

LUN-VEND
8H - 17H
WEEK-END
9H30 - 19H

MARLETTE

PETIT-DÉJEUNER . BRUNCH . DÉJEUNER . GOÛTER



QUI SOMMES-NOUS?

BIENVENUE AU CAFÉ MARLETTE ! DEPUIS 2014, CE COFFEE-SHOP EMBLÉMATIQUE DE LA RUE DES MARTYRS RÉGALE LES HABITUÉS DU QUARTIER COMME LES VISITEURS CURIEUX. CHEZ MARLETTE, NOUS CROYONS QUE LE BONHEUR SE TROUVE DANS LES CHOSSES SIMPLES, COMME UN GÂTEAU PARFAITEMENT MOELLEUX, UN CAFÉ FRAÎCHEMENT MOULU OU UN SAVOUREUX BRUNCH PARTAGÉ EN FAMILLE OU ENTRE AMIS. C'EST POUR CELA QUE TOUTE L'ÉQUIPE A À CŒUR DE VOUS ACCUEILLIR TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE.

ET POUR CELLES ET CEUX QUI SOUHAITENT EMPORTER UN MORCEAU DE MARLETTE CHEZ EUX, NOUS PROPOSONS NOS FAMEUSES PRÉPARATIONS POUR GÂTEAUX. FACILES À RÉALISER, CES MÉLANGES BIO VOUS PERMETTENT DE RECRÉER L'EXPÉRIENCE MARLETTE DANS VOTRE PROPRE CUISINE.



PETIT-DÉJEUNER

8H30 À 15H

PETIT DEJ' PRESSÉ 9,90€

(Jusqu'à 11h00)

- . Café de spécialité, thé ou chocolat chaud
- . Jus de fruits frais (orange ou citron ou pomme)
- . Baguette, beurre et confiture

GRANOLA MARLETTE 9,00€

- . Granola maison, yaourt ou yaourt coco, fruits frais et miel

CHIA BOWL 9,00€

- . Graines de chia, lait de coco, fruits frais, granola maison et sirop d'érable

HEALTHY BREAK 13,00€

- . Chia bowl ou Granola Marlette + Infusion bleue anti-fatigue (servie chaude ou froide avec des glaçons)

AVOCADO TOAST 14,50€

- . Pain au levain, avocat, grenade et graines germées
- . A composer avec un ingrédient : œuf mollet ou bacon ou feta ou champignons rôtis
- . Ingrédient supplémentaire : œuf mollet, champignons rôtis, feta, bacon +2,50€

PETIT DEJ' GOURMAND MARLETTE 14,50€

(Jusqu'à 11h00)

- . Café de spécialité, thé ou chocolat chaud
- . Jus de fruits frais (orange ou citron ou pomme)
- . Œuf à la coque & mouillettes
- . Gâteau Marlette ou baguette, beurre et confiture

DOUBLE ŒUF À LA COQUE 7,50€

- . Beurre demi-sel et mouillettes

ŒUFS BROUILLÉS 14,00€

- . Pain au levain et salade
- . A composer avec un ingrédient : bacon ou jambon Prince de Paris ou comté ou champignon rôtis
- . Ingrédient supplémentaire : comté, bacon, champignons rôtis +2,50€

TARTINES BAGUETTE, BEURRE & CONFITURE 5,00€

(confiture Re-Belle : 80% de fruits. Re-Belle est une association de chantier d'insertion social d'île de France)

YAOURT GREC AU MIEL OU AU SIROP D'ÉRABLE 5,50€

- . 🍷 : Gâteaux faits maison
- . La liste des allergènes est disponible au comptoir



BRUNCH

DE 9H30 À 15H

BRUNCH D'HIVER 29€

- . **Boisson chaude au choix** : café de spécialité, thé/infusion, chocolat chaud, chicorée (Autres boissons : chai latte, green latte, hojicha latte, infusion gingembre, infusion bleue anti-fatigue + 1,50€)

- . **Boisson fraîche au choix** : jus d'orange, jus de citron, jus de pomme pressées (Autres jus mixés à la carte +2,00€, bière, cidre, pétillant Yoleau +3,00€)

. Assiette brunch au choix :

- . Avocado toast à composer avec un ingrédient : œuf mollet ou bacon ou feta ou champignons rôtis
- . B.E.C (Bacon Egg & Cheese)
- . Oeufs brouillés à composer avec un ingrédient : bacon ou jambon Prince de Paris ou comté ou champignon rôtis
- . Sandwich grillé jambon-comté

- . Gâteau Marlette ou petit granola
- . Corbeille de pain, beurre demi-sel et confiture

+1€



ET REPARTEZ
AVEC 1 PRÉPARATION PANCAKES
OU CRÊPES MARLETTE*

*Offre limitée au stock disponible au Café :
Marlette Pancakes & Crêpes 300g
(gamme Daily).

★ ★ ★ ★ ★

PSST... UN AVIS 5 ÉTOILES LAISSÉ*
= UNE MINI DOUCEUR OFFRTE

*Sur Google bien sûr (avec photos =
3 mini gâteaux !)



DÉJEUNER

DE 9H30 À 15H

PAIN CHAMPI-COMTÉ 16,00€

- . Champignons rôtis, comté fondant, œuf mollet, pain à la semoule, crème de champignons, pickles d'oignon rouge et salade

BOWL VEGGIE D'HIVER 15,00€

(à partir de 11h, uniquement en semaine)

- . Carottes de couleurs marinées, choux blancs grillés, feta, œuf mariné curcumin, riz noir cranberries, tahini, radis, pois chiches et salade

SOUPE DU JOUR + TARTINE AU CHOIX 14,80€

(à partir de 11h)

- . Tartine jambon comté ou champignons comté

Tous nos fournisseurs sont sélectionnés avec beaucoup de soin. Prix nets TTC service compris.

B.E.C. (BACON EGG & CHEESE) 16,00€

- . Bun brioché, oeufs brouillés, bacon, comté fondant, échalotes confites, mayonnaise maison, frites de patates douces rôties et salade

SANDWICH GRILLÉ JAMBON COMTÉ 11,00€

- . Baguette toastée, jambon Prince de Paris, comté, cornichons, moutarde, beurre salé et salade

EXTRAS :

- + Tranches de bacon 2,50€
- + Dés de feta 2,50€
- + Frites de patates douces rôties 2,50€
- + Champignons rôtis 2,50€





BOISSONS CHAUDES

CAFÉS DE SPECIALITÉ

Espresso	2,60€
Double Espresso	3,50€
Cortado/Noisette	3,50€
Americano/Allongé	3,50€
Café filtre	4,00€
Cappucino	4,50€
Latte	4,50€
Flat white (double shot)	5,00€
Moka	5,50€

THÉS ET INFUSIONS

Thés & infusions bio	4,50€
Infusion au gingembre confit	5,00€
Infusion bleue anti-fatigue	5,50€
(pois papillon, gingembre, menthe poivrée, citronnelle, citron, mauve et algues)	
Infusion cerise de café anti-oxydante	5,50€

LATTE BIEN-ÊTRE

Chai latte	6,00€
(thé, cannelle, gingembre, cardamome)	
Green latte	6,00€
(matcha, gingembre, moringa)	
Golden latte	6,00€
(curcuma, gingembre, cardamome, muscade)	
Hojicha latte	6,00€
(thé vert torréfié, note de noisette grillée)	
Latte collagène morning routine.....	6,00€
(collagène marin issu de pêche française)	

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud maison	5,00€
Chocolat chaud avec crème	6,50€
fouettée et éclats de cookies	

CHICORÉE

Chicorée nature	3,50€
Chicorée latte	4,50€
(option supplémentaire : cacao & céréales ou Guarana +0,50€)	

EXTRAS

+ Lait d'avoine	0,50€
+ Lait coco	0,50€
+ Crème fouettée	1,00€
+ Shot espresso	0,90€
+ Une cuillère de collagène marin	1,50€



BOISSONS FRAÎCHES

FRAPPÉS

Citronnade glacée maison et menthe fraîche	5,50€
Café frappé	5,50€
Latte frappé	5,50€
Moka frappé	5,50€
Gingembre frappé	6,00€
Chai frappé	6,00€
Green matcha frappé	6,00€
Golden frappé	6,00€
Infusion bleue anti-fatigue glacée.....	5,50€
(pois papillon, gingembre, menthe poivrée, citronnelle, citron, mauve et algues)	

JUS FRAIS

Jus de fruits pressés :	4,90€
Orange ou citron ou pomme	
Jus vitaminés mixés minute :	6,90€
. Détox : céleri, pomme, citron, gingembre	
. POC : pomme, orange, carotte, gingembre	
. Vitagreen : kiwi, pomme, citron	
. Bonne mine : betterave, carotte, pomme, gingembre	

