

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

PLATS DU JOUR

- * Tarte Fine au St Nectaire (Courgette, Aubergine, Butternut) 18,10€
- * Rôti de Veau, Sauce au Romarin, Riz Basmati 21,50€
- * Travers de Porc, Sauce Barbecue Maison, Purée Maison 19,50€
- * Arancini (Boulette de Riz, Collier d'agneau, Parmesan), Crème de Persil, Chou Vinaigré 18,50€
- * Salade Biquette (Tomate, Légumes Rôtis, Samoussa de Chèvre, Miel et Noix) 17,10€
- * Parmentier de Poisson à la Tomate, Salade Verte 18,20€

DESSERT DU JOUR

- * Verrine Hivernale : Mousse Mascarpone Vanille, Pommes Caramélisées au Beurre Salé, Crumble 11,00€

JUS DETOX

8,50€

Le Booster : Pomme, Orange, Carotte, Curcuma, Gingembre, Menthe

COCKTAIL DU SOIR

12,50€

- * **Happy New Year Marcel:** Beaucoup de Prosecco, Crème de Fraise, Liqueur de Bergamote, Limonade

VINS DU MOMENT

Verre 14cl Verre 21cl Pichet 46cl Bouteille 75cl

« Château Les Saints Amants », BERGERAC BIO AOP 2022 5,90 8,10 16,50 24,30

RETROUVEZ-NOUS SUR : WWW.CHEZLILIETMARCEL.COM

NOUVELLE EDITION DU COMPTOIR DE L'ÉPICERIE



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

(À L'EXCEPTION DES FONDS)



: PLAT VÉGÉTARIEN



: PLAT SANS GLUTEN



: Agriculture Biologique

**POUR NOS BAMBINS ...**

Soda ou jus de fruit ou sirop à l'eau

Steak haché, frites fraîches, ou Crispy de poulet, purée maison
Ou Mini Burgers, Frites Fraîches
Fromage Blanc Ou Mini brownies

12,50

SALADE **Salade crispy**

Croustillant de poulet Tandoori, avocat, oignon rouge, olives noires, concombre, salade

16,90

Lili bowlBoullgour, chou rouge, concombre, carotte, menthe, radis rose,
Saumon **Ecossais Label Rouge** cru, graines de courge et tournesol, sauce thaï

16,80

Salade gourmande

Salade Verte, gésier de dinde, pommes sautées, betterave, bleu d'Auvergne, cerneaux de noix

17,20

Salade italienne

Jambon cru, burrata, avocat, tomate cerise confite, raisin, salade verte

18,10

Assiette CochonneSaucisson sec - jambon cru - pâté de porc - rillettes - tartine de Cantal chaude - salade verte 15,50
et Marcel vous offre un verre de Merlot, Bouches du Rhône (14cl)**LES PLATS** **Émincé de poulet aux épices tandoori,**

Légumes sautés

17,10

Pavé de bœuf d'Aubrac, frites fraîches, salade verte

Sauce au choix : poivre, bleu d'Auvergne ou cèpes et bolets

22,00

Burger de Marcel (pain artisanal), bœuf haché, oignons confits
au thym, Cantal, frites fraîches et salade verte

17,90

Tartare de Lili préparé,

Frites fraîches et/ou salade verte

17,80

Lasagnes aux aubergines rôties, oignons sauce Tomatée

Salade verte

16,60

Filet de daurade royale, Crème de maïs,

Légumes sautés

24,50

**ENTRECÔTE
DE MARCEL**Entrecôte Française
(env. 300 gr)**Race à Viande**Frites Fraîches
ou Purée Maison
et Salade Verte

Sauces au choix:

Poivre

Cèpes et Bolets

ou Bleu d'Auvergne

28,80



TARTINE « ARTISANALE »

- **Grand Nord** 18,10

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

- **Montagnarde** 17,80

Pain artisanal, pomme de terre, oignon confit, reblochon, magret de canard fumé, velouté de légumes du moment 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




Le fromage, Salade verte   4,30

L'Assiette de 3 Fromages, Salade verte   8,50

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

Profiterole à la Glace de la Maison Berthillon, Chocolat Chaud	9,70
Baba au rhum	11,00
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise	9,50
Mi-cuit au chocolat, Boule de Glace de la Maison Berthillon	11,00
Tiramisu Nut... ;-) (Sans huile palme)	8,90
« Riz au lait » de Marcel : tapioca, cacahuètes grillées, caramel au beurre salé 	8,80
Pain perdu	8,30
Tarte Tatin, Crème Fraiche	9,00
Tarte Tatin, Boule de glace de la maison Berthillon	10,50
Moelleux à la Châtaigne 	9,20
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	9,30
Thé <i>Mariage frères</i> Gourmand	11,00

VINS DU MOMENT

« Château Les Saints Amants », BERGERAC BIO AOP 2022 	5,90	8,10	16,50	24,30
« Le coup de cœur de Marcel » Vin Rouge fruité, épicé et intense				
« Collection Salers » Puy de Dôme IGP	6.50	9.70	20.10	30.00

LES VINS

				
Rouges	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 Villages 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 Rouge Plaisir :

« Château Bellerose » Saint-Emillion grand cru AOC 2022	—	—	—	95,00
« Hautes côtes de nuit », Bourgogne AOP 2019, Cuvée Icauna	12,00	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
--	------	-------	-------	-------

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	—
« Les 3 Garçons », Côtes du Rhône AOC 2022,  vin BIO	7,20	9,90	21,30	32,10
« La Sereine » La Chablisienne Chablis AOC 2019	9,30	12,80	27,80	42,50

Vin Blanc Plaisir :

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

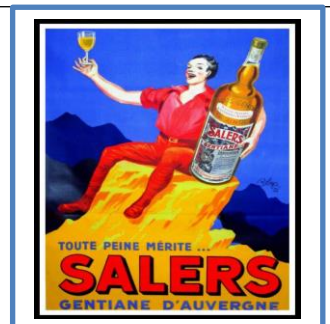
LES EAUX

Evian, Vittel, Perrier

50cl : 5.50

100cl : 6.90

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée ; AOP : Appellation d'Origine Protégée ; IGP : Indication Géographique Protégée
CB à partir de 10€ - Suite à la recrudescence d'impayés, la maison n'accepte plus les chèques- Prix nets en euros, service compris



DIGESTIFS

Shot arrangé : Rhum, Vodka ou Gin	2 cl	4,00
Le Café Qui Fait Rire		9,50
Expresso et ses 3 mini digestifs (3 x 1,5cl)		
Café Milanais (café, Amaretto 4cl, Chantilly)	15 cl	9,30
Irish Coffee (Whisky 4cl), French Coffee (Cognac 4cl)	17cl	9,30
Poire William, Mirabelle	4cl	8,30
Calvados Closville, Appellation Calvados Contrôlée	4cl	13,50
Vieille Prune	4cl	8,90
Bas Armagnac VSOP Maison J. Goudoulin	1973 4cl	13,50
Cognac Rémy Martin, Armagnac,		8,30
Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys, Malibu	4cl	8,30
La Hechicera Ron Extra Anejo de Colombia	4cl	13,50



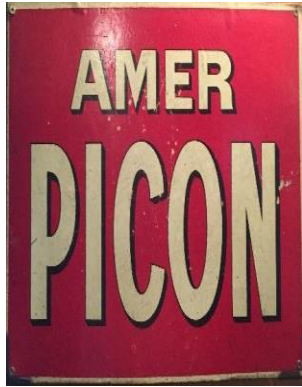
GIN Veuve Goudoulin « GASCOGNE »	4cl	13,50
GIN Monkey 47	4cl	13,50

WHISKIES 4 cl



Chivas Regal 12 ans âges Scotch Whiskey, 40% vol	12,00
↳ Sherry Bourbon	
↳ Notes de miel, poire, noisette, et caramel Ecosais	
Jack Daniel's 40% vol	10,00
↳ Filtré selon le procédé propre au Comté de Lincoln sur une couche de	
↳ Charbon d'érable	
Woodford Reserve straight Bourbon du Kentucky 43,2% vol	10,00
↳ Doux, frais, floral, épicé et boisé	
↳ notes de vanille et de violette	
Cutty Sark 40% vol	9,00
↳ Subtiles notes de Vanillés	
↳ Léger et Rafraichissant	
Monkey Shoulder Blended malt scotch whisky 40% vol	10,00
↳ Onctueux, équilibré parfum miellé et herbacé	
↳ bouche fine et fruitée, noix sèche et épices douces	
Bruichladdich single malt de l'île d'Islay 50% vol	10,00
↳ Frais et fruité au goût	
↳ Iodé	
Bellevoie triple malt, finition Sauternes, France 40%vol	11,00
↳ Fruits exotiques, non tourbé	
↳ Equilibrée et mielleuse	





