



LES 3 MARCHES

B R A S S E R I E

"Fait Maison"



M E N U

HAPPY HOUR (17h30-19h30)

Mojito	5,00 €
Caipirinha	5,00 €
Virgin Mojito	3,00 €
Météor 50 cl	5,00 €
Météor 1,4 litres	14,00 €
Aperol Spritz	5,00 €



207 avenue de la Division Leclerc
92290 Chatenay-Malabry

01 46 31 05 31

 Brasserie Les 3 Marches

PETIT DÉJEUNER

Tartine + beurre + confiture	3,50 €
Tartine + beurre + confiture + jus de fruit + boisson chaude	7,50 €

HAPPY CAFÉ (7h-12h / 15h-18h30)

Expresso	1,50 €
Décaféiné	1,50 €
Double expresso	2,90 €
Noisette	1,60 €
Café crème	3,00 €
Thé, infusion	3,00 €

Apéritifs

Coupe de Champagne Bochet-Lemoine 14 cl	8,00 €
Coupe de prosecco 14 cl	5,50 €
Kir royal 14 cl	8,20 €
Kir pétillant 14 cl	6,00 €
Kir 14 cl (mûre, pêche ou cassis)	4,20 €
Martini blanc 6 cl	5,00 €
Martini rouge 6 cl	5,00 €
Martini dry 6 cl	5,00 €
Campari 6 cl	5,00 €
Suze 4 cl	5,00 €
Ricard 2 cl	5,00 €
Muscat 14 cl	5,00 €
Porto rouge 4 cl	5,00 €
Américano maison 8 cl	7,00 €

Bières pression

Météor 25 cl	3,80 €
Météor 50 cl	7,50 €
Wendelinus 25 cl	4,30 €
Wendelinus 50 cl	8,50 €
Picon-bière 25 cl	4,20 €
Picon-bière 50 cl	8,00 €
Panaché 25 cl	4,00 €
Panaché 50 cl	7,60 €
Monaco 25 cl	4,00 €
Monaco 50 cl	7,60 €
*Supplément sirop	0,20 €

Softs

Coca-Cola 33 cl	3,90 €
Coca-Cola Zero 33 cl	3,90 €
Schweppes Tonic 25 cl	3,90 €
Schweppes Agrum' 25 cl	3,90 €
Limonade 25 cl	3,70 €
Perrier 33 cl	3,90 €
Orangina 25 cl	3,90 €
Vittel 25 cl	3,70 €
Diabolo 25 cl	3,90 €
Fuze Tea pêche 20 cl	3,90 €
Jus de fruits 25 cl (orange, ananas, tomate, abricot, pomme, pamplemousse, banane)	3,90 €
*Supplément sirop	0,20 €

Bières bouteille

Corona 35 cl	5,60 €
Heineken 33 cl	5,00 €
Super Bock 25 cl	4,00 €
Vedett blanche 33 cl	5,00 €

Bière sans alcool

Heineken 0.0 33 cl	4,80 €
--------------------	--------

Jus de fruits pressés

Orange ou Citron	4,50 €
------------------	--------

Eaux

San Benedetto (plate) 50 cl	3,80 €
San Benedetto (plate) 100 cl	5,00 €
San Benedetto (gazeuse) 50 cl	3,80 €
San Benedetto (gazeuse) 100 cl	5,00 €

Cocktails

Mojito 8,00 € (rhum, citron vert, menthe, cassonade)	8,00 €
Mojito fraise 9,00 € (rhum, citron vert, menthe, purée de fraise, cassonade)	9,00 €
Mojito royal 11,00 € (rhum, Champagne, citron vert, menthe, cassonade)	11,00 €
Caipirinha 8,00 € (Cachaça, citron vert, cassonade)	8,00 €
Caipirinha fraise 9,00 € (Cachaça, citron vert, purée de fraise, cassonade)	9,00 €
Aperol Spritz 8,00 € (Aperol, prosecco, Perrier)	8,00 €
Cosmopolitan 8,00 € (vodka, triple-sec, cranberry, citron vert)	8,00 €
Margarita 8,00 € (téquila, triple-sec, citron vert, sucre de canne)	8,00 €
Piña Colada 8,00 € (rhum brun, rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas)	8,00 €
Cuba libre 8,00 € (Captain Morgan, citron vert, Coca-Cola)	8,00 €
Gin fizz 8,00 € (gin, citron jaune, sucre de canne, Perrier)	8,00 €
Ti punch 8,00 € (vieux rhum, citron vert, cassonade)	8,00 €
Madeleine 8,00 € (vodka, Amaretto, jus d'ananas)	8,00 €
Tatin 8,00 € (vodka, Manzana, sirop d'épices, jus de pomme, limonade)	8,00 €

