

Marivaux a été l'auteur le plus joué de la première moitié du XVIIIème siècle, avec Voltaire.

Dans les années 1950-60, redevenu à la mode, Marivaux permet à la nouvelle génération de metteurs en scène de s'essayer à de nouvelles interprétations: Vitez, Vilar, Planchon, Chéreau, entre beaucoup d'autres.



いらっしやいませ
日本語のメニュー
あります



WELCOME
HERE MENU
IN ENGLISH



BEM-VINDO
AQUI EMENTA
EM PORTUGUÊS



WILLKOMMEN
HIER SPEISEKARTE
AUF DEUTSCH



ДОБРОПОЖАЛОВАТЬ!
У НАС ЕСТЬ МЕНЮ НА
РУССКОМ ЯЗЫКЕ



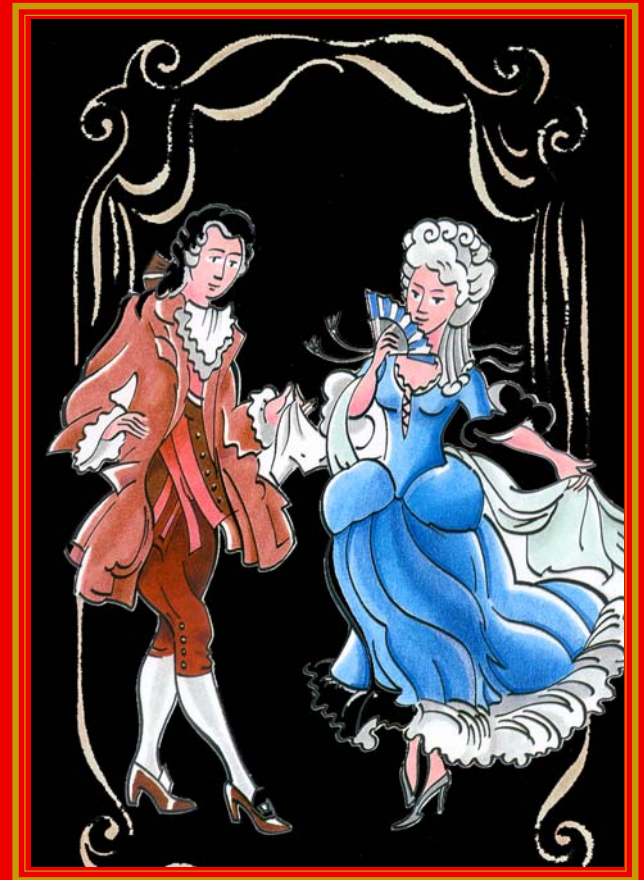
BIENVENUTO
QUI MENU
IN ITALIANO



BIENVENIDA
AQUÍ MENÚ
EN ESPAÑOL

Le Menu Express - Tél. 06 07 59 04 06 - 04 / 2021

Le Marivaux



CAFÉ
RESTAURANT

APÉRITIFS

KIRS (12 cl) (CASSIS - MÛRE - FRAMBOISE - PÊCHE)

KIR SAUVIGNON ou MUSCADET	4.5
KIR SANCERRE ou VIN D'ALSACE	6.5
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE	11.0
ANIS (2 cl)	4.5
(Ricard, Pernod, Berger Blanc, Casanis)	
APÉRITIFS DE MARQUE (4 cl)	4.5
PORTO ROUGE (4 cl)	5.5
CAMPARI (4 cl)	6.5
SANBITTER (8 cl) (Alcohol-free)	6.0
COCKTAILS AVEC ALCOOL	10.0
COCKTAILS SANS ALCOOL	9.0

WISKIES 4cl

J&B	9.0
JOHNNIE WALKER RED LABEL	9.0
JAMESON	9.0
JACK DANIEL'S BOURBON	10.0
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	11.0
ABERLOUR "10 ANS"	12.0
GLENFIDDICH "12 ANS"	13.0

ALCOOLS 4cl

CALVADOS, RHUM, MARC A.C.	8.0
FERNET - BRANCA., BAILEYS	8.0
VODKA, GIN, GET, MALIBU	8.0
MARIE-BRIZARD, COINTREAU	8.0
COGNAC, CALVADOS V.S.O.P.	8.0
ARMAGNAC, VIEILLE PRUNE	10.0
FRAMBOISE - MIRABELLE	10.0
POIRE WILLIAM	10.0
GRAND-MARNIER, CHARTREUSE	10.0
LIMONCELLO, AMARETO	10.0
GRAPPA	10.0

CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE (12 CL)	11.0
CHAMPAGNE BRUT 'ABELÉ' (75 CL)	62.0

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR VOTRE SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

CARTES BANCAIRES A PARTIR DE 10 EUROS

PRIX NETS - Service 15 % Compris - NET PRICES - Service 15 % Included

LES BIÈRES

PRESSION

Draught beers

Demi
25 cl

Sérieux
50 cl

KANTERBRÄU	4.6	8.5
1664	5.0	9.5
DUCASSE TRIPLE "33 CL"	7.5	12.0
GRIMBERGEN BLANCHE	5.5	11.0
GRIMBERGEN	5.5	11.0
BROOKLYN I.P.A.	6.0	12.0
PICON BIÈRE	6.5	12.0

BOUTEILLES

Bottled beers

PARISIENNE BLONDE (33 CL)	7.0
CORONA EXTRA (33 CL)	7.0
DESPERADOS (33 CL)	7.0
TIGRE BOCK BRUNE (27,5 CL)	7.0

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS (25 CL)	5.0
COCA-COLA OU LIGHT OU ZERO (33 CL)	5.0
SCHWEPES OU AGRUMES (20 CL)	5.0
GINI OU RICQLÈS (20 CL)	5.0
ORANGINA (25 CL)	5.0
CIDRE APPIE (33 cl) <i>Cider</i>	5.5

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2.5
EXPRESSO MACCHIATO	2.6
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5.5
LATTE MACCHIATO	5.5
DOUBLE CAFÉ EXPRESSO	4.8
CAFÉ CRÈME	5.0
CAPPUCCINO	5.5
CHOCOLAT CHAUD	5.0
VIN CHAUD	6.0
GROG AU RHUM	7.5
THÉ OU INFUSIONS	4.8

CARTE DES VINS

Sélection du Mois demander au serveur

VINS BLANCS

Nerveux et aromatiques

	Verre 14 cl	Pichets 25 cl	50 cl	Bouteilles 75 cl
IGP Pays d'Oc SAUVIGNON "St Claire"	4.0	7.0	12.0	
MUSCADET SUR LIE AOC	4.5	8.0	14.0	20.0
Savoie APREMONT AOC	5.0	9.0	15.0	24.0
SANCERRE "Domaine Merlin Cherier" AOC	5.5	9.0	17.0	26.0
Alsace RIESLING "Hans Schaeffer" AOC				24.0

Frais et tendre


Savoie ROUSSETTE AOC				26.0
IGP Val de Loire CHARDONNAY	4.5	8.0	12.0	20.0

Intense et plein


Alsace GEWURZTRAMINER "Hans Schaeffer" AOC	5.0	9.0	15.0	
--	-----	-----	------	--

VINS ROUGES

Croquants et fruités

	Verre 14 cl	Pichets 25 cl	50 cl	Bouteilles 75 cl
CHINON AOC	4.5	8.0	14.0	
Savoie MONDEUSE AOC	5.0	9.0	15.0	24.0
BOURGUEIL "Catherine & Pierre Breton" AOC 				24.0

Souples et soyeux

BROUILLY "Château de Corcelles" AOC				28.0
Bourgogne Ht CÔTES DE NUITS "David Duban" AOC				32.0
MERLOT AOC Corbières "Sans Ordonnance" 	4.5	9.0	15.0	23.0

Charnus et épicés

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "Chanteluze" AOC	4.0	7.0	12.0	
CÔTES DU RHÔNE "Vidal Fleury" AOC				25.0

Charpentés

MÉDOC "Château Saint-Christoly" AOC				25.0
LALANDE DE POMEROL "Cht la Croix Chaigneau" AOC				37.0
BORDEAUX SUPÉRIEUR "Cht l'Host blanc" AOC	4.5	8.0	14.0	22.0
BEAUJOLAIS VILLAGES AOC	5.0	9.0	14.0	22.0

VINS ROSÉS


	Verre 14 cl	Pichets 25 cl	50 cl	Bouteilles 75 cl
ROSÉ PAYS D'OC "le Sudiste"	4.5	8.0	14.0	20.0
CÔTES DE PROVENCE "Minuty Côté Presqu'île" AOC	5.5	9.0	17.0	26.0

EAUX MINÉRALES

	50 cl	100 cl
NATURELLE ou PÉTILLANTE	4.5	6.0

La maison n'est pas responsable des objets perdus, oubliés ou volés
The house is not responsible for lost, forgotten or stolen things

DESSERTS & PÂTISSERIES

CAFÉ GOURMAND (Coffee with 4 Mini-Pastries).....	8.8	
Un Espresso et ses 4 Gourmandises		
THÉ GOURMAND (Tea with 4 Mini-Pastries).....	8.8	
Un Thé et ses 4 Gourmandises		
DESSERT DU JOUR (Dessert of the day).....	(VOIR ARDOISE)	

TARTE TATIN (Upside-Down Apple Tart).....	7.5
TARTE AUX FRUITS MAISON (Homemade Fruit Tart).....	6.5
TARTE AU CITRON MERINGUÉE (Lemon Meringue Tart).....	7.5
MOUSSE AU CHOCOLAT (Chocolate Mousse).....	7.0
CRÊPES AU SUCRE OU CONFITURE (Pancakes).....	7.0
CRÊPES AU (BEURRE SALÉ MAISON) OU NUTELLA (Pancakes).....	7.5
CRÈME CARAMEL (Caramel Custard).....	7.0
DÉLICE DE GRAND PAPA "Tarte Tatin, Glace Vanille, Sauce Caramel".....	8.5
<i>Upside-down apple tart, Vanilla Ice-Cream, Caramel Sauce</i>	
FROMAGE BLANC au Miel ou coulis de Fruits Rouges.....	7.0
<i>Soft white cheese with Honey Red Fruit Coulis</i>	
CRÈME BRÛLÉE MAISON Home burned cream.....	8.0

LES GLACES & SORBETS

2 BOULES 2 scoops.....	5.0
3 BOULES 3 scoops.....	7.0

LES CLASSIQUES

VANILLE vanilla
CHOCOLAT chocolate
CAFÉ coffee
RHUM-RAISINS rum-raisins

LES SORBETS

CASSIS blackcurrant
FRAISE ou POMME strawberry or Apple
CITRON VERT green lemon
PASSION passion fruit

GLACES COMPOSÉES

COLONEL Sorbet Citron Vert, Vodka Lime Sorbet, Vodka.....	8.5
<i>Lime Sorbet, Vodka</i>	
COUPE NORMANDE Sorbet Pomme, Calvados.....	8.5
<i>Apple Sorbet, Calvados</i>	
DAME BLANCHE.....	8.5
Glaces Vanille et Chocolat, Crème fouettée Vanille	
<i>Vanilla & Chocolate, Whipped Cream</i>	
COUPE DES ILES Sorbets Fruits de la Passion et Citron Vert, Fruits.....	8.5
<i>Lime and Passion Fruit Sorbets, Fruits</i>	
CHOCOLAT LIEGEOIS Glace Chocolat, sauce Chocolat, Crème fouettée Vanille.....	8.5
<i>Chocolate Ice Cream, Chocolate sauce, Whipped Cream</i>	
CAFÉ LIEGEOIS Glace Café, Sauce Café, Crème fouettée Vanille.....	8.5
<i>Coffee Ice Cream, Coffee sauce, Whipped Cream</i>	
COUPE ARC EN CIEL (Glaces Vanille et Fraise, Banane, Vodka).....	8.5
<i>Vanilla and Strawberry Ice Creams, Banana, Vodka</i>	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT.....	7.5

NOS SPÉCIALITÉS

Raclettes et Fondues, un seul appareil par table, jusqu'à 4 Personnes.
(Minimum 250 g de Fromage par personne)

