



A PARTAGER (TAPAS) (UNIQUEMENT LE SOIR) To share

COMME UN GUACAMOLE 15.00€

tortillas frites Guacamole, tortilla frites

CROQUE MONSIEUR EN BOUCHÉES 17.00€
Bite-size Croque Monsieur, black truffle and cheese Comté

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET FROMAGES 30.00€

Jeunes pousses, petit beurre Our selection of cold cuts and cheeses

FRITES DE PANISSES CROUSTILLANTES et sa crème cheese poivrée 10.00€

Crispy panisse fries (or chicken pea fries) with pepper cream cheese

ARANCINIS DI PARMA sauce napolitaine, basilic 15.00€

Arancini of Parma, Neapolitan sauce, basil

BURRATA CRÉMEUSE basilic Creamy burrata, basil 14.00€

CROUSTILLANT DE GAMBAS mayonnaise citronnée 18.00€

Jeunes pousses, croûtons aux herbes Crispy prawns and lemon mayonnaise

ŒUFS MIMOSA TRUFFÉS 16.00€

Truffled mimosa egg

PLANCHE DE TAPAS 55.00€

Assortiment de tous nos tapas et notre gravlax de saumon et tataki de thon rouge (sauf charcuterie et fromage)

Assortment of all our tapas and our salmon gravlax and red tuna tataki (except charcuterie and cheese)



COTE FISH BAR Fish Bar

PLATEAU D'HUÎTRES Vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel, citron 18.00€ (LES 6)

Platter of oysters, shallot vinegar, semi-salted butter, lemon

CEVICHE DE LOUP 21.00€

Passion, citron vert, pignons torréfiés, huile d'olive

Sea bass ceviche, passion, lime, roasted pine nuts, olive oil

TARTARE DE SAUMON vivifié aux agrumes, crème d'avocat 18.00€

Seiches sautées ail & persil 20.00€

Cuttlefish just sautéed with garlic and parsley

TATAKI DE THON ROUGE AUX SÉSAMES 22.00€

Mayonnaise agrumes & piment doux

Red tuna tataki with sesame seeds, citrus mayonnaise & sweet pepper

GRAVELAX DE SAUMON FRAIS AVEC SON FROMAGE FRAIS 19.00€

CIBOULETTE ET SON PAIN BRIOCHÉ

Fresh salmon gravlax with cream cheese, chives and its brioche bread

BOITE DE CAVIAR LES 50 GRs 199.00€

Blinis maison, crème d'isigny



ENTRÉES Starters

MI-CUIT DE FOIE GRAS MAISON, PAIN BRIOCHÉ 26.00€

Semi-cooked homemade foie gras, brioche bread

AUTHENTIQUE SALADE CÉSAR 22.00€

Aiguillettes de poulet crispy ou saumon Gravlax maison, copeaux de parmesan, romaine croquante, œuf mollet et croûtons dorés, sauce à l'anchois

Authentic caesar salad, crispy chicken strips or homemade Gravlax salmon, parmesan shavings, crunchy romaine, soft-boiled egg and golden croutons, anchovy sauce

ŒUF MIMOSA TRUFFÉ, CHIPS DE LÉGUMES 19.00€

Truffled mimosa egg, vegetable chips

BO BUN» 24.00€

Émincé de choux & carottes, cacahuètes torréfiées, tataki filet de bœuf, gambas sautées, nems & gyozas, sauce secrète herbacée

Sliced cabbage & carrots, roasted peanuts, beef fillet tataki, sautéed prawns, spring rolls & gyozas, herbaceous secret sauce

MONT D'OR GRATINÉ AU FOUR 22.00€

Mesclun de jeunes pousses, croûtons aux herbes

Baked Mont d'or cheese, mixed greens salad, herb croutons



PÂTES ET RISOTTO Pasta and Risotto

RIGATONI MEZZI Sauce napolitaine, burrata crémeuse, basilic, parmigiano 24.00€

Rigatoni mezzi, Neapolitan sauce, creamy burrata, basil, parmigiano

LA VÉRITABLE CARBONARA The real carbonara 27.00€

Pancetta & guanciale, parmesan & pecorino, jaune d'œuf, poivre

Pancetta & guanciale, parmesan & pecorino, egg yolk, pepper

PÂTES AUX GAMBAS Pasta with prawns 33.00€

Bisque tomatée légèrement épicée, pointe de crème

Slightly spicy tomato bisque, hint of cream

DANS LA MEULE DE PARMESAN 36.00€

Linguine aux cèpes flambés au Cognac (soir)

