

## ENTRÉES

Tataki de thon	12,0
Soupe à l'oignon gratinée	11,0
Tartare de saumon <i>Label Rouge</i> à l'huile d'olive	13,0
Croustillants de chèvre chaud, magret de canard fumé	11,0
Carpaccio de bœuf français, roquette et parmesan Reggiano	12,0
Beignets de gambas, sauce aigre douce	12,0
Vitello tonnato ( <i>veau français</i> )	14,0
Foie gras de canard mi-cuit maison	16,0
Girolles en persillade, œuf parfait	14,0
Petites ravioles de Royans à la crème et parmesan*	11,0
Salade d'artichauts, coppa et parmesan Reggiano	11,0
Poulpe et roquette	13,0
Mozzarella Di Bufala, tomates anciennes <i>les cailloux</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

Raviolis ricotta et épinards, sauce tomate basilic et parmesan	19,0
Foie de veau français, gratin dauphinois	25,0
Cœur de rumsteak 180g, gratin dauphinois	25,0
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	35,0
Filet de bar à la plancha, confit de légumes niçois	25,0
Dos de cabillaud, aioli doux, légumes rôtis	25,0
Thon mi-cuit poivré, pleurotes, riz noir sauvage	26,0

Et en plus dès 18h30

Plat du jour	19,0
Poulet du Périgord aux morilles et vin jaune, purée maison	26,0
Magret de canard français, jus aux agrumes, polenta à la sauge	27,0
Bœuf bourguignon, carottes, champignons, pommes grenailles	25,0
Côte de cochon fermier d'Auvergne 400g, purée maison	27,0

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)

vendredi 11 octobre 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  
Salade de chèvre chaud rôti au miel  
Tarte aux poireaux et chèvre  
Frisée aux lardons et bleu d'Auvergne  
Caponata tiède, Di bufala, basilic  
Gravelax de saumon à la betterave, orange, citron  
Terrine de lapin maison aux pistaches

## PLATS

17€

Steak, sauce au bleu d'Auvergne, purée maison  
Poulet fermier rôti, jus corsé, purée maison  
Epaule d'agneau confite au citron, haricots blancs  
Suprême de volaille à la moelle, céleri rave rôti  
Dos de lieu noir, caponata, pesto  
Médaillon d'espadon, sauce au poivre, riz blanc

## DESSERT

8€

Tarte au chocolat, caramel beurre salé, noisettes  
Cheesecake, coulis de fruits rouges  
Tarte amandine aux poires  
Charlotte aux poires et chocolat  
Tarte aux abricots caramélisés  
Mille feuille  
Crème caramel

## SALADES & CROQUE

12h / 19h

### CHEVRE

Croustillants de chèvre chaud, pousses d'épinards, oignons rouges et olives noires

17,5

### VEGAN SANS GLUTEN

Quinoa, brocolis, grenades, betteraves, artichauts, avocats, carottes, tomates cerises, noisettes et graines de courge

17,5

### CAESAR POULET OU GAMBAS

Salade romaine, tomates, croûtons et parmesan Reggiano

17,5

### PENNE

Mozzarella Di Bufala, penne pousses d'épinards, tomates cerise et olives noires

17,5

### NIÇOISE TATAKI DE THON ET THON A L'HUILE D'OLIVE

Roquette et pousses d'épinards, fenouil, concombres, anchois, tomates cerises, œufs durs et olives noires

18,5

### CROQUE-MONSIEUR

Jambon *Prince de Paris* et crème de truffe blanche

18,5

## 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 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, café, 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 *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, 2022	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, 2021	7,2	28,0	42,0
CROZES-HERMITAGE, Les Jalets, Jaboulet Aîné, AOC, 2022	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, 2022	7,8	31,0	46,0
MORGON, Jean Foillard, AOP, 2022	7,8	31,0	46,0
✦ HAUT-MEDOC, Moulin de la Lagune, AOC, 2017	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, 2023	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, 2023	6,7	25,5	38,0
MENETOU-SALON, Domaine du Grand Brussy, Vatan, AOP, 2023	6,9	27,0	40,0
POUILLY-FUMÉ, Les Deux Cailloux, Fournier, AOP, 2023	7,8	31,0	46,0

### ROSE

✦ CÔTES DE PROVENCE, Château Peyrassol, AOC, 2022	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