

LA FERMETTE MARBEUF 1900



Carte

A partir du 19 Juin 1993
 21 Grandes Marques de Champagne
 et plus de 700 établissements
 s'unissent pour rendre le prix du Champagne
 plus accessible dans les restaurants

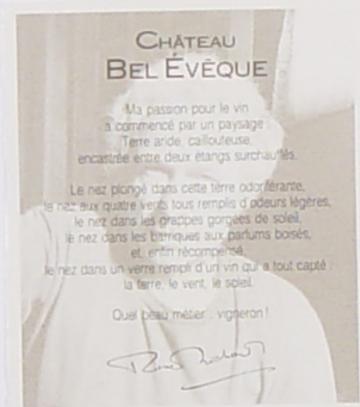
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	bout.	PERRIER JOUET	bout.
VINTAGE 1983 Réserve	500	BELLE EPOQUE 1985	550
brut	260	GRAND BRUT	260
M U M M			
MUMM DE MUMM 1982	550	BESSERAT DE BELLEFON	
CORDON Rosé 1985	420	CUVEE DES MOINES Rosé	250
CORDON ROUGE Brut	320	CUVEE DES MOINES Blanc	230

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON
 CUVÉE DES MOINES blanc ou rosé La Coupe 38

KIR ROYAL
 (Champagne Besserat de Bellefon La Coupe 40
 à la mûre - au cassis - à la framboise)

- NOS VINS DU MOMENT -

Pierre RICHARD n'est pas seulement l'excellent
 comédien que nous connaissons tous, mais de plus
 il a un jardin secret: la vigne et il nous a dit :



LE VIN DE PIERRE RICHARD

CHATEAU BEL ÈVÈQUE A.O.C.

Rouge 1990	100
Rosé 1992	85

ORIGINE DE QUELQUES UNS DE NOS PRODUITS
 Pain POILANE rue du Cherche-Midi - COUASNON rue Copernic Paris
 Foie Gras ROUGIE à Sarlat - Café LAVAZZA
 Fromages de Madame CANTIN Mère rue de Lourmel Paris

Les Entrées Froides

MELI-MELO DE SALADES, TOMATE ET MARJOLAINE	40
COEURS DE LAITUE A LA CREME ET AUX CREVETTES ROSES	48
TERRINE D'AUBERGINES AU CUMIN	55
TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE MENAGERE	56
FONDANT D'AVOCAT AU COULIS DE TOMATES	57
FINE OMELETTE AUX RILLETES D'OIE AU XERES	57
SAUMON FRAIS MARINE A L'ANETH	85
LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON CUIT EN TERRINE avec 1 verre de QUARTS DE CHAUME (7cl)	130 25

Les Entrées Chaudes

OEUF POCHÉ A LA CREME DE CIBOULETTE	46
GALETTE DE CRABE AUX COURGETTES	72

Les Feuilletés de la Fermette

FEUILLETE D'OEUF POCHÉ AU SAUMON MARINE A L'ANETH	54
FEUILLETE D'ARTICHAUT ET FENOUIL FRAIS	70

Prix Service Compris (12%)

Les Viandes

GRILLEES

FAUX-FILET	95
TRANCHE DE SELLE D'AGNEAU GRILLEE, SAUCE BEARNAISE LEGERE	105
COEUR DE FILET	140
COTE DE BOEUF, SAUCE BEARNAISE (pour 2 pers.)	275

EN SAUCE

QUEUE DE FILET DE BOEUF AU ROQUEFORT	140
TOURNEDOS DANS LE FILET, SAUCE AU POIVRE	145

STEACK TARTARE	95
SALADE DE SAISON	20

Les Plats du Fourneau

ROGNON DE VEAU CUIT ENTIER EN CASSEROLE	135
MAGRET DE CANARD AU ROMARIN FRAIS ET AUX PECHES	140
CARRE D'AGNEAU ROTI, PETITE SALADE A LA MENTHE FRAICHE	145
FRICASSEE DE RIS DE VEAU AUX LEGUMES DE SAISON	150

Prix Service Compris (12%)

Les Poissons

LA MARMITE DU PECHEUR AU BASILIC ET AUX GRAINS D'ANIS	130
FILETS DE BARBUE A LA MARINIERE DE LEGUMES, SAUCE SAFRAN	135
FILETS DE SOLE AUX PATES FRAICHES, BEURRE DE BASILIC	135
SAUMON EN PEAU A L'UNILATERAL AU ROMARIN	135
SOLE GRILLEE, BEURRE BLANC	150

Aujourd'hui

Nature	60 FR ^S
Melons: Porto	69 FR ^S
Parme	75 FR ^S
Foie de Veau poêlé au vinaigre de miel	130 FR ^S
Filet de Barbue, sauce à l'oseille	125 FR ^S
Turbotin grillé, Beurre Blanc	130 FR ^S

PRIX SERVICE COMPRIS (12%)

MENU du DEJEUNER et du DINER
160 Frs prix service compris (12%)

au choix

SOUPE FROIDE DE CAROTTES AU CUMIN

ou

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE MENAGERE

ou

CROUSTADE D'OEUF POCHE AUX CREVETTES

NAVARIN D'AGNEAU AUX LEGUMES DE SAISON

ou

FAUX-FILET GRILLE, BEURRE MAITRE D'HOTEL,
POMMES ALLUMETTES

ou

ESCALOPE DE SAUMON SAUCE GENEVOISE

FROMAGE DU JOUR

OEUF A LA NEIGE, CREME ANGLAISE

ou

GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT AMER

ou

SORBETS OU GLACES DU JOUR

0
0 0

Ce Menu promotionnel n'est pas servi pour plus de 8 personnes

IPSO FACTO - 40 35 02 43

La Fermette Marbeuf 1900

5, rue Marbeuf, 75008 Paris - Tél. 47.20.63.53/47.23.31.31