



Le Journal de Lili et Marcel

FONDATEUR : MARCEL
DIRECTRICE : LILI

Cuisine ouverte en continu
De 12h à 00h
01 45 85 00 08

REDACTION ET ADMINISTRATION :
1 QUAI D'AUSTERLITZ, 75013 PARIS
M°6 QUAI DE LA GARE

PLATS DU JOUR

- * **Tartare de Saumon Label Rouge** à la Mangue, **Frites/Salade** **22,10€**
- * **Confit de Canard IGP du Sud-Ouest**, **Pommes Sautées Persillées/Salade** **23,80€**
- * **Carpaccio de Bœuf**, Huile de Truffe, Copeaux Parmesan, Roquette, Tomate Cerise, **Frites/Salade** **19,10€**

DESSERTS DU JOUR

- * **Soupe de Fraises accompagnée de sa Tuile aux Amandes** **9,50€**
- * **Eclair Vanille/Fraise** **9,00€**

JUS DETOX (25cL) 8,50€

L'Ecarlate : Pomme, Menthe, Citron, Fruits Rouges, Chou Rouge, Gingembre & Cannelle

COCKTAIL DU SOIR 12,50€

Adam & Eve: Pommes Fraiches, Limoncello, Gin, citron pressé

VINS DU MOMENT

	Verre 14cl	Verre 21cl	Pichet 46cl	Bouteille 75cl
« Collection Salers », Puy de Dôme IGP	6,00	8,30	17,90	27,00
« Le coup de cœur de Marcel » Vin Rouge fruité, épice et intense				
« Le Tracteur Bleu » Gamay, Puy de Dôme IGP	6,00	8,30	17,90	27,00



NOS PLATS SONT FAITS MAISON C'EST-A-DIRE PREPARES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

(A L'EXCEPTION DES FONDS)



: PLAT VEGETARIEN



: PLAT SANS GLUTEN



: Agriculture Biologique

**POUR NOS BAMBIN...**(Pour les moins de 10ans) **12,50**

Soda ou jus de fruit ou sirop à l'eau

Steak haché, frites fraîches, ou Croustillant de poulet, purée maison
Ou Mini burgers, frites fraîches, fromage blanc Ou Mini moëlleux Ou Riz au lait de marcel**SALADE**

Salade crispy	16,90
Croustillant de poulet Tandoori, avocat, oignon rouge, tomate cerise confite, concombre, salade verte	
Lili bowl	16,80
Boulgour, chou rouge, concombre, carotte râpée, radis rose, Saumon Ecossais Label Rouge mariné à l'aneth, graines de courge et tournesol, sauce thaï	
Salade Océane	17,00
Encornet, crevette marinée, pamplemousse, graine de tournesol, concombre, tomate cerise confite, salade verte	
Salade italienne	18,10
Jambon cru, burrata, avocat, tomate cerise confite, raisin, salade verte	
Salade Bras de fer	16,30
Lentilles en vinaigrette, lard grillé, oignon frit, carotte râpée, tomate cerise confite	

ASSIETTE COCHONNE**16,10**Saucisson sec - jambon cru - pâté de porc - rillettes - tartine de Cantal chaude - salade verte
*Et Marcel vous offre un verre de Merlot, Bouches du Rhône (14cl)***LES PLATS**

Émincés de poulet aux épices tandoori,	17,10
Légumes du moment sautés	
Burger de Marcel (pain artisanal), bœuf haché, oignons confits au thym	17,90
Cantal, frites fraîches et salade verte	
Tartare de Lili préparé,	17,80
Frites fraîches et/ou salade verte	
Entrecôte Française Race à Viande (env. 300 gr)	29,20
Frites ou purée, salade, sauce au choix : poivre, bleu d'Auvergne ou cèpes et bolets	
Pavé de bœuf d'Aubrac, frites fraîches, salade verte	22,60
Sauce au choix : poivre, bleu d'Auvergne ou cèpes et bolets	
Lasagnes aux aubergines rôties, sauce tomatée, oignons	16,60
Salade verte	
Filet de bar rôti, crème de betterave,	22,10
Légumes du moment sautés	



TARTINE « ARTISANALE »

