

NOUVELLE EDITION DU COMPTOIR DE L'EPICERIE



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

Bonjour et bienvenue à tous !!!

**Voici quelques mesures sanitaires à respecter pour le bien de tous :
du gel hydro alcoolique est mis à votre disposition et le port du masque est
obligatoire lors de vos déplacements au sein de notre établissement**

**Compte tenu des conditions actuelles, nous vous proposons une carte réduite, certes, mais
qu'avec des produits frais et de qualité. D'ailleurs tous nos plats sont disponibles en vente à
emporter.**

ENTREE DU JOUR

* Velouté de Panais, Chips Vitelottes

9,30€

COCKTAIL DU SOIR :

DAÏQUIRI FRUITS ROUGES : Rhum Blanc 4cL, Citron Pressé, Sirop de Fraise, Coulis de Fruits Rouges **8,50€**

JUS DETOX DU JOUR :

LE FRESH UP : Pomme, Orange, Citron jaune, Concombre, Courgette, Menthe et Basilic

6,90€

VIN DU MOMENT Côtes d'Auvergne AOC, "Collection SALERS"

RETROUVEZ-NOUS SUR : WWW.CHEZLILIETMARCEL.COM

NOUVELLE EDITION DU COMPTOIR DE L'EPICERIE





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


LES ENTREES

Oeuf Cocotte aux Cèpes 	8,20
Oeuf Cocotte au Cantal 	7,90
Saumon Ecossais Label Rouge mariné et ses toasts, à partager (ou pas !)	14,40

POUR NOS BAMBINS ...

Soda ou jus de fruit ou sirop à l'eau
Steack haché frites fraîches ou escalope de saumon poêlée de légumes
Fromage blanc


10,50

Assiette Cochonne

Saucisson sec - Jambon de pays - Pâté de porc - Rillettes - Tartine de Cantal chaude - salade verte 14,90

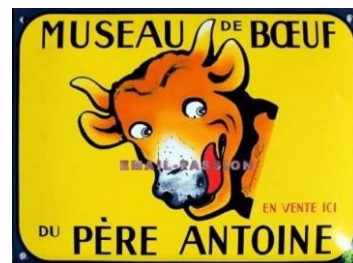
et Marcel vous offre un verre de Merlot Bouches du Rhône I.G.P (14cl)

LES PLATS

Pavé de boeuf d'Aubrac , frites fraîches, salade verte <i>Sauce au choix : poivre, bleu d'Auvergne ou cèpes et bolets</i>	17,90
Lasagnes fraîches aux légumes ,  Salade verte	14,70
Burger de Marcel (pain artisanal), bœuf haché, oignons confits au thym, Cantal, frites fraîches et salade verte	14,90
Tartare de Lili préparé , Frites fraîches et/ou salade verte	13,70
Escalope de saumon Ecossais Label Rouge , Sauce vierge, poêlée de légumes	18,80

SALADES

Salade César , Cœur de romaine, poulet grillé, œuf dur, croutons, parmesan, sauce César	14,80
Lili Bowl Boullgour, chou rouge, concombre, carotte, menthe, radis rose, saumon Ecossais Label Rouge cru, graines de courge et tournesol, sauce thaï	16,80



LA PLANCHE DE MARCEL

Entrecôte (env. 300gr)
frites fraîches
et salade

saucés au choix:
poivre
cèpes et bolets
ou Bleu d'Auvergne

18,90

TARTINE « ARTISANALE »

GRAND NORD

15,80

Saumon **Ecossais Label Rouge** mariné, crème de ciboulette, radis roses, concombres, aneth, graines de courge, frites fraîches et salade verte

LES CROQUES

MONSIEUR, frites fraîches et salade verte

13,50

Pain de mie, jambon blanc, emmental et parmesan



ITALIEN, Frites fraîches salade verte

11,70

Pain de campagne, tomate, mozzarella, basilic, pesto

FROMAGES

Le Fromage, Salade Verte   4,30

L'Assiette de 3 Fromages, et Salade Verte   8,50

DESSERTS

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

Moelleux à la Châtaigne



7,30

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise


7,50

Tiramisu Nut... ;-) (sans huile palme)

7,50

Crème brûlée 

7,30

Fromage blanc nature ou coulis de mangue 

6,30

Glace une boule de la Maison Berthillon

4,10

Glace 2 boules de la Maison Berthillon

8,00

Café, Chocolat liégeois ou Dame blanche

8,70

DESSERT DU JOUR DE LILI , DEMANDEZ A MARCEL...





NOUVELLE EDITION DU COMPTOIR DE L'EPICERIE

LES EAUX

Evian, San Pellegrino, Badoit	50cl	4.80	100cl	6.10
-------------------------------	------	------	-------	------

LES VINS

Rouges

				
	14cl	21cl	46cl	75cl
IGP Bouches du Rhone, Merlot, Sainte-Reine	4,30	6,20	13,10	19,40
Vin rouge du Chili, « El Grano »	7,00	9,60	20,60	31,10
Chinon AOC, « Domaine de Briançon »	5,80	8,00	17,10	25,90
Brouilly AOC, « Domaine Dubost », Cuvée Vieilles Vignes	6,70	9,20	19,90	30,00
Faugères AOP, Château de Sauvanes	5,10	7,00	15,40	22,80
Côtes du Rhône Villages, le TITI vin BIO	6,00	8,30	17,90	27,00
Marcillac AOC, « Cuvée Tradition »	5,10	7,00	15,10	22,80

Vins Plaisir :

Haut-Médoc, Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild	9,70	14,80	34,60	52,20
Saint-Joseph, Cave Saint-Désirat, Cuvée Côte-Diane	13,10	18,00	38,80	58,50

Rosés

Aimée des Alpilles, IGP des Alpilles	4,30	6,20	13,10	19,40
Cru Classé de Provence AOC, "Eloge" Domaine de la Croix	6,90	9,50	20,30	30,60

Blancs

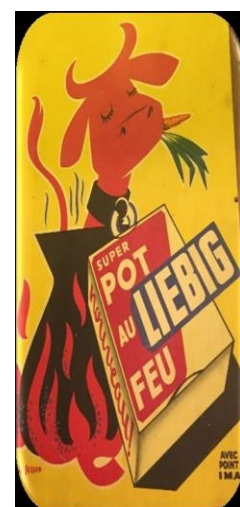
IGP Pays d'Oc, Sauvignon, Saint-Clair	4,30	6,20	13,10	19,40
Côtes du Rhône AOC, « Les 3 Garçons », vin BIO	7,20	9,90	21,30	32,10
Cru Classé de Provence AOC, "Eloge" Domaine de la Croix	8,20	11,30	24,30	36,60
IGP Côtes de Gascogne, Elixir (Moëlleux)	7,10	9,80	21,00	31,70

**LE VIN DU MOMENT
ROUGE**

Côtes d'Auvergne AOC, "Collection SALERS"	6,20	8,50	18,30	27,60
---	------	------	-------	-------

DIGESTIFS

Le Café Qui Fait Rire	9,50
expresso et ses 3 mini digestifs (3 x 1,5cl)	
Caffè Milanais (café, Amaretto 4cl, Chantilly) 15 cl	9,30
Irish Coffee (Whisky 4cl), French Coffee (Cognac 4cl) 17cl	9,30
Poire William, Mirabelle 4cl	7,90
Calvados VSOP Morin 4cl	7,90
Vieille Prune de Souillac 4cl	8,90
Bas Armagnac VSOP Maison J. Goudoulin 1973 4cl	13,50
Cognac Rémy Martin, Armagnac 4cl	8,10
Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys, Malibu 4cl	7,90
Ron Zacapa 23 d'Age 4cl	13,50



WHISKIES 4 cl

J&B blended Scotch 40% vol	7,90
↳ légèrement citronné ⊕ légère, fruits exotiques et final sec	
Teeling Small Batch Irish Whiskey, 46% vol	7,90
<i>grains affinés dans des futs de rhum</i>	
↳ gourmand, vanille et épices douces	
⊕ onctueuse, délicate, fruitée	
Woodford Reserve straight Bourbon du Kentucky 43,2% vol	7,90
↳ doux, frais, floral, épicé et boisé	
⊕ notes de vanille et de violette	
Jack Daniel's 40% vol	8,50
↳ filtré selon le procédé propre au Comté de Lincoln sur une couche de	
⊕ charbon d'érable	
Monkey Shoulder Blended malt scotch whisky 40% vol	9,50
↳ onctueux, équilibré parfum miellé et herbacé	
⊕ bouche fine et fruitée, noix sèche et épices douces	
Nikka Coffee Grain pure malt japonais 45% vol	9,50
↳ Fruits exotiques et agrumes	
⊕ Notes de caramel et réglisse	
Bruichladdich single malt de l'île d'Islay 50% vol	9,50
↳ Frais et fruité au goût ⊕ iodé	
Bellevoys triple malt, finition Sauternes, France 40% vol	10,00
↳ Fruits exotiques, non tourbé	
⊕ Equilibrée et mielleuse	





APEROS GOURMANDS

Planche terroir à partager

13,70

(pâté de campagne, jambon de pays, saucisson sec, Cantal, bleu, Saint Nectaire)

APERITIF

Coupe de Champagne «Princes de Venoge» Blanc de Blancs	12cl	14,10
Lillet Blanc, Pommeau de Normandie	5cl	4,70
Byrrh	5cl	4,30
Kir au Sauvignon GP Pays d'Oc, Sauvignon « Saint-Clair »	14cl	4,40
<i>Vin blanc 12cl et une de nos liqueurs : cassis, mure, pêche, framboise, fraise</i>		
Kir Birlou (liqueur de pomme et châtaigne)	au Sauvignon (vin blanc 12cl, crème 2cl)	14cl 5,20
Kir royal au champagne Bauser	(Champagne 10cl, crème 2cl)	12cl 11,80
Pastis, Ricard	2cl	4,70
Pastis Henri Bardouin		4,90
Américano Maison	10cl	7,50
Salers, Martini blanc ou rouge	5cl	4,70
Muscat, Porto blanc ou rouge	5cl	4,70
Noilly Prat	5cl	4,70

Et nos cocktails sur la page suivante ! 



NOUVELLE EDITION DU COMPTOIR DE L'ÉPICERIE

COCKTAILS 8,50*(à partir de 17h30)***Aperol Spritz** 19cl (Aperol 5cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse)**Mojito** 12cl (Rhum 6cl, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse)**Mojito Passion** 12cl (Rhum 6cl, menthe fraîche, purée de passion, citron vert, cassonade, eau gazeuse)**Pina Colada** 19cl (Rhum blanc 2cl, rhum brun 2cl, jus d'ananas, lait de coco)**Maï Tai** 19cl (Rhum blanc 2cl, rhum brun 2cl, jus d'ananas, citron, Cointreau 2cl, sirop d'orgeat)**Long Island Iced tea** 19cl (Rhum 1cl, tequila 1cl, gin 1cl, vodka 1cl, jus de citron, coca)**Sex on the Beach** 19cl (Vodka 4cl, crème de pêche 1cl, jus d'orange, jus de cranberry, grenadine)**Cosmopolitain** 10cl (Vodka 4cl, Cointreau 2cl, jus de cranberry 2cl, citron pressé)**Margarita** 10cl (Tequila 4cl, jus de citron, Cointreau 2cl)**Mojito Royal aux fruits rouges** 15cl Rhum blanc Havana 6cl, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Champagne 6cl, fruits rouges **11,50****SANS ALCOOL** **Bora Bora** 19cl (jus d'ananas, jus de fruits de la passion, grenadine Monin, jus de citron)**Virgin Mojito** 12cl (Citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse)**6,80****BIERES PRESSION****Bière de Marcel :****Paulaner (Oktoberfest) 6°**

