



Marivaux naît le 4 février 1688 à Paris.

Il laisse une quarantaine de pièces de théâtre et plusieurs romans. L'auteur, qui passe de l'étude des mœurs à l'analyse des sentiments, est un témoin essentiel de la société française de la première moitié du XVIII^{ème} siècle. Le langage qu'il invente, à la fois libre et sophistiqué, est à l'image de sa conception des relations amoureuses, où les masques se jouent de la sincérité, et où la sincérité découvre les masques. Parfois jugé frivole ou superficiel – on parle de "marivaudage" pour dénoncer les excès de sa finesse.



QR CODE LANGUES



BEM-VINDO
AQUI EMENTA
EM PORTUGUÊS



WELCOME
HERE MENU
IN ENGLISH



BIENVENUTO
QUI MENU
IN ITALIANO



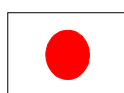
WILLKOMMEN
HIER SPEISEKARTE
AUF DEUTSCH



BIENVENIDA
AQUÍ MENÚ
EN ESPAÑOL



欢迎光临
有中文写的菜单



いらっしゃいませ
日本語のメニュー
があります

Le Menu Express - Tél. 06 07 59 04 06 - 10 / 2025

Le Marivaux



CAFÉ RESTAURANT

11, Bd. des Italiens - 75002 Paris

Tél. 01 42 96 40 66

www.lemarivaux.com



FOLLOW US

FREE WIFI ACCESS

APÉRITIFS

KIRS (12 cl) (CASSIS - MÛRE - FRAMBOISE - PÊCHE)

KIR SAUVIGNON ou MUSCADET	5.0
KIR SANCERRE ou VIN D'ALSACE	7.0
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE	13.0
ANIS (3 cl)	5.5
(Ricard, Pernod, Berger Blanc, Casanis)	
MARTINI (4 cl)	5.0
PORTO ROUGE (4 cl)	6.0
CAMPARI (4 cl)	6.5
AMERICANO (16 cl)	10,0
COCKTAILS AVEC ALCOOL	10.0
COCKTAILS SANS ALCOOL	9.0

(Consultez notre carte Cocktails)

WISKIES 4cl

J&B.	10.0
JOHNNIE WALKER RED LABEL	10.0
JAMESON, PADDY	10.0
JACK DANIEL'S BOURBON	12.0
FOUR ROSES BOURBON	12.0
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12.0
ABERLOUR "10 ANS"	14.0
GLENFIDDICH "12 ANS"	14.0
HATOZAKI - JAPON.	14.0

ALCOOLS 4cl

FERNET - BRANCA, BAILEYS	9.0
VODKA, GIN, GET, MALIBU	9.0
MARIE-BRIZARD, COINTREAU	9.0
COGNAC, CALVADOS V.S.O.P.	9.0
ARMAGNAC, VIEILLE PRUNE	12.0
FRAMBOISE, MIRABELLE	12.0
POIRE WILLIAM	12.0
GRAND-MARNIER, CHARTREUSE	12.0
LIMONCELLO, AMARETO	10.0
GRAPPA, GÉNÉPI	12.0
MANDARINE IMPÉRIALE	11.0
RHUM DON PAPA	12.0
COGNAC RÉMY MARTIN	14.0
COGNAC X.O.	17.0
SHOT DE JÄGERMEISTER	5.0

CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE (12 CL)	12.0
PISCINE DE CHAMPAGNE (24 CL)	22.0
CHAMPAGNE BRUT 'ABELÉ' (75 CL)	68.0

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR VOTRE SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

CARTES BANCAIRES A PARTIR DE 10 EUROS

PRIX NETS - SERVICE 15 % Compris - NET PRICES - SERVICE 15 % Included

LES BIÈRES - BEERS

PRESSION

Draught beers

*Demi
25 cl Sérieux
50 cl*

KANTERBRÄU	5.0	9.0
1664	5.5	10.0
CARLSBERG	6.0	11.0
BIÈRE BLANCHE	6.0	11.0
GRIMBERGEN	6.0	11.0
LA CHOUFFE	6.7	12.0
DEMORY I.P.A.	6.7	12.0
PICON BIÈRE	6.7	12.0
MONACO	5.5	10.0