- **Grand Nord** 18,10

Pain artisanal, saumon **Ecoissais Label Rouge** mariné, crème de ciboulette, radis rose, concombre, aneth, graines de courge et tournesol, frites fraîches et salade verte

- **Biquette**  17,90

Pain artisanal, compotée de tomates, légumes grillés, chèvre chaud **Sainte-Maure de Touraine**, coleslaw et salade verte

LES CROQUES

- **MONSIEUR**, frites fraîches et salade verte 14,80

Pain de mie, jambon blanc, emmental et parmesan

- **ITALIEN**, frites fraîches salade verte  14,20

Pain de campagne, tomate, mozzarella, basilic, pesto

LES FROMAGES

La Part de fromage, salade verte 4,30

Assortiment de 3 fromages, salade verte 8,30

LES DESSERTS

Desserts du Jour : Demandez à MARCEL...

Une partie de nos desserts est réalisée dans notre propre atelier de pâtisserie situé dans le 5^{ème} arrondissement

Moëlleux à la châtaigne 	9,70
Cheese-cake au citron	9,50
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise	9,50
Mi-cuit au chocolat, Boule de Glace de la Maison Berthillon	11,50
Tiramisu Nut... ;-) (Sans huile palme)	9,20
Riz au lait de Marcel : tapioca, cacahuètes grillées, caramel au beurre salé 	8,80
Pain perdu, caramel au beurre salé et chantilly maison	8,30
Tarte Tatin, Crème Fraiche	9,50
Tarte Tatin, boule de glace de la maison Berthillon	11,50
Tartelette aux fruits	9,00
Fromage blanc nature ou coulis de mangue 	6,30
Glace une boule de la Maison Berthillon	5,50
Glace 2 boules de la Maison Berthillon	10,10
Café, Chocolat liégeois ou Dame blanche de la Maison Berthillon	11,00
Café Gourmand	10,00
Thé <i>Mariage frères Gourmand</i>	11,50

VINS DU MOMENT

« Collection Salers », Puy de Dôme IGP 6,00 8,30 17,90 27,00

Le coup de cœur de Marcel » Vin rouge fruité, épicé et intense

« Le Tracteur Bleu », Gamay, Puy de Dôme IGP 6,00 8,30 17,90 27,00

LES VINS

				
	14cl	21cl	46cl	75cl
« Sainte-Reine », Bouches du Rhône IGP, Merlot	4,30	6,20	13,10	19,40
« Château Cajus », Bordeaux BIO AOC 2020 	6,00	8,30	17,90	27,00
« El Grano », Vin rouge du Chili, 2023	7,10	9,80	21,30	31,50
« Parallèle 45 », Côtes du Rhône BIO AOC 2023, Paul Jaboulet Aîné 	6,00	8,30	17,90	27,00
« Côtes du Roussillon » 153 AOP 2023, Arnaud De Villeneuve	6,00	8,30	17,90	27,00
« Domaine de la Petite Mairie », Bourgueil AOC 2022	5,90	8,10	16,50	24,30

La Cuvée de Marcel :

« CHEZ LILI et MARCEL » IGP du Périgord 2021 5,50 7,90 15,70 23,20

Vins Rouges Plaisir :

« Château Bellerose » Saint-Emilion grand cru AOC 2022 — — — 95,00
 « Le Domaine Fichet » Bourgogne AOP 2023, Pinot Noir 11,00 16,50 36,40 54,00

Rosés

« Irresistible », Cru Classé de Provence AOC, Domaine de la Croix 2021 7,90 12,80 27,80 42,50
 « Stellaire », Grenache gris, Côtes Catalanes IGP, Arnaud de Villeneuve 2023 5,50 7,90 15,70 23,20

Blancs

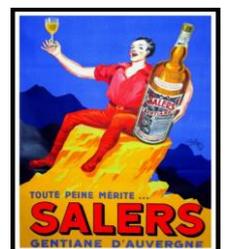
« Viognier » Secret de Famille, PAUL JABOULET AINE 2023 5,50 7,90 15,70 23,20
 « Saint-Clair », IGP Pays d'Oc, Sauvignon 4,30 6,20 13,10 —
 « Sancerre », Domaine Les Chaumes AOC 2023 6,80 10,20 24,00 35,00
 « Chablis » Domaine Heimbourger, Grand vin de Bourgogne AOC 2023 7,90 12,80 27,80 42,50

