

À LA CARTE

ENTRÉE(S) DU JOUR

SALADE DE HOMARD BLEU ET LANGOUSTE, VINAIGRETTE AGRUMES 29
fenouil croquant, sucrine et pomelos

PLAT(S) DU JOUR

PICATTA DE LOTTE DE LOCTUDY CUITE À LA PLANCHA, 31
tomate confite, et jambon de Parme, matignon de panais aux herbes

SOUFFLÉ DU JOUR

SOUFFLÉ AUX POMMES, CALVADOS ET CAMEL AU BEURRE SALÉ 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

■ **DOMAINE DE L'AIGLE, LIMOUX** 7
Gérard Bertrand 2015

■ **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

FRITURE D'ÉPERLANS 12
sauce tartare

PLAT(S) DU JOUR

FILET DE MAQUEREAU DE LOCTUDY GRILLÉ 25
fregola crémeux, beurre blanc

GOUJONNETTES DE LIMANDE-SOLE CUIT À LA PLANCHA 29
matignon de panais aux herbes, émulsion de gingembre

DESSERT(S) DU JOUR

TARTE FINE AUX POMMES 12
glace vanille du Maître glacier Pédone

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

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

VINS ROUGES

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

CHAMPAGNES AOC

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



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

LES SUGGESTIONS DU
VENDREDI 20 OCTOBRE 2017

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

