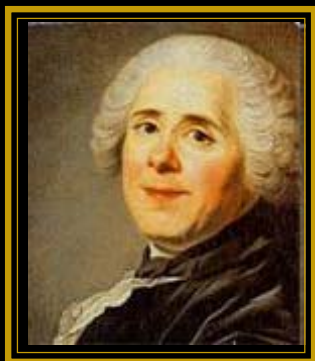




Marivaux naît le 4 février 1688 à Paris.

Il laisse une quarantaine de pièces de théâtre et plusieurs romans. L'auteur, qui passe de l'étude des mœurs à l'analyse des sentiments, est un témoin essentiel de la société française de la première moitié du XVIII^{ème} siècle. Le langage qu'il invente, à la fois libre et sophistiqué, est à l'image de sa conception des relations amoureuses, où les masques se jouent de la sincérité, et où la sincérité découvre les masques. Parfois jugé frivole ou superficiel – on parle de "marivaudage" pour dénoncer les excès de sa finesse.



いらっしやいませ
日本語のメニュー
あります



WELCOME
HERE MENU
IN ENGLISH



BEM-VINDO
AQUI EMENTA
EM PORTUGUÊS



WILLKOMMEN
HIER SPEISEKARTE
AUF DEUTSCH



ДОБРОПОЖАЛОВАТЬ!
У НАС ЕСТЬ МЕНЮ НА
РУССКОМ ЯЗЫКЕ



BIENVENUTO
QUI MENU
IN ITALIANO



BIENVENIDA
AQUÍ MENÚ
EN ESPAÑOL

Le Menu Express - Tél. 06 07 59 04 06 - 10 / 2022

Le Marivaux



CAFÉ RESTAURANT

11, Bd. des Italiens - 75002 Paris

Tél. 01 42 96 40 66

www.lemarivaux.com

 FOLLOW US

FREE WIFI ACCESS

APÉRITIFS

KIRS (12 cl) (CASSIS - MÛRE - FRAMBOISE - PÊCHE)

KIR SAUVIGNON ou MUSCADET	4.5
KIR SANCERRE ou VIN D'ALSACE	6.5
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE	13.0
ANIS (2 cl)	5.0
(Ricard, Pernod, Berger Blanc, Casanis)	
PORTO ROUGE (4 cl)	5.5
CAMPARI (4 cl)	6.5
COCKTAILS AVEC ALCOOL	10.0
COCKTAILS SANS ALCOOL	9.0

WISKIES 4cl

J&B.	10.0
JOHNNIE WALKER RED LABEL	10.0
JAMESON	10.0
JACK DANIEL'S BOURBON	12.0
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12.0
ABERLOUR "10 ANS"	14.0
GLENFIDDICH "12 ANS"	14.0
HATOZAKI - JAPON	14.0

ALCOOLS 4cl

CALVADOS, RHUM, MARC A.C.	9.0
FERNET - BRANCA., BAILEYS	9.0
VODKA, GIN, GET, MALIBU	9.0
MARIE-BRIZARD, COINTREAU	9.0
COGNAC, CALVADOS V.S.O.P.	9.0
ARMAGNAC, VIEILLE PRUNE	12.0
FRAMBOISE - MIRABELLE	12.0
POIRE WILLIAM	12.0
GRAND-MARNIER, CHARTREUSE	12.0
LIMONCELLO, AMARETO	10.0
GRAPPA, GÉNÉPI	12.0
MANDARINE	11.0
RHUM DON PAPA	12.0
SHOT DE JÄGERMEISTER	5.0

CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE (12 CL)	12.0
PISCINE DE CHAMPAGNE (18 CL)	16.0
CHAMPAGNE BRUT 'ABELÉ' (75 CL)	64.0

