

ENTREES

Tataki de thon	10,0
Carpaccio de bœuf du Limousin, roquette et parmesan	9,0
Croustillants de chèvre chaud, magret de canard fumé	8,0
Tartare de saumon Label Rouge à l'huile d'olive	9,0
Belles asperges blanches françaises	12,0
Foie gras de canard mi-cuit	14,0
Beignets de gambas, sauce aigre douce	8,5
Petites ravioles du Royans à la crème et parmesan *	8,5
Salade d'artichauts, coppa et parmesan Reggiano	8,5
Poulpe et roquette	9,0
Melon, jambon de Parme	8,5
Mozzarella Di Bufala et tomates anciennes	9,0
Œufs cocotte, crème de truffes, champignons, parmesan	10,0
Escargots sauvages de Bourgogne * les 6 : 10,0 les 12 : 20,0	

PLATS

Raviolis frais, ricotta et épinards, basilic, tomates confites *	17,0
Cœur de rumsteak 180g, gratin dauphinois	19,0
Boudin basque et pommes à la plancha, purée maison *	18,0
Tartare de bœuf d'Aubrac, frites maison, salade mélangée	18,0
Noix d'entrecôte 300g, frites maison	25,0
Filet de bœuf français 180g, gratin dauphinois	29,0
Filet de bar à la plancha, confit de légumes niçois	20,0
Dos de cabillaud, aioli doux, légumes vapeur	20,0
Thon mi cuit à la plancha, shiitakes et purée maison	23,0

Et en plus dès 19h

Plat du jour	17,0
Cuisse de lapin aux morilles, penne au parmesan	20,0
Magret de canard, oignons rouges confits, purée maison	20,0
Agneau en cocotte, amandes, pruneaux, miel et épices	20,0
Côte de cochon fermier d'Auvergne 400g, purée maison	20,0
Foie de veau français, gratin dauphinois	20,0

mardi 26 juin 2018
TOUS LES JOURS DE 12H A 00H

LA MARINE

MENU DU MIDI 18€

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT

12h/15h du lundi au samedi
12h/16h dimanche et jours fériés

ENTREES

6,5 €

Tartare d'avocat et crevettes
Tarte aux poireaux et chèvre
Salade de chèvre rôti au miel

Quiche mozzarella et tomates confites

Rillettes de maquereau, pain grillé
Salade de tomates d'antan

Melon, pastèque et jambon de pays

PLATS

15 €

Steak, sauce au bleu

Poulet fermier rôti, jus corsé

Onglet de bœuf, sauce à l'échalote

Navarin d'agneau

Cuisse de lapin braisée au vin blanc

Paupiette de veau, sauce aux cèpes

Filet de moruette, sauce aux blancs de poireaux

Filet de colin, sauce moutarde à l'ancienne

Dos de lieu noir rôti, sauce tomate et basilic

DESSERTS

6,5€

Cheesecake

Charlotte aux poires et chocolat

Tarte aux cerises et pistaches

Tarte amandine aux poires

Gâteau au chocolat

Crème caramel

Fromage blanc aux fruits rouges

Tarte aux pommes façon crumble

Chef de cuisine : Jean-Philippe LIOTTE

GRANDES SALADES

12h / 19h

CHEVRE	15,0
Pousses d'épinards, croustillants de chèvre chaud	
VEGAN (SANS GLUTEN)	15,0
Quinoa, brocolis, carottes, betteraves, artichauts, avocats, tomates cerises, grenades, graines de courge, noisettes	
CEASAR (POULET ou GAMBAS)	15,0
Salade romaine, poulet ou gambas, tomates, croûtons et copeaux de parmesan Reggiano	
NORDIQUE	15,0
Salade, saumon fumé, haddock, crevettes, avocats, pommes de terre et tomates	
PENNE	15,0
Penne, mozzarella Di Bufala, pousses d'épinards et tomates cerise	

DESSERTS

Fromages à la portion

comté : 5,0 / brie de Meaux : 5,5 / crottin de chèvre : 5,0

Café gourmand (café double supplément 1€) 8,0

Thé gourmand *BETJEMAN & BARTON* 9,0

Crème brûlée à la vanille Bourbon 8,0

Moelleux au chocolat *Valrhona* sans gluten, glace vanille *AB* 8,5

Tiramisu 8,0

Brioche façon pain perdu, glace vanille *AB* 8,5

La véritable Tarte Tropicaine (créée par A.Micka en 1955) 8,5

Tartelette aux fraises Gariguettes 8,5

Profiteroles au chocolat *Valrhona* 8,5

Tatin de pommes, crème fraîche d'Isigny 8,5

Pavlova aux fruits rouges 8,5

Glaces et sorbets de l'Ardèche (2 boules) *AB* 6,0

Vanille, caramel à la crème salée, noisette, pistache,

Chocolat, framboise, fraise, clémentine,

Melon, abricot, pêche blanche, citron



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

12,0€

Steak haché ou poisson frais selon arrivage

Purée, frites maison ou riz

Boule de glace

prix net en euros / service compris / chèques non acceptés