

LES FORMULES

Menu du jour <i>Entrée, plat / Plat Dessert</i>	20,00 þ
Formule Salade <i>1 salade au choix, 1 café gourmand</i>	16,50 þ

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Chaque jour elles vous sont proposées sur les ardoises

LES ENTREES

Entrée du jour <i>Elle est sur l'ardoise</i>	9,00 þ
Assiette de charcuterie	10,00 þ
Gravlax de saumon (toasts et sauce Gravlax) <i>Un saumon des mers du nord, salé et mariné maison, fondant à souhait !</i>	10,00 þ
Carpaccio de boeuf <i>Simple, léger, efficace !</i>	10,00 þ
Tartare de tomates et sa buffala <i>Comme sur une terrasse napolitaine mais dans l'Essonne</i>	9,00 þ
Des écrevisses sur un tartare de mangue <i>Au début, ça a surpris les écrevisses, et puis finalement</i>	9,00 þ

LES SALADES

Salade Marivaux <i>Un peu comme une César : de la volaille, du parmesan et une sauce César</i>	14,00 þ
Salade fermière <i>Vous y trouverez des tomates, un œuf poché, de l'œmmental et des tranches de ventrèche grillée</i>	14,00 þ
Salade de chèvre frais au miel <i>Des tomates, de la courgette croquante et des toasts de chèvre frais au miel de Marivaux</i>	14,00 þ

LES PÂTES

Un classique pour les sportifs (car oui, le golf est un sport !)

Penne au pesto maison	12,00 þ
Penne au saumon	15,00 þ
Penne aux légumes <i>Les légumes dépendent du marché, de l'humeur du chef, de la météo !</i>	15,00 þ

LES BRUSCHETTAS

Un classique pour le golfeur pressé qui va rater son départ !

Croque Monsieur / Croque Madame	11,00 þ
---------------------------------	---------

CARTE DES VINS

LES BELLES BOUTEILLES

		75cl
Château Brillette 2006 ó Moulis <i>Cru bourgeois</i>		46,00 þ
Château Haut Vigneau 2015 ó Pessac Léognan <i>Elaboré par M. Perrin de Château Carbonnieux</i>	rouge	45,00 þ

LES ROUGES

	Verre	37,5 cl	75cl
Les Bordeaux			
Haut Brillette	6,00 þ	16,00 þ	29,00 þ
Château de Cach	5,00 þ		23,50 þ
Les Beaujolais			
Morgon ó Côte du Py <i>Agriculture raisonnée</i>	6,00 þ		31,00 þ
Les Bourgogne			
Insolence ó Pinot Noir - Par Sébastien Laffitte			39,00 þ
Les Côtes du Rhône			
Chapoutier - Belleruche 2016	5,00 þ	14,00 þ	25,50 þ

LES BLANCS

	Verre	37,5cl	75cl
Ventajou blanc ó Languedoc	5,00 þ		25,00 þ
Chardonnay ó Viognier (<i>agriculture raisonnée</i>)			
Les fumées blanches	4,00 þ		22,00 þ
Sauvignon IGP Côte de Gascogne			
Château St Pons ó Ventoux	4,50 þ		23,00 þ

LES ROSÉS

L'Instant ó Pays d'oc <i>agriculture Bio</i>	5,00 þ	23,00 þ
Provence ó Minuty Côté Presqu'île	5,00 þ	26,00 þ
Provence ó « S » by Sébastien Laffitte <i>agriculture raisonnée</i>	7,50 þ	39,00 þ

LES CHAMPAGNES

La Coupe (L. Roederer)	9,00 þ	
Pannier		50,00 þ
Louis Roederer		65,00 þ

LES PICHETS (*Blanc, rosé ou rouge*)

Pichet 25cl	8,00 þ
Pichet 50 cl	12,00 þ

LES VIANDES, LES POISSONS

Plat du jour	14,00 p
<i>Un plat du jour qui ne change pas tous les jours ! mais presque !</i>	
Poisson du jour (selon arrivage)	Prix à l'ardoise
<i>Arrivera, arrivera pas ?</i>	
Bavette « Black Angus »	16,00 p
<i>Le classique des bistrots... et pour cause : c'est bon</i>	
Marivaux Cheese Burger	16,00 p
<i>Pourquoi Marivaux ? Parce qu'il est fait maison !</i>	
Carpaccio XL	16,00 p
<i>Accompagné de roquette, de parmesan, d'huile d'olive</i>	
Tartare de bœuf	18,00 p
<i>De race française, vous l'assaisonnerez selon votre goût !</i>	
Gravlax de saumon (toast et sauce Gravlax)	16,00 p
<i>Un saumon des mers du nord, salé et mariné maison, fondant à souhait !</i>	
Entrecôte maturée (300g)	24,00 p
<i>What else ?</i>	
Supplément garniture (frites, légumes, riz))	5,00 p

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromage	6,00 p
Dessert du Jour	5,50 p
Moelleux au chocolat, crème anglaise	6,00 p
Tarte Tatin	7,00 p
Faisselle aux fruits rouges	6,00 p
Tartare d'ananas	7,00 p
Glace (3 boules au choix)	7,00 p
Supplément Boule de Glace	2,50 p

CAFÉS / THÉS GOURMANDS

Café gourmet (thé : +1p)	8,50 p
<i>(Café / Thé accompagné d'un assortiment de pâtisseries)</i>	
Café cannelés (thé : +1p)	4,50 p
Café brownie (thé : +1p)	4,50 p
Café panna cotta (thé : +1p)	4,50 p

MENU ENFANTS

Steak haché ou Nuggets de poulet	10,00 p
Cornet de glace ou Brownie	
Soda	