LES ENTREES



Œuf Cocotte aux Cèpes et Bolets	11,80
Burrata et sa tomate cerise ✓	11,80
Saumon Eco ssais Label Rouge mariné et ses toasts, à partager (ou pas !)	15,10
Velouté de légumes du moment et ses croûtons ✓	12,50

APEROS GOURMANDS



Trio de mini Burgers	6,90
Planche terroir à partager (Pâté de campagne, jambon de pays, saucisson sec, Cantal, bleu, Saint Nectaire)	14,00
Tapas à partager (Crevettes tempura, nems de légumes, rilette 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	6,90

APERITIF

Coupe de Champagne Pierre Mignon Grande Réserve 12cl	11,50
Lillet Blanc, Pommeau de Normandie 5cl	4,90
Byrrh 5cl	4,30
Kir au Sauvignon IGP Pays d'Oc, Sauvignon « Saint-Clair » 14cl <i>Vin blanc 12cl et une de nos liqueurs : cassis, mure, pêche, framboise, fraise</i>	4,90
Kir 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	12,80
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

Et nos cocktails sur la page suivante ! 



NOUVELLE EDITION DU COMPTOIR DE L'EPICERIE

COCKTAILS 11,00€

COCKTAIL DU SOIR : Demandez à LILI

- Joli cœur** 19cl (Prosecco 12cl, Citron pressé 2cl, Jus de passion 5cl, sirop de Pêche)
- GO Go ..GO** 19cl (Italicus8cl, Vin Blanc 8cl, Prosecco, Pamplemousse et Citron Pressés, Sirop de poire)
- Pompelepe**16cl (Kahlua 4cl, Vodka4cl, Jus de pomme 5cl, citron vert, sirop de Mojito)
- Marcel Mule** 18cl (Scotch Whisky 4cl, Ginger Beer 14cl, Citron vert,)
- My Sweet Sugar** 12cl (Téquila 4cl, Kahlua 4cl, Lait Froid, Sirop de Fraise)
- 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)
- Paris London** 12cl (Liqueur de fleur de sureau 4cl, Gin 4cl, jus de cranberry, citron pressé, tonic)
- Chaud Cacao** 10cl servi chaud (Kahlua 4cl, Amaretto 2cl, Chocolat noir 4cl)

La Vie en Rose12cl (Champagne 8cl, Crème de Mûre 2cl, Crème de Châtaigne, citron2cl) **12,50**

Demandez à LILI ou à MARCEL les cocktails classiques : Spritz, Mojito, Pina Colada, Margarita, Espresso martini...
Cosmopolitan

COCKTAILS SANS ALCOOL 8,00€ :

- Bora Bora** 19cl (jus d'ananas, jus de fruits de la passion, grenadine Monin, jus de citron)
- Virgin Spritz** 19cl (orange, eau gazeuse, Limonade)
- Ma Pomme d'Amour**18cl servi chaud (Jus de Pomme, Sirop Pêche, Citron pressé, Gingembre, girofle Cannelle)

BIERES PRESSION

Bière de Marcel :

	25cl	50Cl
CHIMAY Brune 9°	5,30	10,00

Pression :

La Krombacher Blonde 4,8°	4,20	8,00
1664 Blanche 5°	4,80	9,10
Demory IPA 5,5°	5,00	9,50
Grimbergen Blonde 6,7°	5,30	9,80
La Chouffe 8°	5,60	10,50



BIERES BOUTEILLES

La Parisienne Brune	Notes torréfiées de café et chocolat 33 cl	7,50	Desperados 5,9°	33cl	7,50
La Parisienne Rousse	Amber Ale 5,5°	7,50	Notes citronnées & épicées, aromatisée à la tequila		
La Parisienne	India Pale Ale 5,5°	7,30	Tripel Karmeliet 8,4°	33 cl	7,50
Sans alcool 33 cl			Arômes d'agrumes, notes de vanille, saveurs de céréale		

Bulles



	12cl	21cl	75cl
Champagne Pierre Mignon Grande Réserve	11,50	18,00	75,00
Champagne « Princes de Venoge » Blanc de Blancs	_____	_____	98,00
Prosecco	6,50	11,00	32,00

Prix nets en euros, service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération -CB à partir de 10€

LES RECHAUFFANTS

Café Espresso « Perle Noire », Noisette, Allongé	2,80
Double espresso, Chocolat chaud, Café Crème, Américain	5,50
Mocaccino « Café, Mousse de Lait, Chocolat »	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 5,90

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 RA Fraichissants

Coca-Cola, Zéro, Cherry	33cl	5,50
Orangina, Fanta Orange	33cl	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		

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

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 ou 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 »

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