



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

Lili & Marcel vous souhaitent la bienvenue et vous proposent de passer un bon moment autour d'un repas copieux et gourmand spécialement concocté pour vous, accompagné d'un bon vin ou encore d'un bon cocktail et tout cela dans une ambiance chaleureuse.

ENTREE DU JOUR

* **Velouté du Moment** : Lentilles 11,80€

PLATS DU JOUR

- * **Quiche Océane** (Perche, PDT, Poivron, Courgette, Carotte), **Salade Verte** 14,00€
- * **Lasagnes Campagnardes** (Boeuf, Tomate, Oignon, Cantal), **Salade Verte** 16,70€
- * **Gigot d'Agneau rôti** aux 4 Epices (Curry, Raz el Hanout, Saté, Cumin), **Pommes Persillées** 17,10€
- * **Poulet rôti** et son Jus, **Frites/Salade** 16,80€
- * **Rôti de veau**, Sauce Forestière, **Purée Maison** 16,90€

DESSERTS DU JOUR

* **Paris-Brest** 9,70€

JUS DETOX DU JOUR

* **Le Song-Song** : Betterave, Carotte, Pomme, Citron, Basilic, Menthe, Gingembre, Sel de Céleri 7,50€

VINS DU MOMENT

	Verre 14cl	Verre 21 cL	Pichet 46cL	Bouteille 75cl
* <u>"Les Jalets", Crozes Hermitage AOC,</u> <u>Paul Jaboulet Aîné 2020</u>	10,80€	14,80€	32,40€	48,00€
* <u>"Maison Sainte Marguerite",</u> <u>Symphonie, AOC Côtes de Provence 2022</u>	11,00€	18,60€	40,80€	60,50€

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 FONDUS)

: PLAT VEGETARIEN

: PLAT SANS GLUTEN

: AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LES ENTREES



- Mozzarella **Di Bufala Campana DOP**, Tomate cerise, Pesto 9,50
- Oeuf Cocotte au saumon **Ecossais Label Rouge** 9,10
- Oeuf Cocotte au Cantal ou Bleu d'Auvergne 8,70
- Saumon **Ecossais Label Rouge** mariné 15,10
et ses toasts, à partager (ou pas !)



POUR NOS BAMBINS ...



Soda ou jus de fruit ou sirop à l'eau,
Steack haché, frites fraîches ou blanc de poulet, riz basmati,
ou Mini burgers, frites fraîches
Fromage blanc ou mini Brownies

11,00

Assiette Cochonne

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

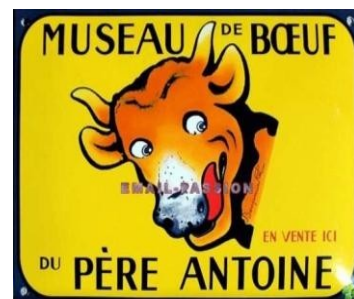
et Marcel vous offre un verre de Beaujolais Nouveau 2023 (14cl)

LES PLATS

- Emincé de poulet aux épices cajun, Poêlée de légumes 15,50
- Pavé de boeuf d'Aubrac, frites fraîches, salade verte 19,80
Sauce au choix : poivre, bleu d'Auvergne ou cèpes et bolets
- Burger de Marcel (pain artisanal), bœuf haché, oignons confits 15,80
au thym, Cantal, frites fraîches et salade verte
- Tartare de Lili préparé, 15,50
frites fraîches et salade verte
- Lasagnes végétariennes, Salade verte 16,60
- Filet de Daurade Royale, jus aux Herbes, Riz Basmati 21,00

SALADES

- Salade César 15,30
Poulet, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons, cœur de romaine, Sauce César
- Lili Bowl 16,80
Boulgour, chou rouge, concombre, carotte, menthe, radis rose, saumon **Ecossais Label Rouge** cru, graines de courge et tournesol, sauce thaï
- Salade Biquette 14,20
Salade Verte, Croustillant de Chèvre Chaud, Légumes Grillés, Cerneaux de Noix, Miel
- Salade Italienne 16,50
Jambon de pays, tomate cerise, avocat, mozzarella **Di Bufala Campana DOP**, salade verte



LA PLANCHE DE MARCEL

Entrecôte Française

Race à Viande

(env. 300gr)

Frites fraîches ou
Purée et Salade*Sauce au choix:*

Poivre,

cèpes et bolets

ou Bleu d'Auvergne

28,00

TARTINE « ARTISANALE » **GRAND NORD** 17,30

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

SAVOYARDE 16,10

Pain Artisanal, Fromage à Raclette, Poitrine fumée, PDT, Oignon, Velouté du moment et Salade verte

LES CROQUES **MONSIEUR, frites fraîches et salade verte** 14,00



Pain de mie, jambon blanc, emmental et parmesan

ITALIEN, Frites fraîches salade verte  13,10

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 
DESSERTS DU JOUR

* Paris-Brest

9,70€

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

Café Gourmand 8,00

Thé *Mariage Frères* Gourmand 10,00

Moelleux aux Chataignes 7,90

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise 7,80

Mi-cuit au chocolat, Boule de glace de la maison Berthillon 9,30

Firamisu Nut... ;-) (sans huile palme) 8,00

Tarte Tatin, Crème Fraîche 8,00

Tarte Tatin, Boule de Glace de la maison Berthillon 9,50

Fromage blanc nature ou coulis de mangue  6,30

Glace une boule de la Maison Berthillon 4,60

Glace 2 boules de la Maison Berthillon 8,80

Café, Chocolat liégeois ou Dame blanche de la maison Berthillon 9,30

Profiterole, à la Glace Berthillon, Chocolat Chaud 9,70

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

NOUVELLE EDITION DU COMPTOIR DE L'ÉPICERIE

LES EAUX

Vittel, San Pellegrino, Perrier 50cl 5.50 100cl 6.90

LES VINS

Rouges

				
	14cl	21cl	46cl	75cl
Bouches du Rhône, Merlot	4,30	6,20	13,10	19,40
Bordeaux BIO AOC « Château Cajus » 	6,00	8,30	17,90	27,00
« Côtes d'Auvergne », Collection Salers	6,20	8,50	18,30	27,60
Côtes du Rhône Villages, le TITI vin BIO 	6,00	8,30	17,90	27,00
Vin rouge du Chili, « El Grano »	7,10	9,80	21,30	31,50
« Bourgueil », Domaine de la Petite Mairie, ABC 2020	5,50	7,90	15,70	23,20

Vins Plaisir :

Saint-Joseph" AOP, Cuvée Côte-Diane 2020, Cave St-Désirat	13,60	18,60	40,80	60,50
Bourgogne AOP, Pinot Noir « Tradition », Domaine Fichet	9,40	13,00	27,70	42,00
SAINT-EMILION GRAND CRU "TOURNELLE DU PIN FIGEAC" Grand vin de Bordeaux Chateau Giraud Bélivier	16,00	23,00	50,00	75,00

Rosés

Cru Classé AOC Cotes de Provence "IRRESISTIBLE" Domaine de la Croix	9,30	12,80	27,80	42,50
Le Gris Grenache", IGP Côtes Catalanes 2022	4,30	6,20	13,10	19,40

Blancs

"Viognier", IGP Côtes Catalanes 2022	4,30	6,20	13,10	19,40
IGP Pays d'Oc, Sauvignon, Saint-Clair	4,30	6,20	13,10	---
Côtes du Rhône AOC, « Les 3 Garçons », vin BIO 	7,20	9,90	21,30	32,10
Pouilly Fumé AOC, "Les Chaumes"	8,80	12,70	27,90	41,40
Bordeaux Moelleux Tentation Vin BIO 	6,00	8,30	17,90	27,00

VINS DU MOMENT

Symphonie, "Maison St-Marguerite", AOC Côtes de Provence 2022	11,00	18,60	40,80	60,50
"Les Jalets", Crozes Hermitage AOC 2020, Paul Jaboulet Aîné	10,80	14,80	32,40	48,00

NOUVELLE EDITION DU COMPTOIR DE L'EPICERIE

DIGESTIFS

Shot arrangé Rhum, Vodka, ou Gin 2cl	4,00
Le Café Qui Fait Rire expresso et ses 3 mini digestifs (3 x 1,5cl)	9,50
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	8,30
Calvados Pays d'Auge 4cl	8,30
Vieille Prune de Souillac 4cl	8,90
Bas Armagnac VSOP Maison J. Goudoulin 1973 4cl	13,50
Cognac Rémy Martin, Armagnac 4cl	8,30
Menthe pastille, Limoncello, Baileys, Malibu 4c	8,30
Diplomatico 4cl	13,50

**WHISKIES 4 cl**

J&B blended Scotch 40% vol ↳ légèrement citronné ↳ légère, fruits exotiques et final sec	8,50
Teeling Small Batch Irish Whiskey, 46% vol <i>grains affinés dans des futs de rhum</i> ↳ gourmand, vanille et épices douces ↳ onctueuse, délicate, fruitée	9,00
Woodford Reserve straight Bourbon du Kentucky 43,2% vol ↳ doux, frais, floral, épicé et boisé ↳ notes de vanille et de violette	9,00
Jack Daniel's 40% vol ↳ filtré selon le procédé propre au Comté de Lincoln sur une couche de ↳ charbon d'érable	9,00
Monkey Shoulder Blended malt scotch whisky 40% vol ↳ onctueux, équilibré parfum miellé et herbacé ↳ bouche fine et fruitée, noix sèche et épices douces	9,50
Veuve Goudoulin  <i>single malt affiné en Gascogne</i> 43,2% vol ↳ Fines notes biscuitées sur la figue & l'amande, caramel en trame de fond ↳ Doux, nuances gourmandes, agréable empreinte de croustade à l'Armagnac	10,00
Bruichladdich single malt de l'île d'Islay 50% vol ↳ Frais et fruité au goût ↳ iodé	9,50
Bellevoye triple malt, finition Sauternes, France 40% vol  ↳ Fruits exotiques, non tourbé ↳ Equilibrée et mielleuse	10,00