LES BIÈRES

PRESSION

Draught beers

	<i>Demi 25 cl</i>	<i>Sérieux 50 cl</i>
KANTERBRÄU.	4.6	8.5
1664	5.0	9.5
CARLSBERG	5.5	11.0
GRIMBERGEN BLANCHE	5.5	11.0
GRIMBERGEN	5.5	11.0
LA CHOUFFE	6.0	12.0
BROOKLYN I.P.A.	6.0	12.0
PICON BIÈRE	6.5	12.0

BOUTEILLES

Bottled beers

PARISIENNE BLONDE (33 CL)	7.0
CORONA EXTRA (33 CL)	7.0
DESPERADOS (33 CL)	7.0
GUINNESS (33 CL)	8.5
1664 SANS ALCOOL (33 CL)	6.0

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS (25 CL)	5.0
COCA-COLA OU ZERO (33 CL)	5.5
ICE TEA (20 CL)	5.0
SCHWEPES OU AGRUMES (20 CL)	5.0
ORANGINA (25 CL)	5.0
LIMONADE OU DIABOLO (25 cl)	5.0
CIDRE APPIE (33 cl) <i>Cider</i>	5.5

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2.7
EXPRESSO MACCHIATO	3.0
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5.5
LATTE MACCHIATO	5.5
DOUBLE CAFÉ EXPRESSO	5.0
CAFÉ CRÈME	5.0
CAPPUCCINO	5.5
CHOCOLAT CHAUD	5.0
VIN CHAUD	6.0
GROG AU RHUM	7.5
THÉ OU INFUSIONS	4.8

CARTE DES VINS

Consultez les vins du moment à l'ardoise

VINS BLANCS

Nerveux et aromatiques

	<i>Verre 14 cl</i>	<i>Pichets 25 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>Bouteilles 75 cl</i>
IGP Pays d'Oc SAUVIGNON "St Claire"	4.5	7.0	12.0	
MUSCADET SUR LIE AOC	4.5	8.0	14.0	22.0
Savoie APREMONT AOC	5.0	10.0	18.0	26.0
SANCERRE "Domaine Merlin Cherier" AOC	6.0	12.0	18.0	30.0
Alsace RIESLING "Hans Schaeffer" AOC				28.0

Frais et tendre

Savoie ROUSSETTE AOC				28.0
IGP Val de Loire CHARDONNAY	4.5	8.0	14.0	22.0

Intense et plein

Alsace GEWURZTRAMINER "Hans Schaeffer" AOC	5.0	10.0	18.0	
--	-----	------	------	--

VINS ROUGES

Croquants et fruités

	<i>Verre 14 cl</i>	<i>Pichets 25 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>Bouteilles 75 cl</i>
CHINON AOC	5.0	9.0	15.0	
Savoie MONDEUSE AOC	6.0	12.0	18.0	28.0
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL "Plouzeau" AOC				28.0

Souples et soyeux

BROUILLY "Château de Corcelles" AOC				30.0
Bourgogne Ht CÔTES DE NUITS "David Duban" AOC				44.0
CROZES-HERMITAGE AOC				40.0

Charnus et épicés

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "Chanteluce" AOC	4.5	7.0	12.0	
CÔTES DU RHÔNE "Vidal Fleury" AOC				26.0
GSM 'Grenache-Syrah-Mourvèdre' "Vidal Fleury" VDF	5.0	10.0	16.0	24.0

Charpentés

MÉDOC CRU BOURGEOIS "Cht Saint-Christoly" AOC ...	5.5	12.0	18.0	30.0
LALANDE DE POMEROL "Cht la Croix Chaigneau" AOC				37.0
BORDEAUX SUPÉRIEUR "Cht l'Host blanc" AOC	5.0	10.0	18.0	26.0
GRAVES "La Dame de l'Hospital" AOC				35.0

VINS ROSÉS

	<i>Verre 14 cl</i>	<i>Pichets 25 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>Bouteilles 75 cl</i>
ROSÉ PAYS D'OC "le Sudiste"	4.5	8.0	14.0	20.0
CÔTES DE PROVENCE "Minuty Côté Presqu'île" AOC ...	5.5	12.0	18.0	30.0

