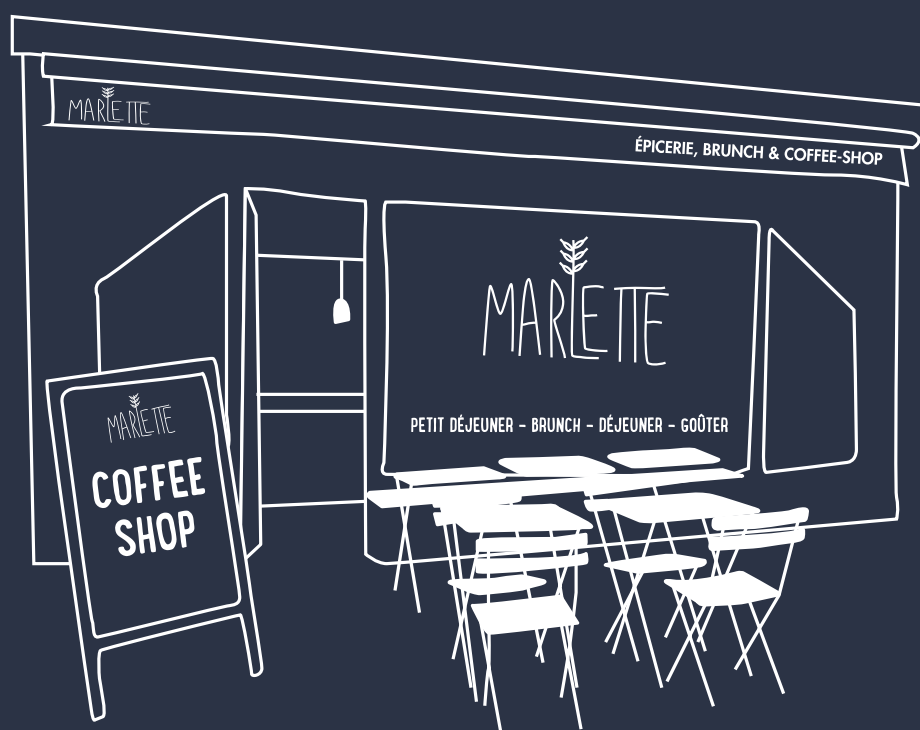


LUN-VEND  
8H - 17H  
WEEK-END  
9H30 - 19H

# 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 d'avoine, 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 (tomate, oignon rouge, cumin, citron) et grenade  
. 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** (M) ..... 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)

**SCONE & CREAM** ..... 5,00€  
. Crème crue épaisse et confiture

**YAOURT GREC AU MIEL OU AU SIROP D'ERABLE** ..... 5,50€

# BRUNCH

DE 9H30 À 15H

**BRUNCH D'AUTOMNE** (M) ..... 29€

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

. **Boisson fraîche** : jus d'orange, jus de citron, jus de pomme pressé (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)
- . Pita Champi-Comté
- . Sandwich grillé jambon-comté

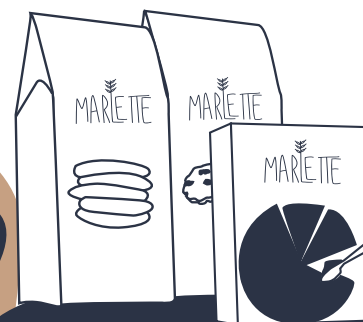
. **Gâteau Marlette ou petit granola**

. **Corbeille de pain, beurre demi-sel et confiture**

+1€

ET REPARTEZ  
AVEC 1 PRÉPARATION  
PANCAKES MARLETTE\*

\*Offre limitée au stock disponible au Café Marlette. Référence concernée par l'offre : Marlette Pancakes & Gaufres 300g (gamme Daily).



**-20% SUR LA PRÉPARATION MARLETTE DE VOTRE CHOIX**

# DÉJEUNER

DE 9H30 À 15H

**PITA CHAMPI-COMTÉ** ..... 16,00€  
. Champignons rôtis, comté fondant, œuf mollet, pain pita, crème de champignons, noisettes, pickles d'oignon rouge et salade

**BOWL VEGGIE D'AUTOMNE** ..... 15,00€  
(à partir de 11h, uniquement en semaine)  
. Potimarrons marinés, brocolis grillés, œuf mariné, betterave, lentilles, feta, graines de courges grillées, cranberries, radis et salade

**SOUPE DU JOUR + TARTINE JAMBON COMTÉ** ..... 14,80€  
(à partir de 11h)  
. Demandez-nous la recette cuisinée du jour !

. Tous nos pains viennent de la fabuleuse boulangerie Le Pain Retrouvé (savoir-faire boulanger, tourier et pâtissier, farines bio et anciennes). Tous nos fournisseurs sont sélectionnés avec beaucoup de soin. Prix nets TTC service compris.

**B.E.C. (BACON EGG & CHEESE)** ..... 16,00€  
. Nouveau bun brioché, œufs brouillés, bacon, comté fondant, échalotes confites, 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€

# GOÛTER

ALL DAY

## PÂTISSERIES MARLETTE <sup>M</sup>

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 <sup>M</sup> ..... 11,50€

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

### GOÛTER EN FAMILLE <sup>M</sup> ..... 8,50€

. 4 madeleines natures  
. 2 financiers  
. 1 coupelle de chocolat fondu

### GÂTEAU EN ESCALE ..... 5,00€

. Une pâtisserie qui change tous les trimestres



<sup>M</sup>: Gâteaux faits maison  
. La liste des allergènes est disponible au comptoir

# BOISSONS

## 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	5,00€
Latte collagène morning routine..	6,00€

(collagène marin issu de pêche française)

### 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€
Pumpkin spice latte	6,00€
Golden latte	6,00€
Hojicha latte	6,00€

(curcuma, gingembre, cardamome, muscade)  
(thé vert torréfié, note de noisette grillée)

### CHOCOLATS CHAUDS

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

### 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€
+ Sirop	0,50€
+ 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€
Thé glacé maison	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€
------------------------------	-------

. **Detox** : 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	6,50€
Bière pale ale Rupture 4,2%Alc	6,50€
Cidre bio Le Coq Toqué! 5%Alc	5,50€
Cocktail pétillant Yoleau 4,5%Alc	6,50€

(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 grenadine  
. Sirop de fraise, menthe et citron  
. Sirop de concombre, citron et menthe  
. Sirop de pêche de vigne, verveine et citron  
. Sirop de gingembre, pomme et hibiscus

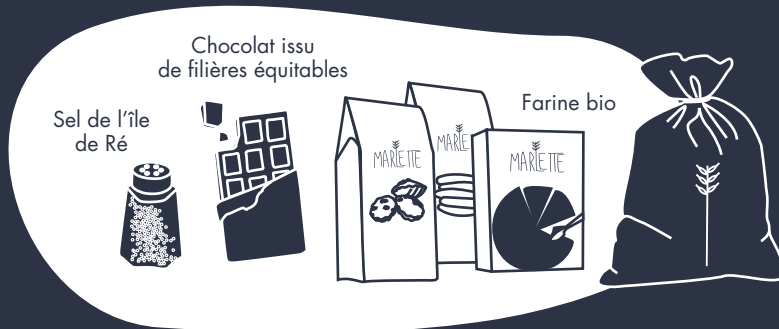
# MARLETTE

## 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](http://WWW.MARLETTE.FR)

@MARLETTE\_MARLETTE\_

@MARLETTE

@MARLETTE8513



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