

Réservations gratuites *Free reservations*

LA PALETTE GRATUITE FREE PALLET

L'équipe de la Péniche Marcounet réserve une palette pour vous et vos invités.

Les tables et espaces sont attribués en fonction du nombre de participants.

Our team will reserve a pallet for you and your guests.

Tables and areas are allocated according to the number of people.

Vous avez la possibilité de commander un gâteau d'anniversaire dès votre arrivée : tiramisu, moelleux au chocolat... 5€/pers.

You can order a birthday cake on arrival: tiramisu, chocolate cake... 5€/pers.

PAS DE RÉSERVATION APRÈS 19H.

Les réservations ne sont plus garanties après 30 minutes de non-présentation.

No reservations after 7pm. Reservations are no longer guaranteed if you are more than 30 minutes late.

*Réserver !
To Book!*



SUR MESURE ! PRIVATIZATION

Vous souhaitez une privatisation et un espace dédié, nous avons des solutions pour les entreprises et les particuliers.

If you would like to book a dedicated space, we have solutions for companies and individuals.

privatisation@peniche-marcounet.fr

+33 (0)6 52 41 30 01

*L'expérience
Péniche Marcounet,
c'est toute l'année !
The Péniche Marcounet
experience, all year round!*

LA TERRASSE THE TERRACE

De Mai à Octobre :

dès 17h en semaine

dès 12h le week-end

From May to October:

from 5pm on weekdays

from 12pm on weekends

LA PÉNICHE THE BARGE

D'Octobre à Avril :

du Mercredi au Samedi : 18h à 00h

le Dimanche : 12h à 00h

From October to April:

Monday to Friday: 6pm to 12am

Saturday and Sunday: 12pm to 12am

hello@peniche-marcounet.fr

+33 (0)1 40 26 91 41

Concerts & DJ sets

Du jeudi au dimanche, de 18h à 21h, la terrasse de la Péniche Marcounet vous propose chaque soir un concert acoustique : pop, jazz, swing, blues... et pour ceux qui ont envie de poursuivre la soirée dans le club, consultez notre programmation de DJ sets sur **peniche-marcounet.fr** !

From Thursday to Sunday, from 6pm to 9pm, the terrace offers you a quality acoustic concert every evening. After the concerts, check out our DJ set program on our website to keep the party going in the club!

PÉNICHE TERRASSE

MAR COU NET

HAPPY
FRIENDLY
FRENCHY

Agenda & Infos



La Cave / The Cellar

À Boire / Drinks

À Manger / Food

	PICHET PITCHERS	12cl	50cl	1L	1,5L
	Blanc IGP Coteaux du Pont du Gard	6€	18€	31€	45€
	Rosé Les Monges AOP Coteaux Aix-en-Provence	7€	22€	35€	49€
	Rouge VDP Pays d'Oc	6€	18€	31€	45€
	Les bulles italiennes IGT Vino frizzante	7€	25€	45€	65€
	ROSÉS ROSÉ WINES	12cl		75cl	
	Château Bas AOP - Coteaux d'Aix-en-Provence - 2022	7€		33€	
	Les Donzelles IGP Pays d'Oc 2023	7€		35€	
	Cydonia Mas Nicolas AOP Faugères - 2024	8€		37€	
	BLANCS WHITE WINES	12cl		75cl	
	Château Bas AOP Coteaux d'Aix-en-Provence - 2024	7€		33€	
	Pouilly fumé Les Kerots AOP Pouilly fumé - 2023	8€		43€	
	Juanita - Chardonnay, VDF Languedoc	7€		35€	
	ROUGES RED WINES	12cl		75cl	
	Djobi Djoba - VDF, Languedoc	7€		35€	
	Côte du Rhône La Jaufrette AOC Côte du Rhône - 2019	7€		39€	
	L'Orphée Foulaquier AOP Pic Saint-Loup - 2024	9€		49€	
	ORANGE ORANGE WINE	12cl		75cl	
	Pépin Orange - VDF Alsace	8€		49€	
	BULLES BUBBLY	12cl		75cl	
	Dilettante	10€		53€	
	Champagne Vessier Brut	12€		75€	
	Champagne Mumm Cordon Rouge	14€		95€	

