

Lunch & Dinner

12:00 - 14:30

19:00 - 22:30

SIGNATURES

BEEF WELLINGTON BŒUF WELLINGTON (350G - FOR 2)	95
TIKKA MASSALA	35
LOTE FILET FILET DE LOTTE	32
ANGUS PIE	36
CHEESEBURGER	34
FISH & CHIPS	34

BUSINESS LUNCH WEEKDAYS

2 courses

29

3 courses

34

chef's suggestions
suggestions du chef

FOR THE TABLE À PARTAGER

Cheese balls	9
Corn sticks Bâtonnet de maïs	9
Barbajuan	15
Smoked salmon Saumon fumé	24
Scotch egg	19
Beetroot carpaccio Betterave carpaccio	16
Scallops, celery, caviar of truffle Saint-Jacques, céleri, caviar ou truffe	34
Lobster roll	39
Grilled cheese	29
Caviar Prunier Oscietre (30gr / 50gr)	150/250

SALADS & SOUPS SALADES & SOUPES

Crab salad Salade de crabe	35
Caesar crispy chicken or shrimps Caesar poulet ou crevettes	29
Coronation Chicken salad Salade coronation	26
Butternut velouté Velouté de butternut	21

DESSERTS

Eton Mess	19/36
Marlow Brownie	13
Vanilla biscuit — Biscuit vanille	14
Crumble	18
Fruit platter — Assiette de fruits	16
Carrot cake	6
Banana bread	6

Afternoon Tea

15:30 - 17:30

MARLOW AFTERNOON TEA

Two freshly baked scones
served with a selection of jams and clotted cream

Deux scones fraîchement préparés chaque jour
servis avec une sélection de confitures et une clotted cream

Traditional sandwiches
Sandwichs traditionnels

Selection of mini pastries
Sélection de mini pâtisseries

With ...
Avec..

hot or iced beverage 30
une boisson chaude ou glacée

a glass of Perrier-Jouët Grand Brut 50
une coupe de Perrier-Jouët Grand Brut

a glass of Perrier-Jouët Blanc de Blancs 54
une coupe de Perrier-Jouët Blanc de Blancs

a glass of Perrier-Jouët Blason Rosé 58
une coupe de Perrier-Jouët Blason Rosé

Sunset Hours

17:30 - 19:30

APERITIVE PLATTER

18

Barbajuans cauliflower & curry
Barbajuans chou fleur curry

Cheese balls

Corn sticks
Sticks de maïs

SIGNATURE COCKTAILS

&

CLASSIC COCKTAILS

15

BEERS — BIÈRES

Bière pression Birra Moretti 4.6% 50cl 10

Bière pression Lagunitas IPA 6.2% 50cl 11

WINE GLASSES — VERRES DE VIN 10/14

Brunch

SATURDAY - SUNDAY

11:30 - 15:30

MORNING GLORY

60

Hot beverage

Fresh juice or Kombu-cha

Pastries selection

Granola or fruits platter

Egg of your choice

Toast of your choice

*Smoked salmon, chicken breast or avocado
(extra poached egg - 4.5)*

Boisson chaude

Jus de fruits ou Kombu-cha

Viennoiseries

Granola ou assiette de fruits

Œufs au choix

Toast au choix

*Volaille, saumon ou avocat
(supplément oeuf poché - 4.5)*

MARLOW BRUNCH

75

Hot beverage

Fresh juice or Kombu-cha

Pastries selection

Egg of your choice

Dish of your choice

Caesar salad (crispy chicken or prawns),
Marlow Roast,
or Fish & Chips

Dessert of your choice

Marlow Brownie,
Pancakes with fruits and mapple syrup
or Marlow cup

Boisson chaude

Jus de fruits ou Kombu-cha

Viennoiseries

Œufs au choix

Plat au choix

Salade Caesar (poulet ou crevettes),
Marlow Roast
ou Fish & Chips

Dessert au choix

Marlow Brownie
Pancakes au sirop d'érable et fruits
ou Marlow Cup

Breakfast

08:30 - 10:30

FULL ENGLISH 27

Eggs your way,
Cumberland sausage,
bacon, hash browns,
roasted tomato, baked beans,
mushroom Portobello

VEGGIE FULL ENGLISH 23

Eggs your way,
hash browns,
spinach, roasted tomato,
baked beans,
mushroom Portobello

HEALTHY 27

Porridge or Granola
Detox juice or Kombu-cha
Hot beverage

CONTINENTAL 27

Fruit plate
Choice of pastries
Bread, butter and jam
Hot beverage
Orange or grapefruit juice

ASSIETTE ANGLAISE 27

OEufs au choix,
saucisse Cumberland, bacon,
pomme Daphin,
tomate rôtie, baked beans,
champignon Portobello

ASSIETTE ANGLAISE VÉGÉTARIENNE 23

Œufs au choix,
pomme Daphin,
pousses d'épinard,
tomate rôtie, baked beans,
champignon Portobello

FORMULE HEALTHY 27

Porridge ou Granola
Jus détox ou Kombu-cha
Boisson chaude

FORMULE CONTINENTALE 27

Assiette de fruits
Viennoiseries au choix
Pain, beurre et confitures
Boisson chaude
Jus d'orange ou de pamplemousse

PORRIDGE 12

Oats, seasonal fruits, milk and honey
Flocons d'avoine, lait, fruits de saison et miel

GRANOLA 14

Greek yoghurt, seasonal fruits, raisins and honey
Yaourt grec, fruits de saison, raisins secs et miel

ORGANIC EGGS — ŒUFS BIOS

Eggs à la royale 55
Œufs à la royaler

Poached eggs on muffin 12
Œufs pochés sur muffin

Eggs benedict with smoked salmon or bacon 22
Œufs Bénédicte au saumon fumé ou bacon

Plain omelette 10
Omelette nature

Fried or scrambled eggs 10
Oeufs au plat ou brouillés

TOASTS — TOASTS

Smoked salmon, avocado, cucumber, spinach and radish 19
Saumon fumé, avocat, concombre, pousses d'épinard et radis

Chicken breast, avocado, cucumber and radish 17
Blanc de volaille, avocat, concombre et radis

Avocado, cucumber, radish and spinach 14
Avocat, concombre, radis et pousses d'épinard

Net prices in €, taxes and service included. Our establishment does not accept checks.
If you suffer from food allergies or intolerances, please inform our team when placing your order.