ENTREES

Tataki de thon	10,0
Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe	12,0
Croustillants de chèvre chaud, magret de canard fumé	9,0
Tartare de saumon Label Rouge à l'huile d'olive	10,0
Foie gras de canard mi-cuit	14,0
Beignets de gambas, sauce aigre douce	9,0
Petites ravioles de Royans à la crème et parmesan *	9,5
Salade d'artichauts, coppa et parmesan Reggiano	9,5
Poulpe et roquette	10,0
Mozzarella Di Bufala et tomates d'Antan	10,0
Œufs cocotte, crème de truffe blanche d'été et champignons	10,0
Velouté de butternut, noisettes grillées et graines de courge	9,0
Escargots sauvages de Bourgogne *	les 6 : 12,0 les 12 : 24,0
Huîtres de Cancale N°3	les 6 : 12,0 les 9 : 18,0 les 12 : 24,0

PLATS

Raviolis frais, ricotta et épinards, basilic, tomates confites *	19,0
Foie de veau français, gratin dauphinois	23,0
Cœur de rumsteak 180g, gratin dauphinois	22,0
Boudin basque et pommes à la plancha, purée maison *	20,0
Tartare de bœuf d'Aubrac, frites maison, salade mélangée	20,0
Noix d'entrecôte 300g, frites maison	28,0
Filet de bœuf français 180g, gratin dauphinois	32,0
Filet de bar à la plancha, confit de légumes niçois	24,0
Dos de cabillaud, aïoli doux, légumes vapeur	24,0
Thon mi-cuit à la plancha, shiitakes et purée maison	25,0

Et en plus dès 19h

Risotto de Saint-Jacques françaises	26,0
T bone de veau français, sauce cèpes, épinards et purée maison	26,0
Cuisse de lapin aux morilles, penne au parmesan	22,0
Magret de canard, oignons rouges confits, purée maison	24,0
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 (AT), Veau (FR), Canard (FR), Lapin (FR)

mardi 15 février 2022

CUISINE OUVERTE TOUS LES JOURS
DE 12H A 00H

RETROUVEZ-NOUS SUR INSTA
@LAMARINEPARIS10

LA MARINE

MENU DU JOUR 19,5€

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT
12h/15h du lundi au samedi
12h/16h dimanche et jours fériés

ENTREES
6,5 €

Tartare d'avocat et crevettes
Tarte poireaux et chèvre
Salade de chèvre rôti au miel
Soupe de légumes
Quiche lorraine
Salade d'endives au bleu
Filet de harengs, pommes à l'huile

PLATS
15€

Steak au bleu d'Auvergne, purée maison
Poulet fermier rôti, jus corsé, purée maison
Roti de veau braisé,
sauce Noilly-prat, penne au parmesan
Grillade de cochon, sauce normande, frite
Selle d'agneau rôtie au thym, purée maison
Bœuf bourguignon, purée maison
Filet de colin, sauce aux blancs de poireaux, riz
Filet d'églefin, à la moutarde ancienne, riz

DESSERTS
6,5€

Gâteau au chocolat
Tarte aux mirabelles caramélisées
Tarte amandine aux poires
Cheesecake
Crème caramel
Tiramisu aux Spéculoos
Baba au rhum

Chef de cuisine : Jean-Philippe LIOTTE

GRANDES SALADES
12h / 19h

CHEVRE Croustillant de chèvre chaud, pousse d'épinard, oignons rouges et olives noires	15,0
VEGAN (SANS GLUTEN) Quinoa, brocolis, carottes, betteraves, artichauts, avocats, tomates cerises, grenades, graines de courge, noisettes	15,0
CEASAR (POULET ou GAMBAS) Salade romaine, poulet ou gambas, tomates, croûtons et copeaux de parmesan Reggiano	15,0
PENNE Penne, mozzarella Di Bufala, pousses d'épinards et tomates cerise	15,0
NIÇOISE (THON CRU) Tataki de thon, tomates d'Antan, concombres, poivrons, œufs durs, anchois et olives	16,0

