

ENTRÉES

Tataki de thon	11,0
Soupe à l'oignon gratinée	11,0
Croustillants de chèvre chaud, magret de canard fumé	10,0
Tartare de saumon Label Rouge à l'huile d'olive	12,0
Velouté de butternut, graines de courges et noisettes torréfiées	10,0
Foie gras de canard mi-cuit maison	15,0
Beignets de gambas, sauce aigre douce	12,0
Petites ravioles de Royans à la crème et parmesan *	10,0
Salade d'artichauts, coppa et parmesan Reggiano	10,0
Poulpe et roquette	11,0
Mozzarella Di Bufala et tomates d'Antan	12,0
Œufs cocotte, crème de truffe blanche d'été et champignons	11,0
Carpaccio de Saint-Jacques françaises, huile d'olive à la truffe	14,0
Escargots sauvages de Bourgogne * les 6 : 14,0 les 12 : 28,0	
Huîtres de Cancale N°3 les 6 : 14,0 les 9 : 21,0 les 12 : 28,0	

PLATS

Raviolis frais, ricotta et épinards, basilic, tomates confites *	19,0
Foie de veau français, gratin dauphinois	24,0
Cœur de rumsteak 180g, gratin dauphinois	23,0
Boudin basque et pommes à la plancha, purée maison *	21,0
Tartare de bœuf d'Aubrac, frites maison, salade mélangée	20,0
Noix d'entrecôte 300g, frites maison	28,0
Filet de bœuf français 180g, gratin dauphinois	33,0
Filet de bar à la plancha, confit de légumes niçois	24,0
Dos de cabillaud, aioli doux, légumes vapeur	24,0
Thon mi-cuit à la plancha, shiitakes et purée maison	25,0
Saint-Jacques françaises, sauce aux noisettes, purée maison	28,0

Et en plus dès 19h

Plat du jour	19,0
Cuisse de lapin aux morilles, penne au parmesan	22,0
Magret de canard, oignons rouges confits, purée maison	26,0
Agneau en cocotte, amandes, pruneaux, miel et épices	23,0
Côte de cochon fermier d'Auvergne 400g, purée maison	25,0

Provenance des viandes (UE) :

Tartare de bœuf (FR), Porc (FR), Agneau (FR), Entrecôte (DE), Poulet (FR),
Filet de bœuf (FR), Rumsteak (AT), Veau (FR), Canard (FR), Lapin (FR)

vendredi 9 décembre 2022

CUISINE OUVERTE TOUS LES JOURS
DE 12H A 00H



RETROUVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM
@LAMARINEPARIS10

LAMARINE

MENU DU JOUR 21€

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT

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

ENTREES

7€

Tartare d'avocats et crevettes
Tarte aux poireaux et au chèvre
Salade de chèvre rôti au miel
Quiche aux lardons et aux oignons confits
Velouté de potiron
Filets de harengs et pommes à l'huile
Terrine de lapin aux pistaches maison

PLATS

16€

Steak, sauce au bleu d'Auvergne, purée maison
Poulet fermier rôti, jus corsé, purée maison
Blanquette de veau, riz
Selle d'agneau rôtie au thym, flageolets, purée maison
Carpaccio de bœuf, frites maison et salade
Choucroute maison
Marmite de poissons
Filet de colin, sauce à la moutarde, riz

DESSERTS

7€

Gâteau au chocolat, crème anglaise
Tarte amandine aux poires
Charlotte aux poires et au chocolat
Cheesecake
Crème caramel
Baba au rhum
Tarte aux mirabelles caramélisées
Salade de fruits frais

Chef de cuisine : Jean-Philippe LIOTTE

GRANDES SALADES

12h / 19h

CHEVRE	16,0
Croustillants de chèvre chaud, pousses d'épinards, oignons rouges et olives noires	
VEGAN (SANS GLUTEN)	16,0
Quinoa, brocolis, grenades, betteraves, artichauts, avocats, carottes, tomates cerises, noisettes, graines de courge	
CAESAR (POULET ou GAMBAS)	16,0
Salade romaine, poulet ou gambas, tomates, croûtons et copeaux de parmesan Reggiano	
PENNE	16,0
Penne, mozzarella Di Bufala, pousses d'épinards, tomates cerise et olives noires	
NIÇOISE (THON CRU)	17,0
Tataki de thon, tomates d'Antan, concombres, poivrons, œufs durs, anchois et olives noires	