BOUTEILLES

Bottled beers

PARISIENNE BLONDE (33 CL)	7.5
CORONA EXTRA (33 CL)	7.5
DESPERADOS (33 CL)	7.5
GUINNESS (33 CL)	8.5
1664 SANS ALCOOL (33 CL)	6.5

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

JUS DE FRUITS (25 CL)	5.0
COCA-COLA OU ZERO (33 CL)	5.5
ICE TEA OU LIMONADE (33 CL)	5.5
SCHWEPPEs OU AGRUMES (20 CL)	5.0
ORANGINA (25 CL)	5.0
CIDRE APPIE (33 cl) <i>Cider</i>	6.0

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉ EXPRESSO	2.9
EXPRESSO MACCHIATO	3.5
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	6.0
LATTE MACCHIATO	6.0
DOUBLE CAFÉ EXPRESSO	5.5
CAFÉ CRÈME	5.0
THÉ OU INFUSIONS	5.0
IRISH COFFEE	12.0

CARTE DES VINS - WINES

Consultez les vins du moment à l'ardoise

VINS BLANCS

Nerveux et aromatiques

	Verre 14 cl	Pichets 25 cl 50 cl		Bouteilles 75 cl
IGP Pays d'Oc SAUVIGNON "St Claire"	4.8.	7.5.	13.0	
MUSCADET SUR LIE "Domaine Lechat" AOC	5.0.	9.0.	16.0.	24.0
Savoie APREMONT "Domaine Jean Perrier" AOC	5.5.	10.0.	18.0.	27.0
SANCERRE "Domaine Merlin Cherier" AOC	7.5.	14.0.	24.0.	33.0
Alsace RIESLING "Hans Schaeffer" AOC				29.0

Frais et tendre

Savoie ROUSSETTE "Domaine Jean Perrier" AOC				29.0
IGP Val de Loire CHARDONNAY "Domaine Lechat"	5.0.	9.0.	16.0.	24.0

Intense et plein

Alsace GEWURZTRAMINER "Hans Schaeffer" AOC	6.0.	12.0.	18.0	
--	------	-------	------	--

VINS ROUGES

Croquants et fruités

	Verre 14 cl	Pichets 25 cl 50 cl		Bouteilles 75 cl
CHINON AOC	5.5.	10.0.	18.0.	
Savoie MONDEUSE "Domaine Jean Perrier" AOC	6.5.	12.0.	19.0.	28.0
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL "La Cabernelle" AOC 'BIO' ..				28.0

Souples et soyeux

BROUILLY "Château de Corcelles" AOC	6.5.	12.0.	20.0.	30.0
Bourgogne Ht CÔTES DE NUITS "P. Hudelot 2020" AOC				44.0
CROZES-HERMITAGE "Vidal Fleury" AOC				40.0

Charnus et épicés

VENTOUX "Vent Debout" AOC	4.8.	7.5.	13.0	
CÔTES DU RHÔNE "Vidal Fleury" AOC	5.5.	10.0.	18.0.	25.0
GSM 'Grenache-Syrah-Mourvèdre' "Vidal Fleury" VDF	5.5.	10.0.	18.0.	25.0
LE LOUP DU PIC - Pic St-Loup AOP "Puech Haut"	6.5.	12.0.	19.0.	28.0

Charpentés

MÉDOC CRU BOURGEOIS "Cht Saint-Christoly" AOC	6.5.	12.0.	20.0.	30.0
LALANDE DE POMEROL "La Croix St-André" AOC				37.0
BORDEAUX SUPÉRIEUR "Cht l'Host blanc" AOC	5.5.	10.0.	18.0.	25.0

VINS ROSÉS

	Verre 14 cl	Pichets 25 cl 50 cl		Bouteilles 75 cl
ROSÉ MISS VALENTINES AOC	5.0.	10.0.	18.0.	24.0.
CÔTES DE PROVENCE "Les Valentines" AOC	6.5.	12.0.	20.0.	30.0.

