GINGER ALE	20CL	9€
GINGER BEER	20CL	9€
ORANGINA	25CL	9€
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC	25CL	9€
SEVEN UP	33CL	9€
RED BULL	25CL	12€

#### JUS ET NECTARS JUICES AND NECTARS

ALAIN MILLAT Ananas, banane, pêche de vigne, tomate	33CL	11€
<i>Pineapple, banana, vineyard peach, tomato</i>		

#### JUS FRAIS & DÉTOX DETOX & FRESH JUICES

#### SMOOTHIES SMOOTHIES

### BIÈRES BEERS

CORONA	33CL	12€
HEINEKEN	33CL	12€
IPA LAGUNITAS		12€

# CARTE DES BOISSONS

DRINK LIST

**BOISSONS CHAUDES** HOT DRINKS

**THÉS & INFUSIONS BIO BY PASCAL  
HAMOUR**

ORGANIC TEAS & HERBAL TEAS BY PASCAL  
HAMOUR

Scan me and get  
allergen information  
in your language



Scan me and get  
our menus  
in your language

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
*Net prices in euros, taxes and service included. Checks are not accepted.*

Produits allergènes et origines des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil

*Allergen products and meat origins: check the information available at the front desk*

Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000€.

*Venant de personne résidant habituellement en France.*

*Cash payments over 1000€ are prohibited by the monetary and financial code.*

*From a person usually residing in France.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

*Alcohol abuse is detrimental to your health. Drink in moderation.*