DESSERTS

Assiette de fromages	10,0
A la portion Comté 5,5 / Brie de Meaux 5,5 / Crottin de chèvre 5,5	
Café gourmand (café double supplément 1€)	9,0
Thé gourmand <i>BETJEMAN & BARTON</i>	10,0
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9,0
Moelleux au chocolat <i>Valrhona</i> sans gluten, glace vanille <i>AB</i>	10,0
Tiramisu	9,0
Brioche façon pain perdu, glace vanille <i>AB</i>	11,0
La véritable Tarte Tropicaine (créée par A. Micka en 1955)	10,0
Tartelette aux framboises, chantilly maison	11,0
Profiteroles maison au chocolat <i>Valrhona</i>	12,0
Pavlova aux fruits rouges	10,0
Glaces et sorbets d'Ardèche (Terre Adélice) 2 boules <i>AB</i>	
Vanille, caramel à la crème salée, noisette, pistache,	8,0
Chocolat, framboise, fraise, mangue, passion,	
Abricot, citron, pêche blanche, poire Williams	



MENU ENFANT 13,5€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poisson frais
Purée maison, frites maison ou riz blanc
Boule de glace *AB*

Prix net en euros / Service compris / Chèques non acceptés

VINS

ROUGES

	Verre 12cl	Carafe 50 cl	Btl 75 cl
SAINT-POURÇAIN, La Ficelle, AOC, 2021	4,5	16,0	23,0
✠ BORDEAUX, Château Haut-Mongeat, Bouchon, AOC, 2018	5,0	18,0	27,0
✠ CÔTES-DU-RHÔNE, Parallèle '45', Jaboulet Aîné, AOC, 2020	5,5	20,0	30,0
BROUILLY, Domaine Ruet, Père & Fils, AOP, 2020	5,5	20,0	30,0
✠ PIC SAINT-LOUP, Carra, Château de Lascaux, AOC, 2020	6,3	24,0	36,0
✠ MONT VENTOUX, L'Échappée de Dambrun, AOC, 2017	6,6	26,0	38,0
MORGON, Jean Foillard, AOP, 2020	6,9	27,0	40,0
SAINT-ÉMILION, Château Les Cabannes, AOC, 2020	7,2	28,0	42,0
SANCERRE, Les Belles Vignes, Fournier, AOP, 2019	7,2	28,0	42,0
CROZES-HERMITAGE, Les Jalets, Jaboulet Aîné, AOC, 2020	7,2	28,0	42,0
BOURGOGNE, Cuvée Latour, Louis Latour, AOC, 2020	7,5	30,0	45,0
SAINT-ESTÈPHE, Château Tour de Marbuzet, AOC, 2018	-	-	56,0
PESSAC-LÉOGNAN, Les Hauts de Smith, AOC, 2016	-	-	62,0
SAINT-JOSEPH, François de Tournon, Delas, AOC, 2019			69,0

BLANCS

CHARDONNAY, Le Coquillier, IGP, 2021	4,5	16,0	23,0
BOURGOGNE ALIGOTÉ, Ica-Onna, Brocard, AOC, 2021	5,5	19,5	29,0
PETIT-CHABLIS, Domaine Sainte Claire, Brocard, AOC, 2021	6,0	23,0	34,0
MENETOU-SALON, Domaine du Grand Brussy, Vatan, AOP, 2021	6,3	24,0	36,0
POUILLY-FUMÉ, Les Deux Cailloux, Fournier, AOP, 2021	7,2	28,0	42,0

ROSE

CÔTES DE PROVENCE, Peyrassol, Les Commandeurs, AOC, 2020	5,5	19,5	29,0
--	-----	------	------

CHAMPAGNE

DEUTZ, Brut, AOP	13,0	-	80,0
------------------	------	---	------

EAUX MINÉRALES

Uniquement pendant les repas

ABATILLES, Eau minérale naturelle d'Arcachon	75 cl
La Plate ou La Pétillante	7,0

BOISSONS CHAUDES

✠ Espresso	2,7
✠ Décaféiné	2,8
Noisette	2,8
Café crème	4,2
Chocolat chaud Valrhona 30cl	5,5
Café viennois	5,8
Chocolat viennois Valrhona 30cl	5,8
Capuccino	5,7

THÉS & INFUSIONS BETJEMAN & BARTON

Ceylan / Earl Grey / Pouchkine	5,5
Lapsang Souchong / Lundi light / Chaï	5,5
Thé vert jasmin / Thé vert menthe	5,5
Tilleul-menthe / Bouquet de Manon / Camomille	5,5

DIGESTIFS

Manzana / Bailey's / Get27	9,0
Amaretto / Grand Marnier	9,0
Armagnac Château de Laubade 12 ans	13,0
✠ Cognac L'Organic 07 VSOP Pasquet	13,0
Poire Williams Hepp	11,0
Vieille Prune Château de Laubade	11,0
Calvados Pays d'Auge 12 ans Roger Groult	13,0

ALCOOLS

GINS Hendrick's / Batch #1 (Distillerie de Paris)	12,0
VODKAS Grey Goose / Carbone (Distillerie de Paris)	12,0
WHISKYS Nikka from the Barrel / Fin de Partie (B.Kuentz)	12,0/14,0
RHUMS Diplomatico / Ambre (Distillerie de Paris)	12,0

prix net en euros/ service compris / chèques non acceptés