

## À LA CARTE

### ENTRÉE(S) DU JOUR

**SALADE DE HOMARD CANADIEN** 25  
vinaigrette d'agrumes, fenouil croquant, sucrine et pomélos

### PLAT(S) DU JOUR

**GARNITURE MOUSSELIN DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE** 16  
"tuber mélanosporum"

**FILET DE SAINT-PIERRE DE LOCTUDY CUIT À LA PLANCHA** 45  
étuvée de chou pack choi, jus gourmand

### SOUFFLÉ DU MOIS

**SOUFFLÉ PAIN D'ÉPICES ET CLÉMENTINES RÔTIÉS** 15  
à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente

## VINS AU VERRE

12CL

- **SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE** 8  
Pierre Prieur & Fils 2016
- **CHABLIS, VIEILLES VIGNES EN MAGNUM, BOURGOGNE** 9.5  
Dom. Ste Claire, J-M Brocard 2012
- **MEURSAULT, VIEILLES VIGNES, BOURGOGNE** 16  
Buisson Battault 2015
- **SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE** 8  
Pierre Prieur & Fils 2015
- **CHATEAU FONRAZADE, SAINT-EMILION GRAND CRU** 9  
Guy Ballote 2007

## AU MENU

### ENTRÉE(S) DU JOUR

**TARTARE D'ÉGLEFIN AU CITRON VERT ET ALGUE,** 12  
oignons rouges

### PLAT(S) DU JOUR

**PAVÉ DE LIEU CUIT À LA PLANCHA,** 25  
aubergine confite, jus de crustacés

### DESSERT(S) DU JOUR

**SABLÉ BRETON AUX POIRES RÔTIÉS AU MIEL** 12  
crème de marrons à la fève de tonka

## APÉRITIFS

- SPRITZ AU CAMPARI** 12
- MOJITO** 14
- AMERICANO MAISON** 15

## LE VIN DU MOIS

75CL

**SAINT-PÉRAY "LES FIGUIERS" 2015** 49  
Domaine Bernard Grippa, vin blanc de la Vallée du Rhône



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

# NOTRE SÉLECTION DE VINS

## VINS BLANCS

37,5CL 75CL

■ <b>AUXEY-DURESSES 2015</b>		58
"Clos du Moulin aux Moines", Monopole,		
■ <b>PULIGNY-MONTRACHET</b>	38	70
Domaine Alain Chavy		
■ <b>SANCERRE "EDMOND"</b>		89
Alphonse Mellot, 2012		
■ <b>MEURSAULT-PERRIÈRES 1ER CRU</b>		165
Jacques Prieur		
■ <b>PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU "LES COMBETTES"</b>		186
Etienne Sauzet 2013		

## VINS ROUGES

■ <b>MENETOU-SALON BIO</b>	21	42
Domaine Philippe Gilbert, en demi 2013		
■ <b>SANCERRE "EN GRANDS CHAMPS"</b>		92
Alphonse Mellot 2011		
■ <b>CHÂTEAU CANON</b>		145
1er Grand Cru Classé 2008		
■ <b>SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU "LES SERPENTIÈRES"</b>		59
Michel Mallard		
■ <b>CHASSAGNE-MONTRACHET</b>	31	59
Jean-Marc Morey, en demi 2015		
■ <b>CHAMBOLLE-MUSIGNY «LES AMOUREUSES»</b>		198
1er cru, Patrick Landanger		

## CHAMPAGNES AOC

■ <b>DE VENOGÉ, CORDON BLEU, EXTRA BRUT</b>	38	
■ <b>LE NOBLE BRUT INTENSE</b>	38	
■ <b>ABELÉ BRUT</b>		52
■ <b>RUINART BRUT</b>		75
■ <b>LAURENT-PERRIER, GRAND SIÈCLE, GRANDE CUVÉE</b>		210



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

LES SUGGESTIONS DU  
MARDI 12 DÉCEMBRE 2017

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

