

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
Asperges blanches des Landes, œufs mimosa	14,0
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
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, patate douce rôtie et betterave rouge	13,0
Œufs cocotte, crème de truffe blanche d'été et champignons	11,0
Os à moelle rôti en persillade	12,0
Escargots sauvages de Bourgogne *	les 6 : 14,0 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)

mercredi 27 mars 2024

CUISINE OUVERTE TOUS LES JOURS
DE 12H A 00H

 **RETROUVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM**
@LAMARINEPARIS10

LA MARINE

MENU DU JOUR 24€

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT

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

ENTREES

8€

Tartare d'avocat et crevettes
Tarte aux poireaux et chèvre
Quiche au jambon et gruyère
Os à moelle en persillade
Poireaux vinaigrette, sauce ravigote
Terrine de campagne maison

PLATS

17€

Steak au bleu d'Auvergne, purée maison
Poulet fermier rôti, jus corsé, purée maison
Rognon de veau, sauce moutarde, pommes grenaille,
Onglet de bœuf, jus corsé à la moelle, frites maison
Filet de merlu, vichyssoise, poireaux confits
Dos de colin, écrasé de pommes de terre
aux herbes, pesto, sauce vierge à la mangue

DESSERT

8€

Gâteau au chocolat, crème anglaise
Cheesecake, coulis de fruits rouges
Tarte aux pommes
Crème caramel
Riz au lait à la vanille Bourbon, raisin sec
Tarte aux abricots caramélisés
Poire pochée au caramel beurre salé, glace caramel

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, sucrose, tomates cerises, 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 & 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, café, pistache,	8,0
Citron, chocolat, pêche blanche, mangue, passion,	
Poire Williams, framboise, melon, abricot, fraise	

 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 *AB*

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

VINS

ROUGES

	Verre 12cl	Carafe 50 cl	Btl 75 cl
SAINT-POURÇAIN, La Ficelle, AOC, 2023	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, 2022	6,0	21,5	32,0
✦ PIC SAINT-LOUP, Carra, Château de Lascaux, AOC, 2022	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, 2021	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, 2021			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, 2022	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

✦ 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