Vin Blanc Plaisir :

« Santenay », Grand vin de Bourgogne AOP 2018, Albert Bichot — — — 68,00

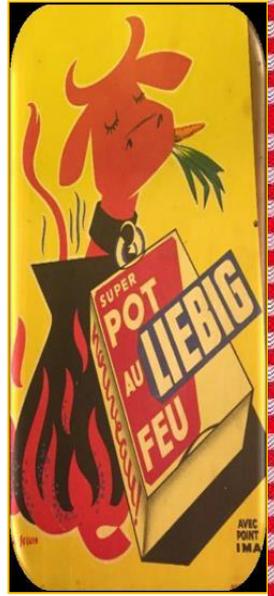
LES EAUX

Evian, Vittel, San Pellegrino, Perrier 50cl : 5.80 100cl : 7.20



DIGESTIFS

Shot arrangé : Rhum, Vodka ou Gin 2 cl	4,00
Le Café Qui Fait Rire	11,90
Expresso et ses 3 mini digestifs (3 x 2cl)	
Café Milanais (café, Amaretto 4cl, Chantilly) 15 cl	10,30
Irish Coffee (Whisky 4cl), French Coffee (Cognac 4cl) 17cl	9,80
Poire William, Mirabelle, Armagnac 4cl	9,80
Calvados Closville, Appellation Calvados Contrôlée 4cl	13,50
Vieille Prune de Souillac 4cl	13,50
Bas Armagnac VSOP Maison J. Goudoulin 1973 4cl	13,50
Cognac Rémy Martin	13,50
Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys, Malibu 4cl	9,80
La Hechicera Ron Extra Anejo de Colombia 4cl	13,50



GIN Veuve Goudoulin « GASCOGNE » 4cl

13,50

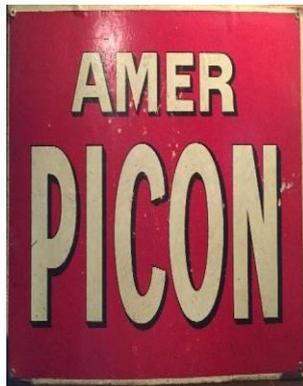
GIN Monkey 47 4cl

13,50

WHISKIES 4 cl

Chivas Regal 12 ans âges <i>Scotch Whiskey, 40% vol</i>	12,00
↳ Sherry Bourbon ☺ Notes de miel, poire, noisette et caramel Ecosais	
Jack Daniel's 40% vol	10,00
↳ Doux, profonde note de charbon de bois ☺ notes de vanille, noix et sirop d'érable	
Buffalo Trace <i>Bourbon du Kentucky 40% vol</i>	10,00
↳ Subtile note d'agrumes épicé et boisé ☺ notes de vanille, caramel et un soupçon d'épice	
Woodford Reserve <i>straight Bourbon du Kentucky 43,2% vol</i>	10,00
↳ Doux, frais, floral, épicé et boisé ☺ notes de vanille et de violette	
Cutty Sark <i>Blended scotch whisky 40% vol</i>	9,00
↳ Subtile note de vanille ☺ Léger et Rafraîchissant	
Monkey Shoulder <i>Blended malt scotch whisky 40% vol</i>	10,00
↳ Onctueux, équilibré parfum miellé et herbacé ☺ Fin et fruité, noix sèche et épices douces	
Bruichladdich <i>single malt de l'île d'Islay 40% vol</i>	10,00
↳ Frais et fruité ☺ Iodé	
Bellevoe Triple malt, finition Sauternes, France 40% vol	11,00
↳ Fruits exotiques, non tourbé ☺ Equilibré et mielleux	





LES ENTREES



Œuf Cocotte aux Cèpes et Bolets 	11,80
Burrata et ses tomates cerises  	11,80
Saumon Ecoissais Label Rouge mariné et ses toasts, à partager (ou pas !)	15,10
Verrine de lentilles, pois chiches grillés  	9,80

APEROS GOURMANDS



Trio de mini burgers	7,20
Planche terroir à partager (Pâté de campagne, jambon de pays, saucisson sec, Cantal, bleu, Saint Nectaire)	16,00
Tapas à partager (Crevettes tempura, nems de légumes, rillettes de thon maison, pommes de terre sautées)	14,50
Tapas à l'Espagnole (Chorizo piquant, pommes de terre Bravas, crevettes marinées, bâtonnets de fromage frits)	14,50
Trio Crispy de poulet aux épices Tandoori	7,20

APERITIF

Coupe de Champagne Pierre Mignon Grande Réserve 12cl	12,90
Lillet Blanc, Pommeau de Normandie 5cl	4,90
Byrrh 5cl	4,30
Kir au Sauvignon IGP Pays d'Oc, Sauvignon « Saint-Clair » 14cl	4,90
<i>Vin blanc 12cl et une de nos liqueurs : cassis, mûre, pêche, framboise, fraise</i>	
Birlou (liqueur de pomme et châtaigne) au Sauvignon (vin blanc 12cl, crème 2cl) 14cl	5,50
Kir royal au champagne Pierre Mignon (Champagne 10cl, crème 2cl) 12cl	13,10
Pastis, Ricard 2cl	4,90
Pastis Henri Bardouin 2cl	5,10
Américano Maison 10cl	8,00
Salers, Martini blanc ou rouge 5cl	4,90
Porto blanc ou rouge 5cl	4,90
Noilly Prat 5cl	4,90



BULLES

			
	12cl	21cl	75cl
Champagne Pierre Mignon Grande Réserve	12,90	18,00	75,00
Champagne « Princes de Venoge » Blanc de Blanc	—	—	98,00
Prosecco	6.50	11.00	32.00

NOUVELLE EDITION DU COMPTOIR DE L'EPICERIE

COCKTAILS 11,00€

COCKTAIL DU SOIR : Demandez à LILI

Joli cœur 19cl (Prosecco 12cl, citron pressé, jus de passion, sirop de pêche)

GO Go ..GO 19cl (Prosecco 12cl, vin blanc 8cl, pamplemousse et citron pressé, sirop de poire)

Pompelepe 16cl (Téquila 4cl, jus de pomme, citron vert, sirop de Mojito)

Marcel Mule 18cl (Scotch Whisky 4cl, Ginger Beer, citron vert)

Maiï Taiï 19cl (Rhum blanc 2cl, rhum brun 2cl, jus d'ananas, citron, Cointreau 2cl, sirop d'orgeat)

Plaisir & volupté 19cl (4cl rhum, purée de fruits rouges, cranberry, citron pressé, piment d'Espelette)

Long Island Iced tea 19cl (Rhum 1cl, tequila 1cl, gin 1cl, vodka 1cl, jus de citron, coca)

Paris London 12cl (Liqueur de fleur de sureau 4cl, Gin 4cl, jus de cranberry, citron pressé, tonic)

Mon Poussin 14cl (Gin 4cl, Triple sec 2cl, citron pressé, sirop de banane, limonade)

La Vie en Rose 12cl (Champagne 8cl, fruits rouges, crème de châtaigne 2cl, citron) **12,50€**

Demandez à LILI ou à MARCEL les cocktails classiques :

Spritz, Mojito, Pina Colada, Margarita, Expresso martini, Cosmopolitan, Sex on the Beach...

COCKTAILS SANS ALCOOL 8,00€

Bora Bora 19cl (jus d'ananas, jus de fruits de la passion, sirop de grenadine Monin, citron pressé)

Virgin Spritz 19cl (orange, eau gazeuse, Limonade)

Ma Pomme d'Amour 18cl (Jus de pomme, sirop pêche, citron pressé, gingembre, clou de girofle, cannelle)

BIERES PRESSION

<u>Bière de Marcel :</u>	25cl	50cl
La Cherry Chouffe 8°	6,00	10,00
<u>Pression :</u>		
La Krombacher Blonde 4,8°	4,50	8,80
1664 Blanche 5°	5,80	9,80
Demory IPA 5,5°	6,00	10,00
Grimbergen Blonde 6,7°	5,80	9,80
La Chouffe 8°	6,00	10,00



