

## À la Carte

### Entrée(s) du jour

Poêlée d'encornets de petit bateau, 17  
tomates, basilic et piment d'Espelette

### Plat(s) du jour

Queue de lotte de Loctudy cuite à la plancha 32  
tombée d'épinards, jus de carapaces

### Dessert(s) du jour

Soufflé aux nectarines, marmelade d'abricots 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	8
■ 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

Figues rôties à la marjolaine, burrata di mozzarella 14  
mesclun de Beausse

### Plat(s) du jour

Bouillabaisse "La Marée" 25  
rouille et croûtons

### Dessert(s) du jour

Nougat glacé, fraises et cerises amarena 12  
coulis de fruits rouges, tuile chocolat



### 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 2014 "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
<b>Champagnes aoc</b>		
■ 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  
Dimanche 20 Août 2017**

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