

À LA CARTE

ENTRÉE(S) DU JOUR

POÊLÉE D'ENCORNETS DE PETIT BATEAU AU PIMENT D'ESPELETTE 17
tomates et basilic

PLAT(S) DU JOUR

FILET DE BAR SAUVAGE CUIT À LA PLANCHA, 38
chou cabus, sauce citronnelle

SOUFFLÉ DU MOIS

SOUFFLÉ RHUBARBE ET GRENADINE 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 2017
- **CHABLIS, VIEILLES VIGNES EN MAGNUM, BOURGOGNE** 9.5
Dom. Ste Claire, J-M Brocard 2013
- **MEURSAULT, VIEILLES VIGNES, BOURGOGNE** 17
Buisson Battault 2015
- **SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE** 8
Pierre Prieur & Fils 2014
- **CHATEAU FONRAZADE, SAINT-EMILION GRAND CRU** 9
Guy Ballote 2011
- **VINSOBRES 2014** 9.5
Laurent Gerra, vin rouge de la Vallée du Rhône

AU MENU

ENTRÉE(S) DU JOUR

SALADE DE HADDOCK DU MOULIN DU COUVENT 12
pommes de terre charlottes tièdes, vinaigrette d'herbes

PLAT(S) DU JOUR

BOUILLABAISSE "LA MARÉE" 25
rouille et croûtons

DESSERT(S) DU JOUR

CANNELÉS BORDELAIS FAÇON PROFITEROLES 12
glace noisette de la maison Pedone

APÉRITIFS

- COUPE DE CHAMPAGNE** 11,5
Henri Abelé ou Nicolas Feuillate
- SPRITZ AU CAMPARI** 12
- MOJITO** 14
- AMERICANO MAISON** 15

LE VIN DU MOIS

75CL

PULIGNY MONTRACHET 2015 82
Etienne Sauzet



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

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS

37,5CL 75CL

■ SANCERRE "EDMOND"	89
Alphonse Mellot, 2012	
■ MEURSAULT-PERRIÈRES 1ER CRU	165
Jacques Prieur	
■ AUXEY-DURESSSES 2014	58
"Clos du Moulin aux Moines", Monopole,	
■ PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU "HAMEAU DE BLAGNY"	139
Etienne Sauzet	
■ PERNAND VERGELESSES 1ER CRU 2015	69
"Le Clos du Village", Domaine Rapet	

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		
■ CHAMBOLLE-MUSIGNY «LES AMOUREUSES»	198	
1er cru, Patrick Landanger		

CHAMPAGNES AOC

■ NICOLAS FEUILLATTE, BRUT	52
■ ABELÉ MILLÉSIMÉ BRUT 2008	68
■ RUINART BRUT	75
■ LAURENT-PERRIER ULTRA BRUT	79
■ 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
LUNDI 23 AVRIL 2018

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

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS