



LE RESTAURANT

le cent quatorze



Laissez-vous tenter par les plats originaux et de saison concoctés par notre pétillante chef Caroline Tartour  
Come and discover the fresh and seasonal cuisine of our talented head chef Caroline Tartour

## ■ LES ENTRÉES Starters 10€ ■

Œuf mollet / crème de cèpes / croûtons à l'huile de noisette

Poached egg with ceps cream and hazelnut oil crouton

Ceviche de daurade / fruits de la passion / gelée Yuzu / poivre de Timut

Sea bream and passion fruit ceviche, Yuzu jelly and Timut pepper

Tataki de canard / pickles de prunes rouges / pousses de betteraves

Duck tataki, red plums pickles and beetroot sprouts

Velouté de courge butternut / chips de magret fumé / tuile de pain de seigle

Butternut squash soup, smoked duck chips and rye bread chips

Salade Caesar

(cœur de romaine, tomates cerise, croûtons, copeaux de parmesan, anchois marinés, sauce Caesar)

Caesar salad (lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese, croutons, marinated anchovies, Caesar dressing)

Entrée du moment

Suggestion of the moment

## NOS FORMULES « BE »

BE FAST 19,50€

Suggestion du moment / café  
Suggestion of the moment / coffee

BE SMOOTH 26,50€

Entrée / plat  
Starter / main dish

BE SWEET 24,50€

Plat / dessert  
Main dish / dessert

BE EPICURIAN 34,50€

Entrée / plat / dessert  
Starter / main dish / dessert

Disponibles tous les jours au déjeuner & diner  
Available 7/7 for lunch & diner


Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h à 14h30 & 18h30 à 22h30  
Our restaurant is open from noon to 2.30PM & 6.30PM to 10.30PM

Room service 8 € / Room service charge 8 €

## ■ LES PLATS Main Courses ■

Ballotine de poulet fermier aux blettes et pignons de pins / gratin de blettes au comté / champignons de paris grillés 19€

Free range chicken ballotine garnish with chard and pine nuts, gratinated of swiss chard and Comté cheese, Paris grilled mushrooms

 Dos de lieu jaune / mousseline de chou-fleur à la fève tonka / crème de cresson 21€

Back of yellow pollack, tonka bean cauliflower muslin and cress cream

 Le Burger 114 (Burger, tomate, bacon, comté & frites) 17€

Burger, tomato, bacon, comté cheese & french fries

Joue de boeuf braisée / carottes et poireaux confits / purée au beurre salé 19€

Braised beef cheeks with carrots and fried leek, mashed salty butter potatoes

Suggestion du moment 19€

Suggestion of the moment

Gambas rôties / beurre de mangue / shiitakés / wakamé 21€

Roasted prawns with mango butter, shiitakes mushrooms and wakame seaweed

Entrecôte grillée / sauce gorgonzola et noix / frites / mesclun de jeunes pousses 21€

Grilled Rib steak, gorgonzola and nuts sauce, french fries and mesclun baby leaves

Salade Caesar poulet

(cœur de romaine, poulet grillé tomates cerise, croûtons, copeaux de parmesan, anchois marinés, sauce Caesar) 17€

Chicken Caesar salad (lettuce, grilled chicken, cherry tomatoes, parmesan cheese, croutons, marinated anchovies, Caesar dressing)

Club sandwich & frites (poulet, tomate, bacon, œuf) 17€

Club sandwich & french fries (chicken, tomatoes, bacon, eggs)

Pâtes du moment 17€

Our special pasta

## ■ LES PIZZAS Pizzas 14€ ■

Reine (mozzarella, jambon blanc, champignons) 14€

Reine (Mozzarella, ham, mushrooms)

3 Fromages (mozzarella, chèvre, parmesan) 14€

3 cheeses (mozzarella, goat cheese, parmesan)

Pumpkinita (brunoise de butternut, chèvre, miel, roquette) 14€

Pumpkinita (butternut, goat cheese, honey, arugula salad)

## ■ LES DESSERTS Desserts 9€ ■

Figues rôties au miel et amandes grillées / financier / glace dulce de leche 9€

Roasted figs with honey and grilled almonds, biscuit and dulce de leche ice cream

Poire pochée / crème légère aux marrons / nougatine noisette 9€

Poached pear with lighthy chestnut cream, nougat and nuts crisp

Moelleux au chocolat / coulis de fruits rouges & glace vanille 9€

Chocolate cake, red fruits coulis & vanilla ice cream

Madeleine à la vanille / framboises fraîches / sauce chocolat au lait 9€

Madeleine cake with vanilla, fresh raspberries and milk chocolate sauce

Café gourmand 9€

Gourmet coffee


Assiette de fromages 9€

Assortment of local cheeses

Dessert du moment 9€


Suggestion of the moment

Prix Nets / Net prices

 Tous nos plats sont faits maison.

