

## 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 <i>Label Rouge</i> 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
Girolles en persillade	14,0
Petites ravioles de Royans à la crème et parmesan*	10,0
Carpaccio de Saint-Jacques françaises, huile d'olive à la truffe	14,0
Salade d'artichauts, coppa et parmesan Reggiano	10,0
Poulpe et roquette	11,0
Mozzarella Di Bufala et tomates anciennes <i>Cœur de Bœuf</i>	13,0
Œufs cocotte, crème de truffe blanche d'été et champignons	11,0
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

Cannelloni, ricotta et épinards, roquette et parmesan Reggiano*	19,0
Foie de veau français, gratin dauphinois	24,0
Cœur de rumsteak 180g, gratin dauphinois	24,0
Boudin basque de <i>Christian Parra</i> aux deux pommes*	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 niçoise	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	29,0

Et en plus dès 19h


Plat du jour	19,0
Poulet du Périgord aux morilles et vin jaune, purée maison	26,0
Magret de canard français, oignons 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 (IT), Veau (FR), Canard (FR), Lapin (FR)

lundi 20 novembre 2023

CUISINE OUVERTE TOUS LES JOURS  
DE 12H A 00H

 RETROUVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM  
@LAMARINEPARIS10

# LAMARINE

## MENU DU JOUR 22€

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT

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

### ENTREES

7,5€

Soupe de légumes  
Tartare d'avocats et crevettes  
Tarte aux poireaux et au chèvre  
Quiche aux tomates confites et mozzarella  
Salade de chèvre rôti au miel  
Terrine de campagne maison  
Filet de harengs, pommes à l'huile

### PLATS

16,5€

Steak, sauce au bleu d'Auvergne, purée maison  
Saucisse d'Auvergne, sauce aux girolles, frites maison  
Sauté de veau aux champignons, riz blanc  
Poulet fermier rôti, jus corsé, purée maison  
Tajine de poulet, semoule  
Filets de rascasse, sauce au beurre blanc et citron, riz  
Filets de merlin, sauce moutarde à l'ancienne, riz

### DESSERTS

7,5€

Baba au rhum  
Gâteau au chocolat, crème anglaise  
Cheesecake, coulis de fruits rouges  
Tarte amandine aux poires  
Tarte aux mirabelles caramélisées  
Poire pochée au caramel, glace vanille

## SALADES & CROQUE

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, sucrine, tomates d'Antan, concombres, œufs durs, anchois et olives noires CROQUE-MONSIEUR	18,0
Jambon <i>Prince de Paris</i> et crème de truffe blanche	

### 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
Tarte tatin, crème d'Isigny	12,0
Tartelette à la framboise, 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, pêche blanche, mangue, passion, Poire Williams, framboise, melon, abricot, fraise	8,0

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

**MENU ENFANT (-13 ans) 13,5€**

Steak haché/ Poisson frais/ Pâtes/ Jambon  
(purée maison/ frites maison/ riz/ pâtes)  
Boule de glace

TOUT EST FAIT MAISON SAUF LES PLATS INDIQUÉS PAR \*

Tous moyens de paiement acceptés sauf American Express, chèques et chèques vacances.  
Prix net en euros / Service compris

Chef de cuisine : Jean Philippe LIOTTE

## 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, 2019	5,0	18,0	27,0
✶CÔTES-DU-RHÔNE, Parallèle '45', Jaboulet Aîné, AOC, 2021	5,5	20,0	30,0
BROUILLY, Domaine Ruet, Père & Fils, AOP, 2021	6,0	21,5	32,0
✶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, 2022	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, 2020			69,0

### BLANCS

CHARDONNAY, Le Coquillier, IGP, 2022	5,0	17,0	25,0
BOURGOGNE ALIGOTÉ, Les cépages de la maison Brocard, AOC, 2022	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 Brussy, Vatan, AOP, 2021	6,9	27,0	40,0
POUILLY-FUMÉ, Les Deux Cailloux, Fournier, AOP, 2022	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 Pétillante	7,0

## BOISSONS CHAUDES

✶Expresso	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