

ENTRÉES

Petites ravioles de Royans à la crème et parmesan*	11,0
Soupe à l'oignon gratinée	11,0
Tataki de thon	12,0
Poulpe et roquette	13,0
Tartare de saumon <i>Label Rouge</i> à l'huile d'olive	13,0
Croustillants de chèvre chaud, magret de canard fumé	11,0
Beignets de gambas, sauce aigre douce	12,0
Foie gras de canard mi-cuit maison	16,0
Girolles en persillade, œuf parfait	14,0
Salade d'artichauts, coppa et parmesan Reggiano	11,0
Carpaccio de Saint-Jacques françaises, grenades et salicornes	14,0
Velouté de potimarron, graines de courges et noisettes grillées	10,0
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, purée maison	26,0
Saint-Jacques françaises, crème de corail, riz noir et fenouil	29,0

Et en plus dès 18h30

Plat du jour	19,0
Suprême de volaille aux morilles et vin jaune, purée maison	27,0
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 22 novembre 2024

CUISINE OUVERTE TOUS LES JOURS
DE 12H A 00H



RETROUVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM
@LAMARINEPARIS10

LAMARINE

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
Quiche au jambon et gruyère
Soupe de légumes
Filets de Harengs, pommes à l'huile
Terrine de lapin maison aux pistaches

PLATS

17€

Steak, sauce au bleu d'Auvergne, purée maison
Poulet fermier rôti, jus corsé, purée maison
Blanquette de veau, riz blanc
Pot au feu de joue de bœuf
Dos de lieu noir, purée maison, beurre blanc au citron
Filet de daurade royale, piperade Basque et olivade

DESSERT

8€

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

SALADES & CROQUE

12h / 19h

CHEVRE

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

VEGAN SANS GLUTEN

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

CAESAR POULET OU GAMBAS

Salade romaine, tomates, croûtons et parmesan Reggiano

PENNE

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

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

CROQUE-MONSIEUR

Jambon *Prince de Paris* 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 *BETJEMAN & BARTON*

10,0

Crème brûlée à la vanille Bourbon

9,0

Moelleux au chocolat *Valrhona*, glace vanille AÛ

10,0

Tiramisu

9,0

Brioche façon pain perdu, glace vanille AÛ

11,0

Tarte tatin, crème d'Isigny

12,0

Tartelette aux framboises, chantilly maison

11,0

Profiteroles maison au chocolat *Valrhona*

12,0

Pavlova aux fruits rouges

10,0

Glaces et sorbets d'Ardèche (Terre Adélice) 2 boules AÛ

Vanille, caramel à la crème salée, noisette, café, pistache,

8,0

Citron, chocolat, pêche blanche, mangue, passion,

Poire Williams, framboise, melon, abricot, fraise

MENU ENFANT (-13 ans) 13,5€

Steak haché/ Poisson frais/ Pâtes/ Jambon

(purée maison/ frites maison/ riz/ pâtes)

Boule de glace

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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, 2021	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, 2023	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

✚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