



Scannez-moi  
et accédez à notre  
carte des vins  
complète !



Scannez-moi et accédez à notre  
carte dans votre langue  
et aux informations allergènes  
et origines des viandes

1, RUE DARU / 75008 PARIS

RÉSERVATIONS : 01 43 80 20 00 - CONTACT@LAMAREE.FR / WWW.LAMAREE.FR

Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française

*Carte à usage unique du  
Friday, September 18th, 2020*



## LA MARÉE MENUS

1 STARTER + 1 MAIN COURSE + 1 DESSERT 37€

1 STARTER + 1 MAIN COURSE OR 1 MAIN COURSE + 1 DESSERT 31€

1 MAIN COURSE + 1 GLASS OF WINE (12CL) + 1 COFFEE 29 €

Valable uniquement du lundi au vendredi le midi

**MENU TOUT COMPRIS 49 €**

1 entrée + 1 plat + 1 dessert + 1 coupe de Crémant de la Maison Langlois + une bouteille de vin pour deux personnes (75 cl) + 1 café  
(à choisir parmi les plats mentionnés par MENU)

## QUELQUES VINS DE NOTRE CARTE



75cl



12cl

■ Pouilly-Fuissé Laurent Gerra 2018	55	
■ Sancerre, Vallée de La Loire Pierre Prieur & Fils 2016	40	8
■ Menetou Salon, Domaine Philippe Gilbert 2017	48	
■ Sancerre, Vallée de la Loire Pierre Prieur & Fils 2019	40	8
■ Auxey-Duresses 2018 "Clos du Moulin aux Moines", Monopole,	65	
■ Pernand Vergelesses 1er cru 2017 "Le Clos du Village", Domaine Rapet	71	
■ Meursault, Vieilles Vignes, Bourgogne Buisson Battault 2017	84	17
■ Chablis Vieilles Vignes 2013 Brocard		9.5
■ Chablis 1er Cru Forêt 2016 Domaine Raveneau	82	

Net prices in euros, taxes and service included.  
We would like to inform our kind customers that we don't accept checks.



NOM DU RÉSEAU : LAMAREE-Public  
MOT DE PASSE : 0143802000

# STARTERS

**MENU Carpaccio de courgettes jaunes et vertes, 12**  
crumble d'herbes et yaourt grec

**MENU Tartare de dorade aux salicornes 15**  
citron vert, navet cru et poudre de Nori

**MENU 6 huîtres n°3 fines de Claire de Marennes Oléron 16.8**

**MENU Friture d'encornets, sauce aïoli 14**

**Semi-cooked plain duck foie gras, 18**  
chutney de mirabelle, pain aux fruits secs

**MENU Soupe de moules au curry 14**  
lait de coco et croutons

**Salade de homard Breton, purée de courgettes 39**  
mayonnaise au Nori

# MAIN COURSES

## FISH

**MENU Suprême de mullet rôti 28**  
houmous fumé Bio et sauce soja à la figue, chips de riz

**Poulpe rôti, maïs grillé et pop corn 32**  
coulis de poivron rouge

**MENU Pavé de lieu jaune en Aioli 28**  
légumes de saison vapeur

**Sole 600 Gr, meunière or a la plancha, 69**  
baby potatoes

**Médailon de lotte rôti, émulsion de champagne au cresson 41**  
risotto de blé ancien aux citrons confits

## VEGETARIAN

**MENU Risotto de blé ancien aux citrons confits et piquillos 26**

## MEAT

**MENU Ribs de Veau Label Rouge de Segala à la cardamome 28**  
julienne de courgettes au thym

# DESSERTS

**MENU Mousse de Saint-Marcellin maison 12**  
herbes et croûtons

**MENU Tarte amandine aux figues 12**  
glace spéculoos de la maison Pédone

**MENU Mousse au chocolat au citron et gingembre 12**  
**Pavlova aux fruits rouges 12**  
crème légère

**Ice creams and sorbets from Pédone's, Master ice cream maker 12**  
3 parfums au choix:  
chocolate, vanilla, coffee, raspberry, mango, lime, spread, pink lady finger from Reims, speculoos

**MENU Baba au rhum et chantilly 12**

**Tarte citron revisitée 12**  
crèmeux citron, meringue et crumble

**Generous Napoleon "La Marée" 15**  
to order at the beginning of your meal or 10 minute wait



Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne  
Net prices in euros, taxes and service included.  
We would like to inform our kind customers that we don't accept checks.