1 Personne / 2 Personnes

TARTIFLETTE AUX 3 FROMAGES.....	14.0	
FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES.....	18.0	32.0
FONDUE SAVOYARDE CHARCUTIÈRE.....	21.0	38.0
FONDUE SAVOYARDE FORESTIÈRE.....	22.0	41.0
CHARCUTERIE ET CHAMPIGNONS		
FONDUE DE VIANDES.....	25.0	46.0
BOUILLON ET LÉGUMES, BOEUF, POULET, AGNEAU		
FONDUE DE POISSONS.....	28.0	52.0
BOUILLON ET LÉGUMES, CABILLAUD, SAUMON, CREVETTES		
RACLETTE NATURE.....	18.0	32.0
(1 FROMAGE AU CHOIX : RACLETTE, MORBIER OU RACLETTE FUMÉE)		
RACLETTE MONTAGNARDE.....	23.0	40.0
(1 FROMAGE AU CHOIX : RACLETTE, MORBIER OU RACLETTE FUMÉE)		
JAMBON DE PAYS, SAUCISSON SEC, COPPA, VIANDE DES GRISONS		
RACLETTE MONTAGNARDE AUX 3 FROMAGES.....	26.0	50.0
(RACLETTE, MORBIER ET RACLETTE FUMÉE)		
JAMBON DE PAYS, SAUCISSON SEC, COPPA, VIANDE DES GRISONS		

Pour les Fondues, le mélange des fromages est effectué par nos soins.

Supplément Fromage 8.0 / Supplément Viande des Grisons : 12.0



SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION. PHOTOS NON CONTRACTUELLES.

MENU SYMPATHIQUE... 28 €

PRIX PAR PERSONNE

KIR DE BIENVENUE PÉTILLANT
RACLETTE MONTAGNARDE OU FONDUE SAVOYARDE CHARCUTIÈRE
+ DESSERT DU JOUR
+ CAFÉ OU THÉ

CARTES BANCAIRES A PARTIR DE 10 EUROS

PRIX NETS - Service 15 % Compris - NET PRICES - Service 15 % Included

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ à la Crème de Ciboulette	16.0
<i>Smoked Salmon with Cream Chive</i>	
FOIE GRAS DE CANARD "MAISON"	16.0
<i>Homemade Duck Foie Gras</i>	
TARTARE DE BETTERAVE À L'AVOCAT	8.0
<i>Tartar of Beet and Avocado</i>	
BURRATA ET LÉGUMES CONFITS	8.0
<i>Burrata and candied Vegetables</i>	
GASPACHO AUX PETITS LÉGUMES CROQUANTS	8.0
<i>Gaspacho with crunchy Vegetables</i>	

SALADES COMPOSÉES

SALADE PAYSANNE Salade, Jambon de Pays, Cantal, Pommes à l'Huile, Oeuf dur	12.9
<i>Green Salad, Country Ham, Cantal, Potatoes in Oil, Hard Boiled Egg</i>	
SALADE (THAI) Crudités Marinées, Emincé de Boeuf pimenté	14.5
<i>Salad (thai) Marinated Vegetables, Sliced Spicy Beef</i>	
SALADE DU CHEF Salade, Jambon, Emincé Blanc de Volaille, Tomate, Maïs, Emmental	12.9
<i>Green Salad, Cooked Ham, Chicken Slivers, Tomato, Sweetcorn, Emmental cheese</i>	
SALADE MARIVAUX Salade, P. de Terre, Oeuf dur, Macédoine, miettes de Crabe, Crevettes	13.3
<i>Green Salad, Potatoes, Hard Boiled Egg, Macedoine, Flaked Crab, Shrimps</i>	
SALADE NIÇOISE Salade, Tomate, Poivron, Thon, Haricots Verts, Anchois, Oeuf dur, Olives	12.9
<i>Green Salad, Tomato, Sweetpepper, Tuna, French Beans, Anchovies, Hard Boiled Egg, Olives</i>	
SALADE CÉSAR Salade, Jambon, Emincé Blanc de Volaille, Tomate, Gran Aleo, Croûtons	14.5
<i>Green Salad, Boiled Ham, Breast Chicken Slivers, Tomato, Gran Aleo, croutons</i>	
CROTTIN SUR PAIN PERDU Raisins, Jambon de Pays, Noix, Pomme Fruit	14.0
<i>Goat cheese on toast, Grape, Country ham, Walnuts, Apple Fruit</i>	
SALADE DES ILES	14.5
Salade, Avocat, Crevettes, Poulet, Sauce à l'Orange, Poivrons, Ananas, Concombres	
<i>Salad, Avocado, Shrimp, Chicken, Orange Sauce, Peppers, Pineapple, Cucumbers</i>	

PLATS VÉGÉTARIENS

SALADE VÉGÉTARIENNE	12.5
Salade, Poivrons, Maïs, Carottes, Concombre, Pomme Fruit, Maïs	
<i>Green Salad, Sweetpepper, Sweetcorn, Carrots, Cucumber, Apple Fruit, Sweetcorn</i>	
WOK DE LÉGUMES, Carotte, Courgette, Champignons, Navet, Choux Fleur, Soja	12.7
<i>Carrot, Zucchini, Mushrooms, Turnip, Cauliflower, Soybeans</i>	
LASAGNES DE LÉGUMES	12.7
<i>Lasagna of Vegetables</i>	
BURGER VÉGÉTARIEN	19.0
<i>Vegetarian Burger</i>	

TARTINES TOASTÉES (PAIN DE CAMPAGNE)

PARISIENNE Salade, Jambon Blanc, Emmental, Tomate	12.0
<i>Salad, Boiled Ham, Emmental cheese, Tomato</i>	
MARIVAUX Salade, Emincé de Blanc de Volaille, Tomate, Mayonnaise, Emmental	13.0
<i>Salad, Chicken, Breast Tomato, Mayonnaise, Emmental Cheese</i>	
ITALIENNE Salade, Tomate, Jambon de Pays, Mozzarella, Poivrons confits	14.0
<i>Salad, Tomato, Country Ham, Mozzarella, candied Peppers</i>	

MENU ENFANT 9.80 € (Jusqu'à 12 ans)

Jambon de Paris, Frites **ou** Steak Haché, Frites + Glace une boule **ou** Dessert surprise
+ 1 verre de Cola 25 cl **ou** Eau Minérale 25 cl

PLATS ET DESSERTS DU JOUR



POISSONS

PANIER DE BRIQUE DE LA MER SUR RIZ	20.0
<i>Brick of Seafood on Rice</i>	
PAVÉ DE CABILLAUD, Légumes et Cèpes, Purée de Céleri	22.0
<i>Cod steak, Vegetables and Ceps, Celery puree</i>	

VIANDES

POULET FERMIER, Frites et Salade <i>Free-range Chicken, french fries, salad</i>	14.0
ANDOUILLETTE GRILLÉE AAAAA, Frites <i>Chitterling Sausage A.A.A.A. french fries</i>	16.5
CONFIT DE CANARD Pommes Grenailles à l'Ail <i>Duck confit with very small potatoes and Garlic</i>	18.0
BAVETTE AUX ECHALOTES <i>Flank Steak with Shallots</i>	20.0
ENTRECÔTE GRILLÉE (250 g environ) <i>Grilled Rib Steak "about 250g"</i>	22.0
SOURIS D'AGNEAU Confit à l'Ail <i>Lamb's mouse Confit with Garlic</i>	21.0

VIANDE DE BOEUF CRUE HACHÉE MAISON

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE (CRU OU ALLER RETOUR) Frites et Salade	17.0
<i>Classic Beef Tartare, French fries and Salad</i>	
TARTARE DE BOEUF AU BLEU D'AUVERGNE Frites et Salade	18.0
<i>Bleu Beef Tartare, French fries and Salad</i>	
CARPACCIO DE BOEUF "CHAROLAIS" Frites et Salade <i>Beef Carpaccio, french fries and salad</i>	14.0

BURGERS

LE CLASSIQUE CHEESEBURGER <i>The classic Cheeseburger</i>	16.0
LE BURGER AUVERGNAT (Poitrine Fumé, Cantal ou Bleu d'Auvergne)	19.0
<i>The burger smoked breast with Cantal cheese</i>	

PÂTES

PENNE à la Bolognese <i>Penne Bolognese</i>	13.8
LINGUINE au Saumon Fumé <i>Linguine with Smoked Salmon</i>	15.0
LINGUINE alle Vongole <i>Linguine with Clams</i>	18.0

FROMAGES AU FOUR

CAMEMBERT RÔTI, Pommes Grenaille Salade <i>Camembert roasted potatoes with salad</i>	14.0
--	------