

ENTREES

Tataki de thon	10,0
Carpaccio de bœuf du Limousin, roquette et parmesan	9,0
Croustillants de chèvre chaud, magret de canard fumé	8,0
Tartare de saumon Label Rouge à l'huile d'olive	8,5
Foie gras de canard mi-cuit	14,0
Beignets de gambas, sauce aigre douce	8,5
Petites raviolis du Royans à la crème et parmesan *	8,5
Asperges blanches françaises	12,0
Petits farcis provençaux	9,0
Poulpe et roquette	9,0
Salade d'artichauts, coppa et parmesan Reggiano	8,5
Mozzarella Di Bufala et tomates anciennes	9,0
Œufs cocotte AB -crème et ciboulette	8,0
-crème de truffes, champignons, parmesan	10,0
Escargots sauvages de Bourgogne * les 6 : 10,0 les 12 : 20,0	

PLATS

Raviolis frais, ricotta et épinards, basilic, tomates confites *	17,0
Cœur de rumsteak 180g, gratin dauphinois	19,0
Boudin basque et pommes à la plancha, purée maison *	18,0
Tartare de bœuf d'Aubrac, frites maison, salade mélangée	18,0
Noix d'entrecôte 300g, frites maison	25,0
Filet de bœuf français 180g, gratin dauphinois	29,0
Filet de bar à la plancha, confit de légumes niçois	20,0
Dos de cabillaud, aioli doux, légumes vapeur	20,0
Thon mi cuit à la plancha, shiitakes et purée maison	23,0

Et en plus dès 19h

Plat du jour	17,0
Rognons de veau à l'ancienne, gratin dauphinois	20,0
Cuisse de lapin aux morilles, penne au parmesan	20,0
Magret de canard, oignons rouges confits, purée maison	20,0
Agneau en cocotte, amandes, pruneaux, miel et épices	20,0
Côte de cochon fermier d'Auvergne 400g, purée maison	20,0

TOUS LES JOURS DE 12H A 00H
LA MARINE

MENU DU MIDI 18€

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT

12h/15h du lundi au samedi
12h/16h dimanche et jours fériés

ENTREES

6,5 €

Tartare d'avocats et crevettes
Tarte aux poireaux et chèvre
Quiche mozzarella, tomates confites
Salade de chèvre rôti au miel
Terrine de lapin
Œufs mimosa au thon
Melon nature

PLATS

15 €

Steak, sauce au poivre
Poulet fermier rôti, jus corsé
Carré de porc à l'échalote
Sauté de veau aux olives
Raviolis frais aux aubergines
Curry d'agneau au lait de coco
Filet de colin, sauce moutarde à l'ancienne
Filet d'espardon, salsa au basilic
Filet de lieu noir, sauce aux blancs de poireaux

DESSERTS

6,5€

Gâteau au chocolat
Cheesecake
Crème caramel
Fromage blanc, coulis de framboises
Tarte amandine aux poires
Tarte aux abricots caramélisés
Charlotte aux poires et chocolat

GRANDES SALADES

12h / 19h

CHEVRE	14,0
Salade, croustillants de chèvre chaud, tomates	
CEASAR (POULET ou GAMBAS)	15,0
Salade romaine, poulet ou gambas, tomates, croûtons et copeaux de parmesan Reggiano	
NORDIQUE	15,0
Salade, saumon fumé, haddock, crevettes, avocats, pommes de terre et tomates	
PENNE	15,0
Penne, mozzarella Di Bufala, pousses d'épinards et tomates cerise	

DESSERTS

Fromages à la portion

comté : 5,0 / brie de Meaux : 5,5 / crottin de chèvre : 5,0

Café gourmand (café double supplément 1€)	8,0
Thé gourmand Kusmi Tea	9,0
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,0
Mi-cuit au chocolat Valrhona sans gluten, glace vanille AB	8,5
La véritable Tarte Tropicaine (créée par A.Micka en 1955)	8,5
Tiramisu	8,0
Tartelette aux framboises	8,5
Profiteroles	8,5
Tatin de pommes, crème fraîche d'Isigny	8,5
Mousse de citron vert et spéculos	8,0
Glaces et sorbets de l'Ardèche (2 parfums) AB	6,0
Vanille, caramel à la crème salée, noisette, pistache	
Chocolat, framboise, fraise, citron, myrtille sauvage	
Pêche blanche, melon, abricot	



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans
12,0€

Steak haché ou poisson frais selon arrivage
Purée, frites maison ou riz
Boule de glace

prix net en euros / service compris / chèques non acceptés

Chef de cuisine : Jean-Philippe LIOTTE