Gins

Gordon's 4 cl	7,00 €
Tanqueray 4 cl	8,00 €

Vodkas

Smirnoff 4 cl	7,00 €
Absolut 4 cl	8,00 €

Téquilas

Sauza 4 cl	7,00 €
Don Julio Reposado 4 cl	8,00 €

Whiskies

JB 4 cl	7,00 €
Bushmills 4 cl	8,00 €
Jack Daniel's 4 cl	8,00 €
Cardhu 4 cl	10,00 €
Nikka 4 cl	10,00 €
*Accompagnement soft	1,00 €

Cocktails sans alcool

Cocktail de fruits	5,00 €
Virgin Mojito	5,00 €
Virgin Colada	5,00 €
Smoothie fraise / banane	5,00 €
Smoothie fraise / cranberry	5,00 €
Cappuccino glacé	5,00 €

Rhums

Captain Morgan 4 cl	7,00 €
Pampero blanc 4 cl	7,00 €
Pampero brun 4 cl	7,00 €
Diplomatico 4 cl	9,00 €
Don Papa 4 cl	9,00 €
Kraken Black Spiced 4 cl	9,00 €
Vieux Clément Agricole VSOP 4 cl	9,00 €

Digestifs

Amaretto, Bailey's	8,00 €
Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams	8,00 €
Get 27, Get 31, Manzana, Limoncello	8,00 €
Irish Coffee	8,00 €

Shooter

Madeleine 4 cl	5,00 €
Vodka-banane 4 cl	5,00 €
Téquila-sel-citron 4 cl	5,00 €

Boissons chaudes

Expresso, café allongé, décaféiné	2,20 €
Double expresso	4,20 €
Noisette	2,30 €
Café crème, cappuccino	4,00 €
Thé, infusion, chocolat	4,00 €
Café viennois, Chocolat viennois	5,00 €
Latte macchiato vanillé	4,50 €

Entrées

- Tzatziki revisité (concombre, pomme Granny Smith, céleri et herbes fraîches), tuile aux olives et origan 8,00 €
- Poireaux vinaigrette façon Mimosa 8,00 €
- Œuf mollet sur lit de betteraves rôties à l'estragon, yaourt au piment d'Espellete 10,00 €
- Trilogie de canard landais, marinade «sweet and sour» 13,50 €
(foie gras poêlé, aiguillette, effiloché de canard confit)
- Feuilleté tiède à la châtaigne, confit d'oignons doux des Cévennes et champignons de Paris 10,00 €

Salades

- Salade parisienne 14,90 €
(jambon blanc, Comté affiné 24 mois, champignons de Paris crus, oignons rouges et croûtons)
- Salade fraîcheur aux agrumes 17,00 €
(truite fumée, sésame et coriandre, avocat, suprême de pamplemousse, croûtons au curry, vinaigrette orange)

Plats

- Paleron de bœuf braisé au vin rouge, mousseline de pomme de terre 18,00 €
- Mi-cuit de thon snacké à la plancha sauce diable, gratin de pâtes « ZITA » au parmesan 21,00 €
- Cuisse de canard des Landes confite à l'ail doux, écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches, moutarde de Meaux 19,00 €
- Onglet de veau, crème d'oignons doux des Cévennes à la fleur de thym, risotto aux champignons de Paris et parmesan 19,00 €
- Entrecôte (300 gr), pommes grenailles, sauce gorgonzola ou vin rouge 23,00 €
- Pavé de merlu en cotriade et petits légumes de saison 20,00 €
- Burger Les 3 Marches (steak haché, poitrine fumée, romaine, tomate, cheddar et sauce tartare), frites 15,50 €

* Supplément garniture : écrasé de pomme de terre, gratin de pâtes Zita au parmesan, risotto aux champignons, pommes grenailles, légumes de saison, salade, frites 4,00 €

