

## 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
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
Huitres Fines N°2, David Hervé	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, bisque de corail, riz noir et fenouil	30,0

Et en plus dès 18h30

Plat du jour	19,0
Suprême de volaille aux morilles et vin jaune, purée maison	28,0
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)

jeudi 30 janvier 2025

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  
Quiche au gruyère et jambon  
Carpaccio de tête de veau, sauce gribiche  
Œuf parfait, façon meurette  
Terrine de lapin maison aux pistaches

### PLATS

17€

Steak, sauce au bleu d'Auvergne, purée maison  
Poulet rôti, jus corsé, purée maison  
Cuisse de lapin à la moutarde, purée maison  
Onglet veau, sauce Bercy, frites maison  
Dos de lieu noir, Crème de noisettes, purée maison  
Pavé de saumon Label Rouge, riz noir, beurre blanc

### DESSERT

8€

Gâteau au chocolat, crème anglaise  
Cheesecake, coulis de fruits rouges  
Tarte amandine aux poires  
Charlotte aux poires et chocolat  
Tarte aux mirabelles caramélisées  
Riz au lait au caramel  
Crème caramel

## SALADES & CROQUE

12h / 19h

### CHEVRE

17,5

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

**VEGAN SANS GLUTEN**

17,5

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

**CAESAR POULET OU GAMBAS**

17,5

Salade romaine, tomates, croûtons et parmesan Reggiano

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

18,5

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

### CROQUE-MONSIEUR

18,5

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 ou Thé gourmand (café double ou Thé supplément 1€ )

9,0

Musette gourmand ( Irish coffee et trio de pâtisseries )

12,0

Crème brûlée à la vanille Bourbon

9,0

Moelleux au chocolat *Valrhona*, glace vanille *AB*

10,0

Tiramisu

9,0

Brioche façon pain perdu, glace vanille *AB*

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 *AB*

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 *AB*

 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, 2024	4,5	16,0	23,0
ABORDEAUX, Château Haut-Mongeat, Bouchon, AOC, 2021	5,0	18,0	27,0
ACÔTES-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
APIC SAINT-LOUP, Carra, Château de Lascaux, AOC, 2022	6,7	25,5	38,0
AHAUT-MEDOC, Moulin de la Lagune, AOC, 2017	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
SAINT-ESTÈPHE, Château Tour de Marbuzet, AOC, 2019	-	-	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

ACÔTES 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

ABExpresso	2,7
ABDécaféiné	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
ACognac 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