

## 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
Asperges blanches des Landes, œufs mimosa	14,0
Petites raviolis 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	

## 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	24,0
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	29,0
Filet de bœuf français 180g, gratin dauphinois	34,0
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)

jeudi 6 avril 2023

CUISINE OUVERTE TOUS LES JOURS  
DE 12H A 00H



RETROUVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM  
@LAMARINEPARIS10

# LA MARINE

## MENU DU JOUR 22€

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT

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

### ENTREES

7,5€

Tartare d'avocats et crevettes  
Tarte aux poireaux et chèvre  
Rillettes de saumon, salade verte  
Salade de chèvre rôti au miel  
Terrine de campagne maison  
Quiche au thon et épinards  
Fêta au basilic, pain grillé

### PLATS

16,5€

Steak, sauce au bleu, purée maison  
Poulet fermier rôti, jus corsé, purée maison  
Sauté d'agneau au romarin, purée maison  
Entrecôte de cochon, sauce aux cèpes, frites maison  
Sauté de veau aux olives et basilic, riz  
Filet d'églefin, sauce aux blancs de poireau, riz  
Filet de Merlu, sauce à l'estragon, riz

### DESSERTS

7,5€

Gâteau au chocolat, crème anglaise  
Cheesecake  
Crème caramel  
Charlotte poire chocolat  
Tarte amandine aux poires  
Tarte aux abricots caramélisés  
Poire pochée glace vanille, caramel au beurre salé

Chef de cuisine : Jean Phillippe LIOTTE

## GRANDES SALADES

12h / 19h

CHEVRE	16,5
Croustillants de chèvre chaud, pousses d'épinards, oignons rouges et olives noires	
VEGAN (SANS GLUTEN)	16,5
Quinoa, brocolis, grenades, betteraves, artichauts, avocats, carottes, tomates cerises, noisettes, graines de courge	
CAESAR (POULET ou GAMBAS)	16,5
Salade romaine, poulet ou gambas, tomates, croûtons et copeaux de parmesan Reggiano	
PENNE	16,5
Penne, mozzarella Di Bufala, pousses d'épinards, tomates cerise et olives noires	
NIÇOISE (THON CRU)	17,5
Tataki de thon, sucrose, tomates d'Antan, concombres, 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 &amp; BARTON</i>	10,0
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9,0
Moelleux au chocolat <i>Valrhona</i> , 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 à la fraise Gariguettes, 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, Citron, chocolat, framboise, fraise, mangue, passion, Poire Williams, abricot	8,0



### MENU ENFANT 13,5€

Jusqu'à 12 ans

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

Tous moyens de paiement acceptés sauf American Express,  
chèques et chèques vacances.

Prix net en euros / Service compris

## VINS

### ROUGES

	Verre 12cl	Carafe 50 cl	Btl 75 cl
SAINT-POURÇAIN, La Ficelle, AOC, 2022	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, 2021	6,0	21,5	32,0
✦ MONT VENTOUX, L'Échappée de Dambrun, AOC, 2017	6,7	25,5	38,0
✦ PIC SAINT-LOUP, Carra, Château de Lascaux, AOC, 2021	6,7	25,5	38,0
SAINT-ÉMILION, Château Les Cabannes, AOC, 2020	7,2	28,0	42,0
CROZES-HERMITAGE, Les Jalets, Jaboulet Aîné, AOC, 2021	7,5	29,5	44,0
BOURGOGNE, PINOT NOIR, Bellevue, Louis Latour, AOC, 2020	7,5	29,5	44,0
SANCERRE, Les Belles Vignes, Fournier, AOP, 2019	7,8	31,0	46,0
MORGON, Jean Foillard, AOP, 2021	7,8	31,0	46,0
SAINT-ESTÈPHE, Château Tour de Marbuzet, AOC, 2018	-	-	57,0
PESSAC-LÉOGNAN, Les Hauts de Smith, AOC, 2017	-	-	63,0
SAINT-JOSEPH, François de Tournon, Delas, AOC, 2019			69,0

### BLANCS

CHARDONNAY, Le Coquillier, IGP, 2022	5,0	17,0	25,0
BOURGOGNE ALIGOTÉ, Ica-Onna, Brocard, AOC, 2021	5,5	20,0	30,0
PETIT-CHABLIS, Domaine Sainte Claire, Brocard, AOC, 2022	6,7	25,5	38,0
MENETOU-SALON, Domaine du Grand Brussey, Vatan, AOP, 2021	6,9	27,0	40,0
POUILLY-FUMÉ, Les Deux Cailloux, Fournier, AOP, 2021	7,8	31,0	46,0

### ROSE

CÔTES DE PROVENCE, Peyrassol, Les Commandeurs, AOC, 2021	5,5	20,0	30,0
--	-----	------	------

## CHAMPAGNE

DEUTZ, Brut, AOP	13,5	-	85,0
------------------	------	---	------

## EAUX MINÉRALES

Uniquement pendant les repas

ABATILLES, Eau minérale naturelle d'Arcachon	75 cl
La Plate ou La Pétilante	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
Cappuccino	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