

ENTRÉES

MILLEFEUILLE D'AUBERGINES AU BASILIC ET RICOTTA coulis de poivrons doux	12
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons et rouille	12
QUENELLE DE BROCHET, coulis de crustacés	14
MÉDAILLON D'ESPADON DE L'OCÉAN INDIEN FUMÉ PAR NOS SOINS vierge de tomate et avocat	15
FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI CUIT AU NATUREL, chutney de pommes et poire aux épices douces	15
DUO D'ASPERGES DES LANDES fromage blanc fermier à la ciboulette, œuf mimosa	17
CHIPIRONS POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE tomates et basilic	17



FRUITS DE MER

HUÎTRES MARENNES OLÉRON MAISON FONTENEAU	1 pièce
BULOTS (300 GRS)	9
CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)	15.8
6 FINES DE CLAIRE N°3	16.8
6 SPÉCIALES N°4	18.9
6 SPÉCIALES N°2	24
DÉGUSTATION D'HUÎTRES DE LA MARÉE 4 Gillardeau n°2, 4 Gillardeau n°3, 4 Fines de Claire n°3	39
DÉGUSTATION	
LE "DARU" 3 Spéciales n°4, 3 fines de claire n°3, 3 Spéciales n°2 1/2 tourteau, Crevettes bio de Madagascar, bulots	59
LE "SAINT-HONORÉ" 3 Spéciales n°4, 3 fines de claire n°3, 3 Spéciales n°2 1 1/2 tourteau, Crevettes bio de Madagascar, bulots, 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	
SOLE 600-700 GR, MEUNIÈRE, PLANCHA, mousseline de pommes de terre ou légumes de saison, beurre blanc	62
BAR 1-1,2 KG DE LIGNE DU LOCTUDY pour 2 pers. rôti ou en croûte de sel, mousceline de pommes de terre et légumes de saison	95
POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS	
QUENELLES DE BROCHET, COULIS DE CRUSTACÉS riz basmati parfumé	28
BOURRIDE DE LOTTE À LA SÉTOISE petits légumes de saison	32
PAVÉ DE CABILLAUD À LA VAPEUR caponata d'aubergine, coulis de tomates au basilic	25
CHIPIRONS POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE, riz vénéré, coulis de crustacés	35
GAMBAS BLACK TIGER POÊLÉES, petit épeautre au parmesan, coulis de cresson	35

VIANDES

SUPRÊME DE PINTADE FRANÇAISE RÔTIE pommes grenailles rissolées, jus gourmand	25
PAVÉ DE VEAU LABEL ROUGE DU SÉGALA mousceline de pommes de terre, sauce morilles	35

FROMAGE D'ILE DE FRANCE

SAINT JACQUES À LA SAUGE, BLEU DE CHÈVRE chutney maison de figues, ananas et prune	12
--	----

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND, minestrone de fruits, cookies et chou champagne	11
GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER 3 parfums au choix: café, framboise, chocolat, et citron,poire	12
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile aux sésames	12
SOUPE DE FRAISES AU BASILIC sorbet citron de la maison Pédone	12
ECLAIR LA MARÉE AU CHAMPAGNE	12
ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE amandes caramélisées	12
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE" à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	15
PAVLOVA AUX FRAISES DE CARPENTRAS ET FRAMBOISES crème légère à la vanille	15
FRAISES DE CARPENTRAS, ET FRAMBOISES AU NATUREL chantilly ou glace vanille	15



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

37€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

31€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

29 €

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

Valable uniquement du lundi au vendredi le midi



ENTRÉES

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

(3 huîtres fine de Claire n°3, bulots, crevettes bio de Madagascar)

MILLEFEUILLE D'AUBERGINES AU BASILIC ET RICOTTA

coulis de poivrons doux

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE

croûtons et rouille

ENTRÉE DU JOUR

PLATS

PENNE AU SAUMON, PIQUILLOS ET MIMOLETTE

QUENELLES DE BROCHET, COULIS DE CRUSTACÉS

riz basmati parfumé

PAVÉ DE CABILLAUD À LA VAPEUR

caponata d'aubergine, coulis de tomates au basilic

SUPRÊME DE PINTADE FRANÇAISE RÔTIE

pommes grenailles rissolées, jus gourmand

PLAT DU JOUR

DESSERTS

SAINT JACQUES À LA SAUGE, BLEU DE CHÈVRE

chutney maison de figues, ananas et prune

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,

tuile aux sésames

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE

amandes caramélisées

ECLAIR LA MARÉE AU CHAMPAGNE

DESSERT DU JOUR



**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