

## À LA CARTE

### ENTRÉE(S) DU JOUR

**ÉTUVÉE DE MORILLES ET ASPERGES VERTES,** 27  
beurre de cerfeuil

### PLAT(S) DU JOUR

**TRONÇON DE TURBOT DE LOCTUDY RÔTI,** 45  
étuvée de fenouil, jus d'herbes

### SOUFFLÉ DU MOIS

**SOUFFLÉ AU CHOCOLAT ÉQUATORIAL** 15  
A 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

**TARTARE DE THON ALBACORE AU CONBAWA,** 12  
piment doux

### PLAT(S) DU JOUR

**SUPRÊME DE RASCASSE CUIT SUR LA PLANCHA,** 25  
pulpe d'aubergines, sauce vierge

**POMME ENTIÈRE POCHÉE, SPÉCULOOS,** 12  
glace yaourt de la maison Pédone

---

## APÉRITIFS

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

## LE VIN DU MOIS

75CL

**SERRALUNGA D'ALBA, LANGHE, CHARDONNAY 2016** 55  
Massolino, vin blanc Italien, riche et puissant



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

# NOTRE SÉLECTION DE VINS

## VINS BLANCS

37,5CL 75CL

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

## VINS ROUGES

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

## CHAMPAGNES AOC

■ <b>NICOLAS FEUILLATTE, BRUT</b>	52
■ <b>ABELÉ MILLÉSIMÉ BRUT 2008</b>	68
■ <b>RUINART BRUT</b>	75
■ <b>LAURENT-PERRIER ULTRA BRUT</b>	79
■ <b>LAURENT-PERRIER, GRAND SIÈCLE, GRANDE CUVÉE</b>	210



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

LES SUGGESTIONS DU  
VENDREDI 25 MAI 2018

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



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS