

# ENTRÉES

<b>ROSACE DE TOMATES DE LA MAISON RICAUD</b> huile de basilic et olives noires	10
<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE</b> croûtons et rouille	12
<b>BAVAROIS D'AVOCATS À L'HUILE D'OLIVE ET CORIANDRE,</b> chair de tourteaux au citron vert	12
<b>GASPACHO GLACÉ, MARINADE DE CREVETTES À LA CORIANDRE</b>	12
<b>TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME,</b> huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
<b>SAUMON BIO IRLANDAIS MARINÉ PAR NOS SOINS FAÇON GRAVLAX,</b> crème de wasabi, blinis tiède	15
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU NATUREL,</b> chutney pommes	16
<b>CARPACCIO DE POULPE, PIMENT DOUX ET CITRON</b> salade d'herbes	19
<b>SALADE DE HOMARD ET MELON,</b> vinaigrette aigre douce	27

# FRUITS DE MER

## HUÎTRES MARENNES OLÉRON GILLARDEAU

<b>BULOTS (300 GRS)</b>	9
<b>6 FINES DE CLAIRE N°3</b>	16.5
<b>6 SPÉCIALES N°3</b>	22
<b>6 SPÉCIALES N°2</b>	27
<b>CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)</b>	15.8

## DÉGUSTATION

<b>LE "DARU"</b> 4 Spéciale n°2, 4 Réserve n°3, 4 Fines de Claire n°3, 300g de Bulots, 1/2 tourteau, Crevettes bio de Madagascar	59
<b>LE "SAINT-HONORÉ"</b> 4 Spéciales n°2, 4 Spéciales n°3, 4 Fines de Claire n°3, 300g de Bulots, Crevettes bio de Madagascar 1/2 tourteau 1/2 homard	80

Toutes nos herbes et salades proviennent du Maraîcher Beausse en Île-de-France.  
Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.

# POISSONS

## POISSONS SAUVAGES ENTIERS

<b>SOLE DE LOCTUDY 600~800 GR, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA,</b> mousseline de pommes de terre ou légumes de saison, beurre blanc	69
<b>BAR 1-1,2KG DU GUILVINEC GRILLÉ OU EN CROÛTE DE SEL pour 2 pers.</b> mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc	99

## POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS

<b>FILET DE COLIN CUIT À LA PLANCHA,</b> courgettes et girolles poêlées, sauce citronnelle	25
<b>STEAK D'ESPADON GRILLÉ</b> grecque de légumes, sauce pesto	25
<b>LINGUINI SAUTÉES AU CORAIL D'OURSINS DE MÉDITERRANÉE</b> tomates confites	28
<b>CALAMARS POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE,</b> tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée	32

# VIANDES

<b>FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR,</b> mousseline de pommes de terre, jus gourmand à la moutarde "Pommery"	38
<b>SUPRÊME DE CANETTE RÔTI,</b> poires au vin rouge	25

Viande bovine origine Hollande

# FROMAGES

<b>CANTAL ENTRE DEUX</b> chutney maison de figues, ananas et prune	12
---	----

# DESSERTS

<b>CAFÉ GOURMAND</b> soupe de fraise à la fleur d'oranger, mousse au chocolat et chou vanille	11
<b>ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE</b> amandes caramélisées	12
<b>GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER</b> 3 parfum au choix: chocolat, café, framboise, passion, melon, abricot, vanille Bourbon, pêche de vigne, yaourt	12
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,</b> tuile au sésame	12
<b>SOUPE DE FRAISES À LA FLEUR D'ORANGER,</b> glace yaourt de la maison Pédone	12
<b>GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE"</b> à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	15



Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne

# MENUS LA MARÉE

29 €

1 PLAT + 1 VERRE DE VIN (12CL) + 1 CAFÉ  
Valable uniquement du lundi au vendredi le midi

31€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

37€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

## ENTRÉES

BAVAROIS D'AVOCATS À L'HUILE D'OLIVE ET CORIANDRE,  
chair de tourteaux au citron vert

ROSACE DE TOMATES DE LA MAISON RICAUD  
huile de basilic et olives noires

SAUMON BIO IRLANDAIS MARINÉ PAR NOS SOINS FAÇON GRAVLAX,  
crème de wasabi, blinis tiède

GASPACHO GLACÉ, MARINADE DE CREVETTES À LA CORIANDRE  
ENTRÉE DU JOUR

## PLATS

LINGUINI CRÉMEUX AU SAUMON BIO IRLANDAIS ET MIMOLETTE  
roquette et fèves

QUENELLES DE BROCHET, COULIS DE CRUSTACÉS  
riz sauvage façon Pilaf

FILET DE COLIN CUIT À LA PLANCHA,  
courgettes et girolles poêlées, sauce citronnelle

STEAK D'ESPADON GRILLÉ  
grecque de légumes, sauce pesto

SUPRÊME DE CANETTE RÔTI,  
poires au vin rouge

PLAT DU JOUR

## DESSERTS

CANTAL ENTRE DEUX  
chutney maison de figues, ananas et prune

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,  
tuile au sésame

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE  
amandes caramélisées

DESSERT DU JOUR

TARTE FINE AUX PÊCHES  
glace yaourt de la Maison Pédone



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.



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



Infos Allergènes

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Horaires d'ouverture :  
du lundi au dimanche de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30