



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
Samedi 19 Septembre 2020*



MENUS LA MARÉE

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT 37€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT 31€

1 PLAT + 1 VERRE DE VIN (12CL) + 1 CAFÉ 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	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.



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

ENTRÉES

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

Foie gras de canard mi-cuit au naturel, 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

PLATS

POISSONS

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 ou plancha, 69
pommes grenailles

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

VÉGÉTARIEN

MENU Risotto de blé ancien aux citrons confits et piquillos 26

VIANDES

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

Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier 12
3 parfums au choix:

chocolat, vanille, café, framboise, mangue, citron vert, pâte à tartiner, biscuit de Reims, spéculoos

Tarte citron revisitée 12
crèmeux citron, meringue et crumble



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

Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.