

À la Carte

Entrée(s) du jour

Poêlée de girolles en persillade 19
jus de viande

Plat(s) du jour

Langoustines de Loctudy cuites sur la plancha 39
risotto Carnaroli crémeux au parmesan, caramel à l'orange

Dessert(s) du jour

Soufflé au citron 15
à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente



Vins au Verre

■ Sancerre, Vallée de la Loire Pierre Prieur & Fils 2016	12cl 8
■ Domaine de L'Aigle, Limoux Gérard Bertrand 2015	7
■ Chablis, Vieilles Vignes en Magnum, Bourgogne Dom. Ste Claire, J-M Brocard 2012	9.5
■ Meursault, Vieilles Vignes, Bourgogne Buisson Battault 2015	16
■ Sancerre, Vallée de La Loire Pierre Prieur & Fils 2015	8
■ Chateau Fonrazade, Saint-Emilion Grand Cru Guy Ballote 2007	9

Au Menu

Entrée(s) du jour

Friture d'éperlans 12
sauce tartare

Plat(s) du jour

Pavé de cabillaud rôti au four, 25
carottes Vichy au curcuma, sauce forestière

Dessert(s) du jour

Carpaccio d'ananas à la citronnelle, 12
sorbet verveine de la Maison Pédone



Apéritifs

Spritz au campari 12

Mojito 14

Americano maison 15

Le Vin du Mois

Serralunga d'Alba, Langhe, Chardonnay 2014 75cl 55
Massolino, vin blanc Italien, riche et puissant



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Notre Sélection de Vins

	37,5cl	75cl
■ Pernand Vergelesses 1er cru 2015 "Le Clos du Village", Domaine Rapet		69
■ Saint-Aubin 1er cru "Les Friottes" François d'Allaines 2013		72
■ Puligny-Montrachet Domaine Alain Chavy	38	70
■ Sancerre "Edmond" Alphonse Mellot, 2012		89
■ Meursault 1er cru "Les Charmes Dessus" Domaine Teissier		125
■ Puligny-Montrachet 1er cru "Les Combettes" Etienne Sauzet 2013		186
■ Savigny-lès-Beaune 1er cru "Les Serpentières" Michel Mallard		59
■ Sancerre "En Grands Champs" Alphonse Mellot 2011		92
■ Château Canon 1er Grand Cru Classé 2008		145
■ Chambolle-Musigny «Les Amoureuses» 1er cru, Patrick Landanger		198
Champagnes aoc		
■ Ruinart brut		75
■ Laurent-Perrier, Grand Siècle, Grande cuvée		210

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



**Les suggestions du
Jeudi 21 Septembre 2017**

1, rue Daru / 75008 Paris
Réservations : 01 43 80 20 00
contact@lamaree.fr / www.lamaree.fr