BOISSONS AVEC ALCOOL 33cl

Bière blanche jasmin Rupture 4,2% Alc	6,50€
Bière pale ale Rupture 4,2% Alc	6,50€
Cidre bio La Chouette 4,5% Alc	5,50€
Cocktail pétillant Yoleau 4,5% Alc	6,00€
(cranberry, citron vert & écorces d'oranges)	

BOISSONS EN BOUTEILLE 33cl

Hop Waters Rupture	3,90€
(eau pétillante infusée aux houblons)	
Kombucha Bio Archipel	5,50€
. Feuilles de clémentine	
. Feuilles de cassis	
Infusion pétillante Bio Symples	5,50€
. Relaxante : verveine, lavande & cerise	
. Énergisante : thym, menthe-poivrée & citron	
Eau pétillante Celtic (50cl)	4,00€
Sirop Lissip (2cl + eau)	3,20€
. Sirop de concombre, citron et menthe	
. Sirop de gingembre, pomme et hibiscus	

GOÛTER

ALL DAY

PÂTISSERIES MARLETTE

RDV au bar à gâteaux pour découvrir les recettes préparées par le chef aujourd'hui ! Cookie, fondant, madeleine, financier, banana bread... (prix indiqués au bar)

CAFÉ, THÉ GOURMAND

11,50€
 . Café de spécialité, thé ou chocolat chaud
 . Assortiment de 3 gâteaux Marlette (sélectionnés par l'équipe)

GOÛTER EN FAMILLE

8,50€
 . 4 madeleines natures
 . 2 financiers
 . 1 coupelle de chocolat fondu

☪ : Gâteaux faits maison
 . La liste des allergènes est disponible au comptoir



Au Café Marlette, nous travaillons avec des produits frais, sélectionnés avec soin, afin de vous offrir une cuisine maison, savoureuse et de saison ! Notre objectif ? Vous donner le sourire à chaque bouchée, à tous les instants de la journée.

Chez Marlette, nous servons du **café de spécialité**. Il provient d'un des meilleurs torrefacteurs de Paris : **la Brûlerie Belleville**. Leur café est issu de producteurs historiques et passionnés. Sachez qu'il a été fraîchement torréfié **il y a quelques jours seulement**.

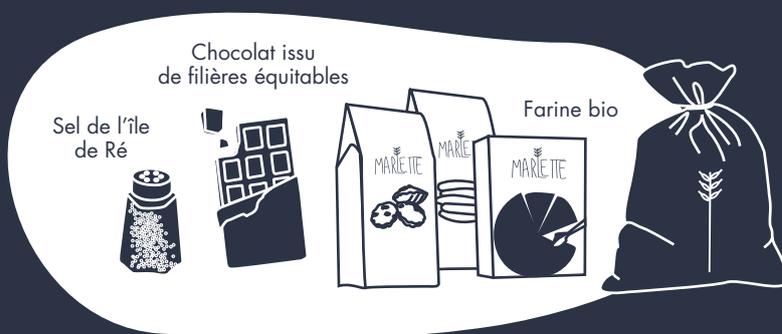
MARLETTE

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE DES PÂTISSERIES DU CAFÉ MARLETTE



L'ÎLE DE RÉ

NAISSANCE
DES PRÉPARATIONS
PÂTISSIÈRES MARLETTE



LA ROCHELLE

DANS NOTRE ATELIER,
UNE SÉLECTION MÉTICULEUSE
D'INGRÉDIENTS POUR NOS
RECETTES GOURMANDES



AU CAFÉ MARLETTE

NOS DÉLICIEUSES PÂTISSERIES
FRAÎCHEMENT PRÉPARÉES.
À DÉGUSTER TOUS LES JOURS AVEC UN
SAVOUREUX CAFÉ DE SPÉCIALITÉ



À LA MAISON

VOUS AVEZ AIMÉ
NOS PÂTISSERIES ?
RDV EN BOUTIQUE ET REPARTEZ CHEZ VOUS
AVEC VOTRE RECETTE PRÉFÉRÉE

WWW.MARLETTE.FR

 @MARLETTE_MARLETTE_

 @MARLETTE

 @MARLETTE8513



LAISSEZ-NOUS UN AVIS
SUR GOOGLE! NOUS
SOMMES À L'ÉCOUTE.