EAUX MINÉRALES

	<i>50 cl</i>	<i>100 cl</i>
NATURELLE ou PÉTILLANTE	4.5	6.0

La maison n'est pas responsable des objets perdus, oubliés ou volés
The house is not responsible for lost, forgotten or stolen things

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR VOTRE SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

CARTES BANCAIRES A PARTIR DE 10 EUROS

PRIX NETS - Service 15 % Compris - **NET PRICES - Service 15 % Included**

DESSERTS & PÂTISSERIES

CAFÉ GOURMAND *Coffee with 4 Mini-Pastries* 9.0
Un Espresso et ses 4 Gourmandises

THÉ GOURMAND *Tea with 4 Mini-Pastries* 9.0
Un Thé et ses 4 Gourmandises

DESSERT DU JOUR *Dessert of the day*..... (VOIR ARDOISE)



TARTE TATIN *Upside-Down Apple Tart* 8.0

DÉLICE DE GRAND PAPA "Tarte Tatin, Glace Vanille, Sauce Caramel" 9.0
Upside-down apple tart, Vanilla Ice-Cream, Caramel Sauce

TARTE AUX FRUITS MAISON *Homemade Fruit Tart* 7.0

TARTE AU CITRON MERINGUÉE *Lemon Meringue Tart* 8.0

MOUSSE AU CHOCOLAT *Chocolate Mousse* 7.5

CRÊPES AU SUCRE OU CONFITURE *Pancakes* 7.5

CRÊPES GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ OU NUTELLA *Pancakes* 8.0

CRÈME CARAMEL *Caramel Custard* 7.5

BABA AU RHUM MAISON *Baba au Rum* 10.0

LES GLACES & SORBETS

2 BOULES *2 scoops* 5.0

3 BOULES *3 scoops* 7.0

LES CLASSIQUES

VANILLE *vanilla*, CAFÉ *coffee*

CHOCOLAT *chocolate*

CARAMEL BEURRE SALÉ *salted caramel*

RHUM-RAISINS *rum-raisins*

LES SORBETS

CASSIS *blackcurrant*

FRAISE ou POMME *strawberry or Apple*

CITRON VERT *green lemon*

PASSION *passion fruit*

GLACES COMPOSÉES

COLONEL Sorbet Citron Vert, Vodka *Lime Sorbet, Vodka* 9.0

COUPE NORMANDE Sorbet Pomme, Calvados 9.0
Apple Sorbet, Calvados

DAME BLANCHE Glaces Vanille et Chocolat, Crème fouettée Vanille 9.0
Vanilla & Chocolate , Whipped Cream

CHOCOLAT LIEGEOIS Glace Chocolat, sauce Chocolat, Crème fouettée Vanille 9.0
Chocolate Ice Cream, Chocolate sauce, Whipped Cream

CAFÉ LIEGEOIS Glace Café, Sauce Café, Crème fouettée Vanille 9.0
Coffee Ice Cream, Coffee sauce, Whipped Cream

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 11.0
Profiteroles with Chocolate

CARTES BANCAIRES A PARTIR DE 10 EUROS

PRIX NETS - Service 15 % Compris - NET PRICES - Service 15 % Included

NOS SPÉCIALITÉS

Raclettes et Fondues, un seul appareil par table, jusqu'à 4 Personnes.
(Minimum 250 g de Fromage par personne)

1 Personne / 2 Personnes

TARTIFLETTE AU SAINT-NECTAIRE, SALADE 15.0
Tartiflette with Saint-Nectaire Cheese, Salad

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES, POMMES GRENAILLES 20.0 34.0
Savoyard Fondue with 3 Cheeses, Grenaille Potatoes

FONDUE SAVOYARDE CHARCUTIÈRE 23.0 40.0
JAMBON DE PAYS, JAMBON BLANC, COPPA
Savoyard Fondue with Country Ham, White Ham and Coppa

FONDUE SAVOYARDE FORESTIÈRE 24.0 43.0
CHARCUTERIE ET CHAMPIGNONS
Savoyard Fondue with Delicatessen and Mushrooms

RACLETTE NATURE (1 FROMAGE AU CHOIX) 20.0 34.0
RACLETTE, MORBIER, RACLETTE FUMÉE, FROMAGE DU MOIS
Plain Raclette (1 cheese of your choice)

RACLETTE MONTAGNARDE (1 FROMAGE AU CHOIX) 25.0 46.0

RACLETTE MONTAGNARDE (2 FROMAGES AU CHOIX) 28.0 52.0
RACLETTE, MORBIER, RACLETTE FUMÉE, FROMAGE DU MOIS
JAMBON DE PAYS, SAUCISSON SEC, COPPA, VIANDE DES GRISONS
Mountain Raclette (1 or 2 cheeses of your choice)
Country Ham, Dry Sausage, Coppa, Grisons Meat

Supplément Fromage 8.0 / Supplément Viande des Grisons 12.0
Pour les Fondues, le mélange des fromages est effectué par nos soins.



SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION. PHOTOS NON CONTRACTUELLES.

MENU SYMPATHIQUE... 30 €

KIR DE BIENVENUE PÉTILLANT

RACLETTE MONTAGNARDE OU FONDUE SAVOYARDE CHARCUTIÈRE

+ DESSERT DU JOUR

+ CAFÉ OU THÉ

PRIX PAR PERSONNE

CARTES BANCAIRES A PARTIR DE 10 EUROS

PRIX NETS - Service 15 % Compris - NET PRICES - Service 15 % Included

ENTRÉES ET SOUPES

SAUMON FUMÉ à la Crème de Ciboulette.....	18.0
Smoked Salmon with Cream Chive	
FOIE GRAS DE CANARD "MAISON" et ses Toasts	18.0
Homemade Duck Foie Gras with Toasts	
ESCARGOTS	LES 6 : 10.0 / LES 12 : 17.0
Snails - Preparation by our care - 6 or 12	
SALADE D'AVOCAT AUX CREVETTES, sauce Cocktail	9.5
Avocado Salad with Shrimps	
OEUF DUR MAYONNAISE	7.0
Hard boiled Egg with Mayonnaise	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE.....	9.0
Gratinated Onion Soup	
SOUPE DE LÉGUMES.....	8.0
Vegetables Soup	

SALADES COMPOSÉES

SALADE PAYSANNE Salade, Jambon de Pays, Cantal, Pommes à l'Huile, Oeuf dur.....	14.0
Green Salad, Country Ham, Cantal, Potatoes in Oil, Hard Boiled Egg	
SALADE DU CHEF Salade, Jambon, Emincé Blanc de Volaille, Tomate, Maïs, Emmental.....	14.0
Green Salad, Cooked Ham, Chicken Slivers, Tomato, Sweetcorn, Emmental cheese	
SALADE MARIVAUX Salade, P. de Terre, Oeuf dur, Macédoine, miettes de Crabe, Crevettes.....	14.0
Green Salad, Potatoes, Hard Boiled Egg, Macedoine, Flaked Crab, Shrimps	
SALADE NIÇOISE Salade, Tomate, Poivron, Thon, Haricots Verts, Anchois, Oeuf, Olives.....	14.0
Green Salad, Tomato, Sweetpepper, Tuna, French Beans, Anchovies, Egg, Olives	
SALADE CÉSAR Salade, Blanc de Volaille, Tomate, Gran Aleo, Croûtons.....	15.0
Green Salad, Breast Chicken Slivers, Tomato, Gran Aleo, Croutons	
CROTTIN SUR PAIN PERDU Raisins, Jambon de Pays, Noix, Pomme Fruit	15.0
Goat Cheese on toast, Grape, Country Ham, Walnuts, Apple Fruit	
SALADE PÉRIGOURDINE Salade, Magret de Canard, Gésiers confits, Foie Gras Maison.....	18.0
Green Salad, Duck Breast, confit Gizzards, Homemade Foie Gras	