Eaux Minérales - MINERAL WATER

	50 cl	100 cl
NATURELLE ou PÉTILLANTE	5.0.	7.0

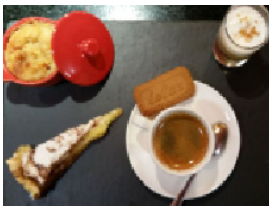
La maison n'est pas responsable des objets perdus, oubliés ou volés
The house is not responsible for lost, forgotten or stolen things

CARTES BANCAIRES A PARTIR DE 10 EUROS

PRIX NETS - SERVICE 15 % Compris - NET PRICES - SERVICE 15 % Included

DESSERTS & PÂTISSERIES - DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	Coffee with 4 Mini-Pastries.	9.9
Un Espresso et ses 4 Gourmandises		
THÉ GOURMAND	Tea with 4 Mini-Pastries.	10.5
Un Thé et ses 4 Gourmandises		



DÉLICE DE GRAND PAPA "Tarte Tatin, Glace Vanille, Sauce Caramel"	10.5
Upside-down Apple Tart, Vanilla Ice-Cream, Caramel Sauce	
TARTE AUX FRUITS MAISON	8.0
Homemade Fruit Tart	
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	9.0
Lemon Meringue Tart	
TARTE AUX MYRTILLES SAUVAGES	9.8
Wild Blueberry Tart	
MOUSSE AU CHOCOLAT	8.5
Chocolate Mousse	
CRÊPES AU SUCRE	8.0
Pancakes	
CRÊPES GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ OU NUTELLA	9.0
Pancakes	
TIRAMISU MAISON	8.5
Homemade Tiramisu	
CRÈME BRÛLÉE MAISON	9.0
Homemade Burned Cream	
BABA AU RHUM MAISON	11.5
Baba au Rum	
DESSERT DU JOUR	(VOIR ARDOISE)
Dessert of the Day	

LES GLACES & SORBETS - ICE CREAM

2 BOULES	2 scoops	6.0	3 BOULES	3 scoops	8.0
----------	----------	-----	----------	----------	-----

LES CLASSIQUES

- VANILLE
- CAFÉ
- CHOCOLAT
- CARAMEL BEURRE SALÉ
- RHUM-RAISINS



LES SORBETS

- CASSIS
- FRAISE
- POMME
- CITRON VERT
- PASSION
- COCO

GLACES COMPOSÉES - ICE CREAM

COLONEL	Sorbet Citron Vert, Vodka	11.0
Lime Sorbet, Vodka		
COUPE NORMANDE	Sorbet Pomme, Calvados	11.0
Apple Sorbet, Calvados		
DAME BLANCHE	Glaces Vanille et Chocolat, Crème fouettée Vanille	10.0
Vanilla & Chocolate , Whipped Cream		
CHOCOLAT LIEGEOIS	Glace Chocolat, sauce Chocolat, Crème fouettée Vanille	10.0
Chocolate Ice Cream, Chocolate sauce, Whipped Cream		
CAFÉ LIEGEOIS	Glace Café, Sauce Café, Crème fouettée Vanille	10.0
Coffee Ice Cream, Coffee sauce, Whipped Cream		
BELLES PROFITEROLES AU CHOCOLAT		12.0
Profiteroles with Chocolate		

CARTES BANCAIRES A PARTIR DE 10 EUROS

PRIX NETS - Service 15 % Compris - NET PRICES - Service 15 % Included

NOS SPÉCIALITÉS - SPECIALTIES

Pour des raisons de sécurité, il n'est permis qu' un seul appareil avec le même fromage par table.
(Minimum 250 g de fromage par personne)

		1 Personne / 2 Personnes
TARTIFLETTE AU SAINT-NECTAIRE, SALADE	16.0	
Tartiflette with Saint-Nectaire Cheese, Salad		
FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES, POMMES GRENAILLES	23.0	44.0
Savoyard Fondue with 3 Cheeses, Grenaille Potatoes		
FONDUE SAVOYARDE CHARCUTIÈRE	27.0	52.0
JAMBON DE PAYS, JAMBON BLANC, COPPA Savoyard Fondue with Country Ham, White Ham and Coppa		
FONDUE SAVOYARDE FORESTIÈRE AUX CÈPES	28.0	54.0
CHARCUTERIE ET CHAMPIGNONS Savoyard Fondue with Delicatessen and Mushrooms		
RACLETTE NATURE (1 FROMAGE AU CHOIX)	23.0	44.0
Plain Raclette (1 cheese of your choice)		
RACLETTE MONTAGNARDE (1 FROMAGE AU CHOIX)	27.0	52.0
JAMBON DE PAYS, SAUCISSON SEC, COPPA, VIANDE DES GRISONS Mountain Raclette (1 cheese of your choice) Country Ham, Dry Sausage, Coppa, Grisons Meat		
RACLETTE / FONDUE VIANDE DES GRISONS (1 FROMAGE AU CHOIX)	33.0	64.0
Grisons Meat Raclette or Fondue (1 cheese of your choice)		
CAMEMBERT RÔTI, POMMES GRENAILLES, SALADE	16.0	
Roasted Camembert Cheese, Potatoes, Salad		
TARTINE SAVOYARDE AU PAIN DE CAMPAGNE	16.0	
FROMAGE RACLETTE, TOMATE, POMMES DE TERRE, LARDONS Raclette Cheese, Salad, Tomato, Potatoes, Bacon		