BIERES BOUTEILLES

La Parisienne Brune 5,5° 33 cl	Notes torréfiées de café et chocolat	7,90
La Parisienne Rousse Amber Ale 5,5° 33 cl	Notes de caramel et de pain grillé	7,90
La Parisienne India Pale Ale 0,4° 33 cl	Sans alcool	7,50
Le Cidre du Patron 5° 33 cl		
Le Coq Toqué 5° 33 cl		7,90

BIERES Aromatisées

Desperados 5,9° 33cl 	Notes citronnée & épicée, arôme téquila	7,90
Tripel Karmeliet 8,4° 33cl	Arômes d'agrumes, note de vanille, saveurs céréales	7,90

NOUVELLE EDITION DU COMPTOIR DE L'ÉPICERIE

LES RECHAUFFANTS

Café Espresso « Perle Noire », Noisette, Allongé	2,80
Double espresso, Chocolat chaud, Café Crème, Américain	5,50
Mokaccino « Café, mousse de lait, chocolat »	6,90
Mokaviennois « Café, mousse de lait, chocolat, chantilly »	6,90
Café Latté « Café serré, lait chaud, mousse de lait »	6,90
Café ou Chocolat Viennois, Cappuccino	6,50
Lait chaud nature ou aromatisé 20cl	4,50
Vin chaud à la cannelle 20cl	6,10
Grog Américain au rhum ambré 4cl, sucre de canne, citron	6,90



Thés & Infusions Mariages Frères 5,60

Ceylan		Camomille sauvage BIO
Darjeeling Himalaya		Tilleul argenté BIO
Earl Grey Imperial		Rouge Métis BIO (rooibos, fruité, fleuri)
Empereur Chen-Nung (thé noir fumé)		Rouge Bourbon BIO (rooibos rouge, vanillé)
Thé sur le Nil (thé vert fruité citronné)		Verveine odorante BIO
Jasmin Mandarin (thé vert fleuri)		
Casablanca (thé vert menthe et noir bergamote)		

Thé Time ... C'est l'heure du Gourmet

DEMANDEZ à Lili ou à Marcel notre Cookie Maison « Chocolat, noisettes et amandes » 3,00
OU bien nos pâtisseries et desserts maison

LES RAFRAICHISSANTS

Coca-Cola, Zéro, Cherry	33cl	5,50
Orangina, Fanta Orange	25cl	5,50
Fuze Tea, Sprite	25cl	5,50
Diabolo à la pression (sirop Monin)	25cl	4,80
Perrier	33cl	5,50
Vittel	25cl	4,80
Limonade Artisanale	33cl	5,50
Reine des Limonades" nature ou saveur mojito		

Ginger Beer La French	25cl	5,20
Café ou Chocolat Frappé	30cl	5,50
Thé Glacé Maison	30cl	5,20
Nature, pêche, citron, mojito, kiwi, banane/fraise		

Les Fruits Pressés :	5,60
Orange 12cl, ou Citron 8cl, ou Pamplemousse 12cl	
Aqualemon	30cl 5,20
« sirop de menthe, citron pressé, limonade, glace pilée »	

DEMANDEZ AUSSI NOS
JUS DETOX DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS 25cl 8,90

Jus de Rêves « Pur Jus Bio » 25cl 5,80

Jus d'Orange, Jus d'Ananas
Jus de pomme, Jus tomate
Nectar d'abricot



Petit Déj 9,50

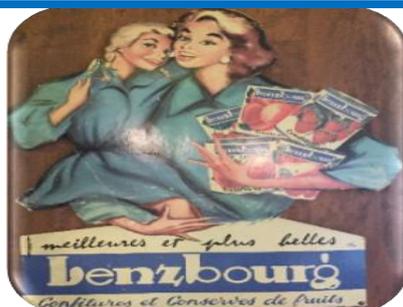
Boisson chaude au choix

Croissant

Tartine beurrée confiture

Jus de fruits 12cl

+ 1,50€ avec Fruit pressé



Grand Déj 14,50

Boisson chaude au choix

Jus de fruits 12cl

Tartine beurrée confiture, Croissant

Œuf au plat et lard grillé

Fromage blanc, quatre-quarts maison

+ 1,50€ avec Fruit pressé

+ 1,00€ avec Cappuccino, Chocolat/Café viennois