"Fait Maison"



Prix nets service compris

Desserts

- Brioche façon pain perdu, caramel laitier, glace caramel salé 8,00 €
- Assiette de 3 fromages 8,00 €
- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat, Chantilly, amandes effilées grillées 9,00 €
- Crème brûlée à l'hibiscus 8,00 €
- Pavlova exotique (meringue moelleuse, crème montée, ananas, kiwi, sorbet mangue) 9,50 €
- Cœur coulant au chocolat de Tanzanie et fève Tonka (10 minutes de cuisson) 8,00 €
- Café gourmand 7,50 €
- Thé gourmand 8,00 €
- Glaces Mövenpick 2 boules 5,50 €
Parfums : fraise, citron, mangue, café, chocolat, caramel salé, vanille, yaourt

Desserts alcoolisés

- Coupe Colonel : sorbet citron et vodka 7,50 €
- Coupe Sunshine : sorbet mangue et Soho 7,50 €

Supplément 1 boule de glace 2,00 €

Supplément Chantilly 1,00 €

FORMULES DU MIDI

Servies uniquement en semaine (du mardi au vendredi, sauf jours fériés)
(Consultez l'ardoise)

Entrée du jour + Plat du jour : 17,00 €

Plat du jour + Dessert du jour : 17,00 €

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour : 20,00 €

Boissons non comprises

"Fait Maison"



Prix nets service compris

SNACK

Planche de charcuterie	17,00 €	Tzatziki revisité (pomme Granny Smith, céleri et herbes fraîches), tuile aux olives et origan	8,00 €
Planche de fromages	17,00 €		
Planche mixte	17,00 €	Barquette de frites	4,50 €

MENU ENFANTS : 12,50 €

(plat + dessert + boisson)

Plats	Desserts	Boissons
Steak haché	Mousse au chocolat	Soda
Filet de poisson	Glace 2 boules	Jus de fruit
		Sirop

"Fait Maison"



Prix nets service compris

Carte des vins

	Verre 14 cl	Btle 37,5 cl	Btle 75 cl
Vins rouges			
Cabardès AOP Château Rayssac Côté Est	5,00 €		19,50 €
Bordeaux (bio) Château Les 5 clés	6,00 €		28,00 €
Saint-Émilion Grand Cru AOP Château le Cros		23,00 €	38,00 €
Margaux AOP La sirène de Giscours			49,00 €
Brouilly AOP Les Verdières		16,50 €	26,00 €
Côtes-du-Rhône AOP Paul Jaboulet aîné 45° Parallèle			29,00 €
Côtes-du-Ventoux AOP Paul Jaboulet aîné	6,00 €		24,50 €
Corbières AOP (bio) Château Le Luc			24,00 €
Saumur-Champigny AOP (bio) Les Loges de Villeneuve	7,00 €		32,00 €
Mâcon AOP Domaine de Ruère Prosper Maufoux			35,00 €
Crozes-Hermitage AOP Laurent Combier			38,00 €
Pinot noir (bio) IGP OC Secret de Lunes			27,50 €
Chinon AOP (bio) Les Galets Château de la Bonnelière			28,00 €
Pic Saint-Loup AOP Languedoc La Bastide de Saint-Loup			26,50 €
Vins blancs			
Blanc de S IGP Méditerranée Famille Sumeire	5,50 €		19,50 €
Chardonnay (bio) IGP Secret de Lunes	6,00 €		28,00 €
Pouilly-fumé AOC Domaine Chatelain Les Chailloux Silex		19,00 €	36,00 €
Viognier IGP GARD Les îles blanches			25,00 €
Vins rosés			
Côte-de-Provence AOP Cabaret Famille Sumeire	6,00 €	17,00 €	25,00 €
Les Sables de Camargue IGP (bio) Famille Sumeire	5,80 €		26,00 €
Vins au tonneau			
Rouge / Rosé / Blanc			
	14 cl	25 cl	50 cl
	4,00 €	6,00 €	11,00 €
Champagnes et pétillants			
Champagne Bochet Lemoine	8,00 €		45,00 €
Champagne Ruinart Brut 1 ^{er} cru			75,00 €
Champagne Ruinart Rosé			90,00 €
Prosecco Goto	5,50 €		25,00 €

Prix nets service compris