FROMAGE AU CHOIX

RACLETTE OU RACLETE À L'AIL DES OURS OU MORBIER OU FROMAGE DU MOIS

Pour les Fondues, le mélange des fromages est effectué par nos soins.
Supplément Fromage 10.0 / Supplément Viande des Grisons : 14.0



SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION. PHOTOS NON CONTRACTUELLES.

MENU SYMPATHIQUE... 35 €

KIR DE BIENVENUE PÉTILLANT
RACLETTE MONTAGNARDE OU FONDUE SAVOYARDE CHARCUTIÈRE
+ DESSERT DU JOUR
+ CAFÉ OU THÉ

PRIX PAR PERSONNE

CARTES BANCAIRES A PARTIR DE 10 EUROS

PRIX NETS - Service 15 % Compris - NET PRICES - Service 15 % Included

ENTRÉES - STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD MAISON. 19.0 <i>Homemade Duck Foie Gras</i>	SAUMON FUMÉ À LA CRÈME DE CIBOULETTE 19.0 <i>Smoked Salmon with Cream Chive</i>
ESCARGOTS DE BOURGOGNE . LES 6 : 11.0 <i>Snails 6 or 12</i> LES 12 : 18.0	CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE LES 6 : 12.0 <i>Frog Legs in Parsley</i> LES 10 : 18.0
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 9.5 <i>Gratinated Onion Soup</i>	OEUF DUR MAYONNAISE 7.5 <i>Hard boiled Egg with Mayonnaise</i>
SOUPE DE LÉGUMES 9.0 <i>Vegetables Soup</i>	ENTRÉE DU JOUR 7.9 <i>Start of the Day</i>
ASSIETTE DE TERRINE MAISON. 8.0 <i>Homemade Terrine</i>	

SALADES COMPOSÉES - SALADS

SALADE MONTAGNARDE Salade, Jambon de Pays, Beaufort, Pommes à l'Huile, Oeuf, Raisins, Noix, Pomme fruit 15.5 <i>Green Salad, Country Ham, Beaufort Cheese, Potatoes in Oil, Egg, Grape, Walnuts, Apple</i>	
SALADE PAYSANNE Salade, Jambon de Pays, Cantal, Pommes à l'Huile, Oeuf dur 14.5 <i>Green Salad, Country Ham, Cantal, Potatoes in Oil, Hard Boiled Egg</i>	
SALADE DU CHEF Salade, Jambon, Emincé Blanc de Volaille, Tomato, Maïs, Emmental 14.5 <i>Green Salad, Cooked Ham, Chicken Slivers, Tomato, Sweetcorn, Emmental cheese</i>	
SALADE NIÇOISE Salade, Tomato, Poivron, Thon, Haricots Verts, Anchois, Oeuf, Olives 14.5 <i>Green Salad, Tomato, Sweetpepper, Tuna, French Beans, Anchovies, Egg, Olives</i>	
SALADE CÉSAR Salade, Blanc de Volaille, Tomato, Gran Aleo, Croûtons 15.5 <i>Green Salad, Breast Chicken Slivers, Tomato, Gran Aleo, Croutons</i>	
CROTTIN SUR PAIN PERDU Fromage Toasté, Raisins, Jambon de Pays, Noix, Pomme Fruit 16.0 <i>Goat Cheese on toast, Grape, Country Ham, Walnuts, Apple</i>	
SALADE PÉRIGOURDINE Salade, Magret de Canard, Gésiers confits, Foie Gras Maison 19.0 <i>Green Salad, Duck Breast, confit Gizzards, Homemade Foie Gras</i>	

PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARIAN DISHES

SALADE VÉGÉTARIENNE Aubergine grillée, Courgette, Poivrons, Tomates, Bufala 15.0 <i>Grilled Eggplant, Zucchini, Peppers, Tomatoes, Bufala</i>	
WOK DE LÉGUMES Carotte, Courgette, Champignons, Navet, Choux Fleur, Soja 15.0 <i>Carrot, Zucchini, Mushrooms, Turnip, Cauliflower, Soybeans</i>	
BURGER VÉGÉTARIEN (STEAK DE QUINOA), Frites et Salade 18.0 <i>Vegetarian Burger, French Fries and Salad</i>	

TARTINES TOASTÉES (PAIN DE CAMPAGNE) - TOASTED BREAD

PARISIENNE Salade, Jambon Blanc, Emmental, Tomato 14.0 <i>Salad, Boiled Ham, Emmental Cheese, Tomato</i>	
MARIVAUX Salade, Emincé de Blanc de Volaille, Tomato, Emmental 14.5 <i>Salad, Chicken, Breast Tomato, Emmental Cheese</i>	
AUVERGNATE Salade, Tomato, Jambon de Pays, Cantal, Pommes de Terre 15.0 <i>Salad, Tomato, Country Ham, Cantal Cheese, Potatoes</i>	

MENU ENFANT 10 € (Jusqu'à 12 ans)

Jambon de Paris, Frites **ou** Steak Haché, Frites + Glace une boule **ou** Dessert surprise
+ 1 verre de Cola 25 cl **ou** Eau Minérale 25 cl

PLATS ET DESSERTS DU JOUR



POISSONS - FISHES

POÊLÉE DE GAMBAS, sauce Crustacés, Petits Légumes 26.0 <i>Prawns, Crustacean sauce, Small Vegetables</i>	
FISH AND CHIPS, Frites et Salade 22.0 <i>Fish and Chips, French Fries and Salad</i>	

VIANDES - MEATS

POULET FERMIER, Frites Maison et Salade <i>Free-range Chicken</i> 17.0	
ANDOUILLETTE GRILLÉE AAAAA, Sauce Savoyarde, Frites Maison <i>Chitterling Sausage, French Fries</i> .. 20.0	
CUISSE DE CANARD CONFITE, Pommes Grenailles à l'Ail <i>Duck Confit, Potatoes and Garlic</i> 21.0	
PAVÉ DE RUMSTEAK, Frites Maison <i>Rumpsteak, French Fries</i> 19.5	
ENTRECÔTE GRILLÉE (300g environ), Pommes sautées et HV <i>Grilled Rib Steak (300g)</i> 27.0	
SOURIS D'AGNEAU Confite à l'Ail, Gratin <i>Lamb's mouse Confit with Garlic</i> 24.0	

VIANDE DE BOEUF CRUE HACHÉE MAISON - RAW MINCED BEEF

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE (CRU OU ALLER RETOUR), Frites et Salade 18.0 <i>Classic Beef Tartare, French Fries and Salad</i>	
TARTARE DE BOEUF AU BLEU D'AUVERGNE, Frites et Salade 19.5 <i>Bleu Cheese Beef Tartare, French Fries and Salad</i>	

BURGERS VIANDE DE BOEUF HACHÉE MAISON - BURGERS

LE CLASSIQUE CHEESEBURGER, Frites Maison et Salade 18.0 <i>The classic Cheeseburger, French Fries</i>	
LE BURGER SAVOYARD, Frites Maison et Salade 20.0 Morbier fondant, tranche de l'Ancelle, Pickles d'Oignon rouge et Roquette <i>Melting Morbier Cheese, slice of Ancelle, red Onion Pickles and Salad, French Fries</i>	

PÂTES - PASTA

LINGUINE à l'Italienne, Bolognaise, Coppa et Parmesan <i>Linguine Bolognese sauce</i> 16.0	
LINGUINE au Saumon Fumé et Citron confit, Crème d'Aneth <i>Linguine with smoked Salmon</i> 19.0	
LINGUINE aux Légumes rôtis, Sésame et Sirop d'Erable <i>Linguine with Vegetables</i> 15.0	

CARTES BANCAIRES A PARTIR DE 10 EUROS

PRIX NETS - SERVICE 15 % Compris - NET PRICES - SERVICE 15 % Included

CARTES BANCAIRES A PARTIR DE 10 EUROS

PRIX NETS - SERVICE 15 % Compris - NET PRICES - SERVICE 15 % Included