

À la Carte

Entrée(s) du jour

Poulpe mariné et barigoule d'artichauts violets 19
croquant de sucrine à l'huile d'olive extra vierge et basilic

Plat(s) du jour

Picatta de lotte de Noirmoutier rôti et piquillos, 36
blette à la ricotta gratiné au Parmesan, sauce à la marjolaine

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

Tempura de sardines 12
mesclun de Beauce

Plat(s) du jour

Bouillabaisse "La Marée", croûtons et rouille, 25
lotte, rouget Grondin, vieille

Dessert(s) du jour

Crème brûlée à la vanille Bourbon 12
tuile craquante au sésame

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
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
Dimanche 23 Juillet 2017**

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