Si vous êtes sujet à des contraintes ou allergies alimentaires, nous vous remercions d'en aviser notre responsable de salle  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering

 2€ reversés à l'association «Les enfants du Mékong». Les informations concernant les allergènes sont disponibles à l'accueil du restaurant.

 Marriott se mobilise ! Aidez-nous. Pour tout poisson consommé issu de la pêche durable, labellisé MSC, ASC, ou BIO, nous versons 1€ au WWF.

## BOUTEILLES 29 € Bouteille 75 cl

### VIN BLANC

Ugni Blanc-Colombard - Domaine Laguille - Côte de Gascogne  
Egiategia - Vinification océanique - Saint-Jean-de-Luz

### VINS ROUGES

Domaine de la Grave - Vignoble Roche - Bordeaux  
Clos Fornelli - La robe d'Ange - Île de Corse

## BOUTEILLES 39 € Bouteille 75 cl

### VINS BLANCS

Chardonnay Macon - Domaine Olivier Merlin - Bourgogne  
Gewurtstraminer BIO - Domaine Charles Frey - Alsace  
Château Rochebert - Vignoble Roche - Bordeaux

### VIN ROSÉ

Château Malherbe Bio - La Pointe du Diable - Provence

### VINS ROUGES

Corbière Bio - Domaine de la Cendrillon - Occitanie  
Vacqueyras Les Ceps d'Or - Domaine de la Fourmone - Provence  
Sancerre rouge - Domaine Roblin - Vin de Loire  
Saint Joseph - Domaine Christophe Pichon - Vallée du Rhône

## BOUTEILLES 49 € Bouteille 75 cl

### VIN BLANC

Pouilly Fumé - Domaine Marielle Michot - Bourgogne

### VINS ROUGES

Mercurey Vieilles Vignes - Domaine Jean Maréchal - Bourgogne  
Château Malherbe Bio - La Pointe du Diable - Provence  
Domaine de la Grave - Cuvée Vieilles Vignes de 1923 - Bordeaux

**COURTYARD**  
BY MARRIOTT

COURTYARD PARIS BOULOGNE - 114 Route de la Reine, 92100 Boulogne-Billancourt

## ■ VINS AU VERRE 15 cl

### VINS BLANCS

Egiategia - Vinification océanique - Saint-Jean-de-Luz 7€  
Chardonnay Macon - Domaine Olivier Merlin - Bourgogne 8€  
Gewurtstraminer BIO - Domaine Charles Frey - Alsace 10€  
Pouilly Fumé - Domaine Marielle Michot - Bourgogne 12€

### VIN ROSÉ

Château Malherbe Bio - La Pointe du Diable - Provence 9€

### VINS ROUGES

Domaine de la Grave - Vignoble Roche - Bordeaux 7€  
Corbière Bio - Domaine de la Cendrillon - Occitanie 9€  
Vacqueyras Les Ceps d'Or - Domaine de la Fourmone - Provence 10€  
Mercurey Vieilles Vignes - Domaine Jean Maréchal - Bourgogne 12€

## ■ DEMI-BOUTEILLE 37,5 cl

### VIN ROUGE

Saint Joseph - Domaine Christophe Pichon - Vallée du Rhône 30€

## ■ CHAMPAGNES 12 cl 37,5 cl 75 cl

Palmer & Co Brut Réserve 12,5€ 40€ 64€  
Palmer & Co Rosé Réserve 72€  
Amazone de Palmer & Co 150€

## ■ LES BOISSONS

**PUREZZA** L'ÉAU ORIGINALE 35cl 2€ 75cl 4€  
Vivez l'expérience de l'eau micro-filtrée, plate ou gazeuse

Pepsi, 7'up, Orangina... 5€  
Jus de fruit 4€  
Heineken Pression 25cl 5€ 50cl 9€  
Café - Café Lomi 3€  
Thé / Infusion - Maison Bourgeon 5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.