DESSERTS

Fromages à la portion
comté : 5,0 / brie de Meaux : 5,5 / crottin de chèvre : 5,0

Café gourmand (café double supplément 1€)	8,0
Thé gourmand *BETJEMAN & BARTON*	9,0
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,0
Moelleux au chocolat *Valrhona* sans gluten, glace vanille AB	9,0
Tiramisu	8,0
Brioche façon pain perdu, glace vanille AB	9,0
Tartelette aux framboises	9,0
Profiteroles au chocolat *Valrhona*	9,0
Pavlova aux fruits rouges	9,0
Glaces et sorbets de l'Ardèche (2 boules) AB Vanille, caramel à la crème salée, noisette, pistache Chocolat, framboise, fraise, citron, abricot	7,0

* tout est fait maison sauf les plats indiqués par *

MENU ENFANT 12,5€
Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poisson frais selon arrivage
Purée, frites maison ou riz
Boule de glace

prix net en euros / service compris / chèques non acceptés

VINS

ROUGES

	Verre 12cl	Carafe 50 cl	Btl 75 cl
SAINT-POURÇAIN, La Ficelle, 2021	4,0	14,0	21,0
AB BORDEAUX, Château Haut-Mongeat, Bouchon, 2018	4,5	16,0	23,0
AB CÔTES-DU-RHÔNE, Parallèle ''45'', Jaboulet Aîné, 2019	5,0	18,0	27,0
BROUILLY, Domaine Ruet, Père & Fils, 2019	5,0	18,0	27,0
MORGON, Jean Foillard, 2020	6,2	24,0	36,0
SAINT-ÉMILION, Château Les Cabannes, 2018	6,7	26,0	39,0
SANCERRE, Les Belles Vignes, Fournier, 2018	6,7	26,0	39,0
CROZES-HERMITAGE, Les Jalets, Jaboulet Aîné, 2019	6,7	26,0	39,0
BOURGOGNE, Cuvée Latour, Louis Latour, 2020	7,0	27,5	41,0
SAINT-ESTÈPHE, Château Tour de Marbuzet, 2016	-	-	53,0
PESSAC-LÉOGNAN, Les Hauts de Smith, 2016	-	-	58,0

BLANCS

VIN DE PAYS D'OC, Chardonnay Albrières, 2020	4,0	14,0	21,0
BOURGOGNE ALIGOTÉ, Ica-Onna, Brocard, 2020	4,7	17,0	25,0
PETIT-CHABLIS, Domaine Sainte Claire, Brocard, 2020	5,5	20,0	30,0
MENETOU-SALON, Côte de Morogues, Fournier, 2020	5,8	22,0	33,0
POUILLY-FUMÉ, Les Deux Cailloux, Fournier, 2020	6,7	26,0	39,0

ROSE

CÔTES DE PROVENCE, Château Peyrassol, Flassans, 2020	5,0	18,0	27,0

CHAMPAGNE

AB FLEURY, Blanc de Noirs, Brut	11,5	-	70,0
	-	-	

EAUX MINERALES

Uniquement pendant les repas

	75 cl
EVIAN, BADOIT	6,5

BOISSONS CHAUDES

AB Expresso	2,5
AB Décaféiné	2,6
Noisette	2,6
Café crème	4,0
Chocolat chaud Valrhona 30cl	5,5
Café viennois	5,0
Chocolat viennois Valrhona 30cl	5,8
Capuccino	5,5

THES & 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	8,0
Amaretto, Grand Marnier	8,0
Armagnac Château de Laubade 12 ans	12,0
Cognac Rémy Martin VSOP	12,0
Poire-Williams Williamine Morand	12,0
Vieille Prune de Souillac	10,0
Calvados Château du Breuil 15 ans	12,0

ALCOOLS

GIN Hendrick's	11,0
VODKA Grey Goose	11,0
WHISKY Nikka from the Barrel	12,0
RHUM Diplomatico	11,0

prix net en euros/ service compris / chèques non acceptés