

## À LA CARTE

### ENTRÉE(S) DU JOUR

**RAVIOLES DE CREVETTES** 25  
bouillon de homard

### PLAT(S) DU JOUR

**PAVÉ DE DAURADE SAUVAGE** 45  
jus tranché, pommes mousseline

### SOUFFLÉ DU MOIS

**SOUFFLÉ PISTACHE, PRALINÉ ET NOISETTES** 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

## AU MENU

### ENTRÉE(S) DU JOUR

**TARTARE DE SAUMON** 12  
coriandre et citron

### PLAT(S) DU JOUR

**BOUILLABAISSE "LA MARÉE" (VIEILLE, LOTTE, RASCASSE)** 25  
rouille et croûtons

### DESSERT(S) DU JOUR

**CRÉMEUX AUX POMMES, BEURRE SALÉ** 12

---

## APÉRITIFS

**COUPE DE CHAMPAGNE** 11,5  
Henri Abelé ou Nicolas Feuillate

**SPRITZ** 12

**MOJITO** 14

**AMERICANO MAISON** 15

## LE VIN DU MOIS

75CL

**HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, VIEILLES VIGNES** 45  
Bourgogne blanc, Domaine Parigot 2016



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> Alphonse Mellot, 2012	89
■ <b>MEURSAULT 1ER CRU LES PERRIÈRES</b> Domaine Heitz-Lochardet	165
■ <b>PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU "HAMEAU DE BLAGNY"</b>  Etienne Sauzet	139
■ <b>PERNAND VERGELESSES 1ER CRU 2015</b> "Le Clos du Village", Domaine Rapet	69
■ <b>AUXEY-DURESSES, "CLOS DU MOULIN AUX MOINES", MONOPOLE,</b>	65
■ <b>PULIGNY-MONTRACHET</b> Domaine Alain Chavy	40 79

## VINS ROUGES

■ <b>MENETOU-SALON BIO</b> Domaine Philippe Gilbert	42
■ <b>SANCERRE "EN GRANDS CHAMPS"</b> Alphonse Mellot 2011	92
■ <b>CHÂTEAU CANON</b> 1er Grand Cru Classé 2008	145
■ <b>CHAMBOLLE-MUSIGNY «LES AMOUREUSES»</b> 1er cru, Patrick Landanger	198

## CHAMPAGNES AOC

■ <b>NICOLAS FEUILLATTE, BRUT</b>	52
■ <b>PAUL ROGER</b>	65
■ <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  
DIMANCHE 18 NOVEMBRE 2018

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



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS