

Marlowe

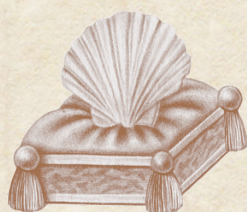
■
1 2 : 0 0 - 1 4 : 3 0

1 9 : 0 0 - 2 2 : 3 0
■

Déjeuner & Dîner

SNACKS

Graines de courge caramélisées <i>Piment d'Espelette, sel</i>	4
Olives noires <i>Romarin, thym, Tabasco rouge</i>	7
Crudités & sour cream <i>Carotte, concombre & chou fleur, sour cream et oignons frits</i>	12
Marlow Barbajuans <i>Chou fleur et curry</i>	15
Cheese & veggie balls <i>Assortiment de cromesquis au fromage & légumes</i>	18
Caviar Prunier Oscietre Prestige (30gr ou 50gr) <i>Servi avec blinis et crème fraîche d'Isigny</i>	150/250



■
À
P A R T A G E R
■

COCKTAIL DE CREVETTES	32
<i>Crevettes et sauce cocktail au Chivas 12 ans</i>	
SCOTCH EGG	18
<i>Œuf poché, chair à saucisse, mayonnaise aux câpres</i>	
PÂTÉ DE CANARD EN CROÛTE	24
<i>Condiments au vinaigre et sauce Piccalilli</i>	
TARTARE DE SAUMON	24
<i>Saumon écossais, avocat, tomate, citron, Savora, servi sur scones</i>	
LOBSTER ROLL	39
<i>Pain brioché, chair de homard, avocat, sauce américaine</i>	
CRAB ROLL	32
<i>Pain brioché, chair et pince de crabe, avocat, mayonnaise citronnée</i>	
TRUFFLE GRILLED CHEESE	24
<i>Pain au levain, Cheddar et Blue Shropshire, truffe noire</i>	
LAMB CLUB SANDWICH	26
<i>Pain brioché, agneau, chou rouge, menthe, sauce raifort</i>	

■
S A L A D E S
&
V E L O U T É
■

TOMATES & FRAISES	19
<i>Espuma d'eau de tomate, chèvre frais, sauge, huile de coriandre</i>	
CRABE DES NEIGES	55
<i>Avocat, pamplemousse frais, cœur de laitue, sauce agrumes</i>	
CAESAR	19
<i>Œuf poché, lard paysan, romaine, parmesan, sauce Caesar</i>	
+ <i>crispy chicken</i>	10
+ <i>crevettes</i>	10
CORONATION CHICKEN	26
<i>Volaille marinée, mangue, concombre, croutons, sauce Coronation</i>	
VELOUTÉ DE PETITS POIS & MENTHE	21
<i>Lait de coco, julienne de middle bacon, oignons frits</i>	

SIGNATURES

BŒUF WELLINGTON (350G - POUR 2)	95
<i>Filet de bœuf enveloppé d'une duxelle de champignons et d'une pâte feuilletée</i> <i>Sauce au vin rouge, servi avec une purée à la truffe noire</i>	
TIKKA MASALA	35
<i>Volaille ou végétarien, riz basmati, condiments, sauce tikka masala</i>	
CARPACCIO DE CABILLAUD AU FOUR	28
<i>Tranches de cabillaud, tomates séchées, câpres frites</i>	
TARTARE DE BŒUF & CAVIAR	36
<i>Sauce Worcester, jaune d'œuf, servi avec des frites</i>	
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES	44
<i>Purée d'ail, morilles, petits pois et jus d'agneau</i>	
FISH & CHIPS	34
<i>Filet d'aiglefin frit dans une pâte à la bière</i> <i>Ecrasé de petits pois et sauce tartare, servi avec des frites</i>	

WHY NOT

Frites	9
Frites au cheddar Montgomery	12
Salade	9
Cassolette de légumes	9
Purée de pomme de terre	9
Purée de pomme de terre à la truffe noire	18

MENU ENFANT

25

Fish & Chips ou Poulet Crispy
Servi avec frites ou salade

Dessert au choix
Cookie, brownie ou salade de fruits



■

FROMAGE
DESSERTS
& GLACES

■

BLUE STILTON À LA CUILLÈRE 12
servi avec des crackers et un chutney oignons et fraises

ETON MESS 19 / 36
*Fruits de saison, crème à la fève de tonka, meringue
et coulis de fruits rouges
+ spiritueux flambé de votre choix* SELON CHOIX

MARLOW BROWNIE 13
*Biscuit au cacao praliné aux amandes et noisettes,
mousse au chocolat noir 70% et caramel*

CRUMBLE 19
*Fraises et myrtilles des bois et crumble d'amandes,
servi avec une crème anglaise*

LEMON POSSET 13
Crème de citron onctueuse et biscuit croquant

BOULES DE GLACE 5 / 9 / 12
Vanille / Fraise / Citron / Pistache / Gianduja

■

PÂTISSERIES

■

CHEESECAKE ANANAS 13
Biscuit moelleux vanille, ananas cuit et croustillant citron vert

BANOFFEE PIE 13
Sablé cacao, banane au caramel onctueux et mousse légère vanille

VICTORIA SPONGE CAKE 13
Génoise, chocolat blanc, marmelade framboise et biscuit moelleux

TARTELETTE AUX FRAISES 13
Fraises fraîches, crème légère, sablé

CHERRY BLOSSOM 13
*Mousse chocolat blanc au thé Earl Grey, marmelade de cerise,
cœur coulant cerise et coque de chocolat aux éclats de noisette*

LEMON CURD CAKE 9
Génoise aux graines de pavot, marmelade et crème de citron

CARROT CAKE 6