APEROS GOURMANDS

Mini Burgers		6,50
Planche terroir à partager		14,00
(Pâté de campagne, jambon de pays, Saucisson sec, Cantal, Bleu, Saint Nectaire)		
Tapas à partager		13,00
(Crevettes tempura, nems de légumes, pommes de terre Bravas)		
Tapas à l'Espagnole		14,50
(Chorizo piquant, pommes de terre Bravas, Manchego, Batonnets de Fromage frits)		

APERITIF

Coupe de Champagne Pierre Mignon Grande Réserve	12cl	10,80
Coupe de Champagne «Princes de Venoge» Blanc de Blancs	12cl	14,90
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	5,50
Kir royal au champagne Mignon	(Champagne 12cl, crème 2cl) 14cl	14,90
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 DEL'EPICERIE




COCKTAILS 9,00

(à partir de 17h30)

COCKTAIL DU SOIR 11,00€*** Joli Coeur: Prosecco, Chambord, crème de Fraise, Citron Pressé****Expresso Martini** 10 cl Vodka 4cl, Espresso, Sirop de noisette -servi chaud**Aperol Spritz** 19cl (Aperol 5cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse)**Mojito** 12cl (Rhum 6cl, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse)**Pina Colada** 19cl (Rhum blanc 2cl, rhum brun 2cl, jus de 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** 26cl Vodka 1cl, Gin 1cl, Tequila 1cl, Rhum blanc 1cl, citron pressé 2cl, Coca 20cl**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)**Paris London** 12cl (Fleur de Sureau 4cl, Gin 4cl, Jus de Cranberry, Citron Pressé, Tonic)**Porn Star Lolita** 12cl (GIN 4cl, Champagne 4cl, Crème de Mure, Jus de Passion, Citron) 11,50**SANS****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

	25cl	50cl
Bière de Marcel :		
 Winter Ale 8°	4,20	8,00
Pression :		
 Goudale Blonde 5°	4,00	7,80
1664 Blanche 5°	4,50	8,40
 La Cadette IPA 6°	4,20	8,00
Grimbergen Blonde 6,7°	4,50	8,40
La Chouffe 8°	5,30	10,00

**BIERES BOUTEILLE**

La Parisienne Rousse 5,5° 33cl 7,30 notes caramel, et pain grillé			JADE sans alcool 25Cl 6,30	
La Parisienne Brune 5,5° 33cl 7,30			Cidre	
Cuvée des Trolls 7° 25cl 7,30 arômes fruités, écorces d'orange séchées			Fils de Pomme 33cl 7,50	
Tripel Karmeliet 8,4° 33 cl 7,30 Arômes d'agrumes, notes de vanille, saveurs de céréales			Pietra Rossa 6,5° 33cl 7,30	
			Bière Rouge aux arômes de cerise, framboise, mûre	
			Desparados 5,9° 33cl 7,10	

Bulles

12cl



21cl



75cl

Champagne "Pierre Mignon Grande Réserve"	10,80	17,00	75,00
Champagne "Princes de Venoge" Blanc de Blancs	14,90	22,00	98,00
Prosecco Ricadonna	6,50	11,00	32,00

LES RECHAUFFANTS

Café Espresso «Perle Noire», Noisette, Allongé	2,50
Double espresso, Chocolat chaud, Café Crème	5,00
Café ou Chocolat Viennois, Cappuccino	5,50
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 5,00

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)



Camomille sauvage BIO
 Tilleul argenté BIO
 Rouge Métais 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, **4,80**
 "Reine des Limonades" ou saveur mojito

Coca-Cola, Zéro, Cherry 33cl **4,80**
 Orangina, Fanta Orange 25cl **4,80**
 Diabolo à la pression, au Sirop Monin 25cl **4,00**
 Sprite, Fuze Tea 25cl **4,80**
 Café ou Chocolat frappé 38cl **5,10**
 Perrier 33cl, Vittel 25cl **4,80**

GINGER BEER   LAFRENCH 25cl **5,00**

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

Orange 12cl **Ou Citron Pressé** 8cl **5,40**

Pamplemousse Pressé 12cl **5,40**

Thé Glacé Maison 30cl **5,10**

nature, pêche, citron, mojito, kiwi ou banane/fraise

Schweppes, Agrum ' 25cl **4,80**

Jus et Nectar de Fruits Alain MILLIAT 20cl: **5,20**

Jus de Tomate, Jus de pomme, Jus d'orange, ou Ananas
 Nectar d'abricot

Petit Déj 9,50

boisson chaude au choix
 croissant
 tartine beurrée confiture
 jus de fruits 12cl
 - ou avec Fruit Pressé : 11€



Cookie Maison : 3,00
 Chocolat,
 Noisettes, Amandes

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-quart maison