PLATS VÉGÉTARIENS

SALADE VÉGÉTARIENNE	13.0
Salade, Poivrons, Maïs, Carottes, Concombre, Pomme Fruit, Maïs	
Green Salad, Sweetpepper, Sweetcorn, Carrots, Cucumber, Apple Fruit, Sweetcorn	
WOK DE LÉGUMES Carotte, Courgette, Champignons, Navet, Choux Fleur, Soja.....	14.0
Carrot, Zucchini, Mushrooms, Turnip, Cauliflower, Soybeans	
BURGER VÉGÉTARIEN (STEAK DE QUINOA), Frites et Salade.....	19.0
Vegetarian Burger, French Fries and Salad	

TARTINES TOASTÉES (PAIN DE CAMPAGNE)

PARISIENNE Salade, Jambon Blanc, Emmental, Tomate	13.0
Salad, Boiled Ham, Emmental Cheese, Tomato	
MARIVAUX Salade, Emincé de Blanc de Volaille, Tomate, Emmental.....	14.0
Salad, Chicken, Breast Tomato, Emmental Cheese	
AUVERGNATE Salade, Tomate, Jambon de Pays, Cantal, Pommes de Terre	15.0
Salad, Tomato, Country Ham, Cantal Cheese, Potatoes	

MENU ENFANT 9.80 € (Jusqu'à 12 ans)

Jambon de Paris, Frites ou Steak Haché, Frites + Glace une boule ou Dessert surprise
+ 1 verre de Cola 25 cl ou Eau Minérale 25 cl

PLATS ET DESSERTS DU JOUR



POISSONS

BROCHETTE DE GAMBAS AU GINGEMBRE ET CITRON VERT, Riz	25.0
Prawns Skewer with Ginger and Lime, Rice	
FISH AND CHIPS, Frites et Salade	18.0
Fish and Chips, French Fries and Salad	

VIANDES

POULET FERMIER, Ecrasé de Pommes de Terre Free-range Chicken	14.9
ANDOUILLETTE GRILLÉE AAAAA, Frites Chitterling Sausage, French Fries.....	17.5
CONFIT DE CANARD Pommes Grenailles à l'Ail Duck Confit with Potatoes and Garlic	19.0
SOURIS D'AGNEAU CONFITE À L'AIL, Tagliatelles Lamb's mouse confit with Garlic	22.0
ENTRECÔTE GRILLÉE (300 g environ), Gratin Grilled Rib Steak (about 300g).....	25.0
STEAK FRITES Steak, French Fries.....	14.5

VIANDE DE BOEUF CRUE HACHÉE MAISON

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE (CRU OU ALLER RETOUR), Frites et Salade.....	17.0
Classic Beef Tartare, French Fries and Salad	
TARTARE DE BOEUF AU BLEU D'AUVERGNE, Frites et Salade.....	18.0
Bleu Cheese Beef Tartare, French Fries and Salad	

BURGERS (Avec Frites et Salade)

LE CLASSIQUE CHEESEBURGER The Classic Cheeseburger	17.0
LE BURGER AUVERGNAT (Poitrine Fumé, Cantal, Oignons rouges)	19.5
The Burger smoked Breast with Cantal, red Onions	

PÂTES

LINGUINE à la Bolognaise Linguine Bolognese	14.5
LINGUINE au Saumon Fumé Linguine with smoked Salmon.....	17.0

FROMAGES AU FOUR

CAMEMBERT RÔTI, Pommes Grenailles Salade Camembert roasted, Potatoes with Salad	14.5
TARTIFLETTE AU ST-NECTAIRE, Salade Tartiflette with St-Nectaire, Salad	15.0