Linguine with porcini mushrooms flambéed in Cognac (evening)

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE AUX SENTEURS DE PROVENCE 30.00€

ET SES SEICHES RÔTIÉS

Risotto with squid ink and scents of Provence and its roasted cuttlefish

COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS 38.00€

Crème de truffes, jambon truffé, Comté affiné et truffe noire

Elbow macaroni with, truffle cream, truffled ham, matured Comté and black truffle



LES PLATS

Dishes

FILET DE LOUP 31.00€

*Beurre blanc aux agrumes et ail confit, légumes du moment, riz vénéré
Sea bass fillet, white butter, citrus fruit and confit garlic, vegetables of moment, black rice*

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 32.00€

*Jus de viande corsé au thym, huile de truffe, mousseline de pomme de terre
Confit lamb shank, full-bodied meat with thyme, truffle oil, mash potatoes*

BURGER «LA MARINE» SOUS CLOCHE 26.00€

*Steak du boucher, sauce américaine, iceberg, tomates, pickles d'oignons rouges, lard tranché, comté affiné, frites fraîches & mesclun de jeunes pousses
Burger, butcher's steak, American sauce, iceberg, tomatoes, red onion pickles, matured Comté cheese, fresh fries & baby leaf salad*

TOURNEDOS ROSSINI 39.00€

Filet de bœuf 180gr, foie gras, bun's toater, mousseline de pommes de terre, huile de truffe et sauce foie gras

Beef fillet 180gr, foie gras, bun's toater, mousseline potatoes, truffle oil and foie gras sauce

MI-CUIT DE THON 29.00€

Avocat, pickles, agrumes, légumes du moment

Half cooked tuna, avocado, pickles, citrus fruit, vegetables of moment

TRADITIONNEL TARTARE DE BŒUF HACHÉ AU COUTEAU 23.00€

Sauce cocktail, condiments, frites fraîches

Traditional minced beef tartare, cocktail sauce, condiments, fresh fries

FILET DE BŒUF 31.00€

Os à moelle, gratin dauphinois, jeunes pousses

Beef fillet, marrow bones, gratin dauphinois, young shoots

ST JACQUES ROTIES EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICE 37.00€

Poireaux snackés, mousseline de légumes

Roasted scallops in pain d'epice crust

SUPPLEMENTS Extra

FRITES FRAÎCHES 6.00€

Fresh fries

SALADE VERTE 5.00€

Green salad

MOUSSELIN DE POMME DE TERRE 7.00€

Mashed potato

LÉGUMES DU MOMENT 7.00€

Vegetables of moment

SAUCE FOIE GRAS 7.00€

foie gras sauce

SAUCE AUX CÈPES 6.00€

Cepes mushroom sauce



DESSERTS ET FROMAGES

FABRICATION PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

Desserts and Cheeses (production by our pastry chef)

ASSIETTE DE FROMAGES sélectionnés par nos soins 15.00€

Our specially selected tray of cheese

L'INCONTURNABLE «PAVLOVA» 12.00€

et son coulis de fruits rouges

The inevitable «pavlova» and its red fruit coulis

VÉRITABLE PROFITEROLE MAISON ET SA CHANTILLY 12.00€

Real homemade profiterole and its whipped cream

CAFÉ GOURMAND Gourmand coffee served with a selection of desserts 11.00€

TARTE TATIN, CRÈME D'ISIGNY 12.00€

Tarte tatin, isigny cream

TIRAMISÙ NUTELLA 12.00€

Nutella tiramisù

CARPACCIO D'ANANAS, VINAIGRETTE BASILIC 11.00€

Pineapple carpaccio, basil vinaigrette

LA BRIOCHE PERDUE DE LA «MARINE» 11.00€

Nutella et sa boule de glace vanille et chantilly maison

«La Marine» brioche french toast, Nutella and its scoop of vanilla ice cream and homemade whipped cream



MENU ENFANT -12 ANS 13.00€

Children's menu -12 years old

BOISSON, VOIR SERVEUR

Drink (ask your waiter)

STEAK HACHÉ DU BOUCHER, FRITES FRAÎCHES

The butcher's minced steak, fresh fries

NUGGET'S DE POULET FERMIER, FRITES FRAÎCHES

Free-range chicken nuggets, fresh fries

1 BOULE DE GLACE

1 scoop of ice cream

Netto prices

LE PAYEMENT PAR CHEQUE NE SONT PAS ACCEPTÉS.

Payment by cheque is not accepted