



111, rue de Vaugirard
75006 Paris

01 45 44 67 25

@villamarquise_paris

www.villa-marquise-paris.com



*Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Organisez votre événement"*

Brunch is
ALWAYS a GOOD idea !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La maison n'est pas responsable des objets volés.

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 15 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.
Net prices in € service included, checks no longer accepted, C.C. min. € 15. Some dishes may contain allergens, a list is at your disposal.

SAMEDI, DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS

Le Brunch Marquise

30€

* BOISSON CHAUDE

Expresso, Allongé, Double Expresso, Café Crème, Thé, Infusion, Chocolat Chaud
ou Cappuccino, Café Viennois ou Chocolat Viennois en supplément + 2,5 €

*Hot drink: coffee, large coffee, double espresso, coffee with cream, tea or infusion, hot chocolate,
or extra charge € 2,5 for Cappuccino, Viennese Coffee or Chocolate*

* JUS PRESSÉ MAISON

Orange ou Orange-carotte

Fresh minute-made squeezed fruits juices orange or orange-carrot

* VIENNOISERIE

Croissant ou Pain au chocolat

Croissant or Chocolate Bread

* CROISSANT ROLL

Bacon ou saumon, œuf poché, avocat, sauce cheddar

Bacon or salmon, poached egg, avocado, cheddar sauce

* FROMAGE BLANC AU MIEL

Granola maison

Cottage cheese with honey and homemade granola

* SALADE DE FRUITS FRAIS

Sirop au romarin

Fresh fruit salad with rosemary

Les Boissons du Brunch

de 7 cl à 50 cl

Café frappé 25 cl

7,5€

BOISSONS CHAUDES

Thés & Tisanes "Maison Richard"

6€

Grog au rhum Rhum blanc, miel, citron

12€

BOISSONS FRAÎCHES ☺

Fruits Pressés 33 cl Orange, pamplemousse, citron

7€

Citronnade Villa Marquise Citron pressé, limonade, menthe fraîche

7,5€

Thé glacé Villa Marquise

7,5€

JUS DÉTOX ☺

Le Détox Concombre, pomme, citron - 30 cl - **Détox !**

10€

Paris s'éveille Orange, carotte, citron - 30 cl - **Énergisant !**

10€

La Bimbo Pomme, orange, gingembre - 30 cl - **Booste l'immunité !**

10€

LE BAR DU BRUNCH de 12 cl à 40 cl

Coupe de Champagne Abelé 1757 Brut 12 cl

12€

Coupe de Champagne Ruinart Brut 12 cl

15€

Campari Spritz

15€

Campari, prosecco, eau gazeuse

Sexy Marquis

16€

Vodka Tito's infusée aux kumquats et à la fève tonka, liqueur de cerise Ciliégia, tabasco, anisette Marie Brizard, jus de citron, sirop de gingembre

Le Brunch à la Carte

SALÉ

- Avocado Toast** 19€
Pain de campagne, guacamole, œuf poché, roquette, saumon fumé ou bacon
Country bread, guacamole, poached egg, arugula, smoked salmon or bacon
- Norwegian Benedict** 19€
Œuf poché sur un muffin, avocat, saumon fumé, roquette, sauce hollandaise
Poached egg on a muffin, avocado, smoked salmon, arugula, hollandaise sauce
- Avocado Benedict** 19€
Œuf poché sur un muffin, avocat, bacon, roquette, sauce hollandaise
Poached egg on a muffin, avocado, bacon, arugula, hollandaise sauce
- Croissant Roll** 19€
Bacon ou saumon, œuf poché, avocat, sauce cheddar
Bacon or salmon, poached egg, avocado, cheddar sauce
-

SUCRÉ

- Crêpes au Nutella** 7€
Crepes with Nutella spread
- Crêpes au Caramel beurre salé** 7€
Crepes with salted butter caramel
- Crêpes Suzette** 14€
Crepe Suzette-style
- Fromage Blanc au miel** 9€
Granola maison
Cottage cheese with honey and homemade granola
- Salade de fruits frais de saison** 9€
Sirop au romarin
Fresh fruit salad with rosemary