25cl

4,30

50Cl

7,90

Pression :**Silver 4,1°**

3,80

7,40

1664 Blanche 5°

4,50

8,40

Grimbergen Blonde 6,7°

4,50

8,40

La Chouffe 8°

5,30

10,00

**BIERES BOUTEILLE****Duvel 8,5° 33cl**

7,10

Bière blonde de spécialité Belge biscuitée et gourmande

Cuvée des Trolls 7° 25cl

6,00

arômes fruités, écorces d'orange séchées

Tripel Karmeliet 8,4° 33 cl

6,90

Arômes d'agrumes, notes de vanille, saveurs de céréales

Kasteel Rouge 8° 33 cl

6,90

Bière brune belge à la liqueur de cerise

Vedett IPA 5,5° 33 cl

6,90

Notes de malt, épices et pamplemousse

JADE sans alcool BIO 25cl

6,10

Cidre/Poiré Appie 33cl

6,80

Bulles

12cl



21cl



75cl

Champagne Bauser À Les Riceys

9,00

13,00

60,00

Champagne "Princes de Venoge" Blanc de Blancs

14,10

19,50

95,00

Prosecco Ricadonna

6,10

10,00

30,00

LES RECHAUFFANTS

Café Espresso «Perle Noire», Noisette, Allongé	2,30
Double espresso, Chocolat chaud, Café Crème	4,50
Café ou Chocolat Viennois, Cappuccino	4,90
Vin chaud à la cannelle 20cl	6,10
Grog Américain au rhum ambré 4cl, sucre de canne, citron 16cl	6,90
Lait chaud nature ou aromatisé 20cl	4,20



Thés & Infusions Mariages Frères 4,50

Ceylan
 Darjeeling Himalaya
 Earl Grey Imperial
 Empereur Chen-Nung (thé noir fumé)
 Thé sur le Nil (thé vert fruité citronné)
 Jasmin Mandarin (thé vert fleuri)
 Casablanca (thé vert menthe et noir bergamote)
 Chandernagor Epices impériales (Chai épicié)



Camomille sauvage BIO
 Tilleul argenté BIO
 Rouge Métis BIO (rooibos, fruité, fleuri)
 Rouge Bourbon BIO (rooibos rouge, vanillé)
 Verveine odorante BIO

LES RAFRAICHISSANTS DEMANDEZ AUSSI NOS JUS DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Limonade Artisanale 33cl nature, **4,60**
 "Reine des Limonades" grenade ou saveur mojito

Aqualemon 30cl **5,10**
 (sirop de menthe, jus de citron, limonade, glace pilée)

Coca-Cola, Zéro, Light 33cl **4,40**
Perrier 33cl, **Orangina** 25cl **4,40**
Diabolo à la pression 25cl **4,00**
 (au sirop Monin)

Orange 12cl Ou Citron Pressé 8cl **4,90**
Pamplemousse Pressé 12cl **4,90**

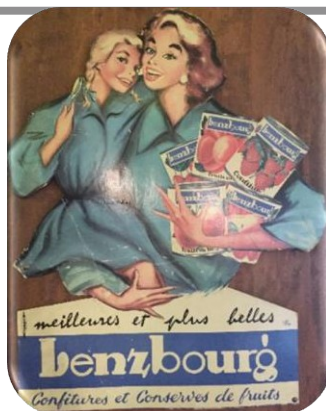
Café ou Chocolat frappé 38cl **5,10**
Badoit, Evian 33cl **4,30**
Jus de tomate 25cl **4,40**

Thé Glacé Maison 30cl **5,10**
nature, pêche, citron, mojito, kiwi ou banane/fraise
Schweppes, Agrum ' 25cl **4,40**

Nectar d'abricot à la pulpe de fruits, **Nectar d'ananas** à base de concentré 25cl **4,40**
Jus de pomme, de pamplemousse rose, d'orange à base de concentré 25cl **4,40**

Petit Déj 8,30

boisson chaude au choix
 jus de fruits 12cl
 tartine beurrée confiture
 croissant



Grand Déj 13,80

boisson chaude au choix
 jus de fruits 12cl
 tartine beurrée confiture
 croissant
 œuf au plat et lard grillé
 Fromage blanc
 Quatre-quart maison