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

Bière Jenlain
25cl – 5€ / 50cl – 8€
Bière Jenlain IPA
25cl – 6€ / 50cl – 10€

SOFTS

Eau Neuve, (50cl) 5€
source de Pédoures
Mineral water
Castalie plate ou pétillante (75cl) *Still or sparkling water* 6€
Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl) 5€
Limonade (33cl) 6€
«Limonaderie de Paris»
Ginger beer «Uma» (33cl) 7€
Jus de fruits (25cl) 7,5€
Maison Specht (Ananas exubérant et sauge, Orange carotte gingembre, Pomme candide et note de sureau)
Fruit juice (Pineapple & sage, Orange Carrot Ginger, Apple & Elderberry)
 El Tony Mate (33cl) 8€

COCKTAILS CLASSIQUES 4cl

LILLET Spritz, Hugo, Campari, Apérol 11€
Spritz Saint-Germain 14€
Mojito Havana 3 ans 12€
Caïpirinha 12€
Cancha Havana 7 ans 12€
Les Mules 12€
Bloody Mary 12€
Ti Punch 10€
Hard and soft 10€

COCKTAILS SIGNATURE 4cl 14€

GREENY
Matcha, vodka, basilic, citron vert, Perrier
Matcha, vodka, basil, lime, Perrier

JADE BREEZE
Gin, St-Germain, rose, ginger beer, citron vert, Peychaud bitter
Gin, St-Germain, rose, ginger beer, lime, Peychaud bitter

PURPLE BLOOM
Gin, crème de mûre, sirop de violette, citron vert, Angostura bitter
Gin, blackberry liqueur, violette syrup, lime, Angostura bitter

AMBER SUNSET
Havana 7 ans, Amaretto, ananas, citron vert, fleur d'oranger, grenadine
Havana 7 years, Amaretto, pineapple, lime, orange blossom, grenadine

MOCKTAILS 33cl

MINT SMACH 10€
Concombre, citron vert, feuilles de menthe, Perrier
Cucumber, lime, mint leaves, Perrier

PAMPELUNA 10€
Pamplemousse, citron vert, miel et fleur d'oranger
Grapefruit, lime, honey, orange blossom

POUR L'APÉRO APERITIFS

Duo d'arancini du moment 7€
Houmous 7€
Olivade 7€
Caviar d'aubergine *Eggplant caviar* 8€
Ktipiti (poivron et feta) *Ktipiti peppers and feta cheese* 8€
Terrine «Boucher mais pas que !» (poulet, agneau ou porc) *Chicken, lamb or pork terrine* 9€
Calamars à la plancha 8€
Frites mayo spicy *Spicy mayo fries* 7€

BOWLS

Bowl italien 16€
Tomates anciennes, burrata fondante, fruits de saison et vinaigrette miel-moutarde-balsamique
Heirloom tomatoes, burrata, seasonal fruit and honey-mustard-balsamic vinaigrette

Bowl libanais 16€
Quinoa, tomate, concombre, herbes aromatiques, oignons émincés et huile citronnée
Quinoa, tomato, cucumber, aromatic herbs, sliced onions and lemon oil

Bowl thaï 17€
Poulet mariné, légumes croquants, menthe, cacahuètes et coriandre, relevé d'une sauce soja-citronnelle parfumée
Marinated chicken, fresh vegetables, mint, peanuts and coriander, topped with a soy-lemongrass sauce

LA PLANCHA DU MARCOUNET MARCOUNET'S PLANCHA

Hot-dog signature 12€
Signature hot dog
Pain, poulet crispy, compotée d'oignons rouges, oignons crispy, pickles, épices Cajun, sweet yellow mustard.
Bread, crispy chicken, red onion compote, crispy onions, pickles, Cajun spices, sweet yellow mustard.

Kefta maison grillée et salade méchouia 17€
Grilled home-made kefta and mechouia salad

Poulet, marinade estivale, riz et légumes de saison 16€
Chicken, summer marinade, rice and seasonal vegetables

Poisson du jour à la plancha, riz et légumes de saison 18€
Fish of the day a la plancha, rice and seasonal vegetables.

LE SUCRÉ SWEET

Glaces *Ice creams* 6€
L'Atelier des Ecrins (fraise, vanille ou chocolat) (strawberry, vanilla or chocolate)

Tartelette déstructurée 7€
au fruit du moment
Deconstructed tartlet with fruit of the moment

Panna Cotta à l'açaï 8€
Panna Cotta with acai coulis

SERVICE AU BAR
LE PAIEMENT PAR CARTE BANCAIRE EST FORTEMENT PRIVILÉGIÉ POUR LA SÉCURITÉ DE NOS ESPACES
Prix nets en euros - Service compris - Liste des allergènes disponible sur demande.
peniche-marcounet.fr