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

HALLOUMI GRILLÉ RÔTI AU MIEL ET AU THYM 13,00€
Grilled halloumi with honey and thyme

CAMEMBERT GRILLÉ AU FOUR ET SES CROÛTONS 14,00€
Oven-baked camembert with croutons

FOCACCIA RICOTTA ET CHIFFONNADE DE JAMBON CRU 19,00€
Focaccia with ricotta and thinly sliced cured ham

ACCRAS DE MORUE SAUCE AIGRE-DOUCE 16,00€
Cod fritters with sweet and sour sauce

CROQUE-MONSIEUR EN BOUCHÉES *Jambon truffé, truffe noire, Comté affiné* 19,00€
Bite-sized Croque-Monsieur : Truffle ham, black truffle, aged Comté cheese

FRITES DE PANISSES CROUSTILLANTES 10,00€
Et sa crème au poivre Crispy Panisse Fries : With pepper cream

BURRATA CRÉMEUSE 250 G 19,00€
Huile d'olive Creamy burrata (250 g) with olive oil

CROUSTILLANTS DE GAMBAS, MAYONNAISE CITRONNÉE 21,00€
Crispy prawn rolls with lemon mayonnaise

ŒUFS MIMOSA TRUFFÉS *Truffled deviled eggs* 16,00€

STICKS DE MOZZARELLA, SAUCE NAPOLITAINE 13,00€
Mozzarella sticks with Neapolitan sauce

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET FROMAGES 35,00€
Jeunes pousses, petit beurre Selection of cold cuts and cheeses with baby greens and butter

PLANCHE DE TAPAS «LA MARINE» 59,00€
Assortiment de tous nos tapas (sauf charcuterie et fromage), burrata 125 g
«La Marine» tapas board : Assortment of all our tapas (except cold cuts and cheese), burrata 125 g

COTE FISH BAR *Fish Bar*

PLATEAU D'HUÎTRES (LES 6) 22,00€
Huîtres de Camargue, beurre d'algue maison
Oyster platter, Camargue oysters, homemade seaweed butter

PLATEAU DE LA MER 52,00€
6 Huîtres de Camargue beurre d'algue maison et 4 grosses gambas sauvages
Seafood platte, 6 Camargue oysters with homemade seaweed butter and 4 large wild prawns

LA DORADE EN CEVICHE 22,00€
Sauce Thaï et passion fraîche Sea bream ceviche, thai sauce and fresh passion fruit

TARTARE DE SAUMON 19,00€
Vivifié aux agrumes, pommes Granny Smith
Salmon tartare, Brightened with citrus and Granny Smith apples

SEICHES SAUTÉES AIL & PERSIL 24,00€
Sautéed cuttlefish with garlic and parsley

TATAKI DE THON ROUGE PANÉ À LA PISTACHE 23,00€
Sauce sucrée salée Pistachio-crusted bluefin tuna tataki, sweet and savoury sauce

CŒUR DE SAUMON «EN GRAVLAX» 23,00€
Fromage frais, ciboulette, pain brioché Gravlax salmon Heart, cream cheese, chives, brioche bread

GROSSES GAMBAS SAUVAGES (LES 4) 30,00€
Mayonnaise citronnée au piment doux Large wild prawns (4 pieces), Lemon mayonnaise with mild chili

ENTREES *Starters*

AUTHENTIQUE SALADE CÉSAR 22,00€
Aiguillettes de poulet croustillantes ou cœur de saumon «en gravlax», copeaux de parmesan, romaine croquante, œuf mollet et croûtons dorés, sauce à l'anchois
Authentic Caesar salad, crispy chicken strips or gravlax salmon, parmesan shavings, crunchy romaine, soft-boiled egg, golden croutons, anchovy dressing

ŒUFS MIMOSA TRUFFÉS *Truffled deviled eggs* 20,00€

BO BUN 27,00€
Émincé de choux et carottes, cacahuètes torréfiées, tataki de filet de bœuf, gambas sautées, nems et gyozas, sauce secrète herbacée
Shredded cabbage and carrots, roasted peanuts, beef fillet tataki, sautéed prawns, spring rolls & gyozas, secret herb sauce

LA CHÈVRE CHAUD 25,00€
Jeunes pousses, pignons torréfiés, noix, tomates cerises, toasts de chèvre chaud, chèvre frais aux herbes, lard snacké
Warm goat cheese salad : young greens, roasted pine nuts, nuts, cherry tomatoes, warm goat cheese toasts, fresh herb goat cheese, seared bacon

LA PÉRIGOURDINE 29,00€
Salade verte (mesclun), gésier de canard, foie gras frais maison, tranches de magret de canard snackées, croûtons, œuf mollet et sa vinaigrette au miel
Mixed green salad, duck gizzards, homemade fresh foie gras, seared duck breast slices, croutons, soft-boiled egg, and honey vinaigrette

GRATINÉ D'OIGNONS 24,00€
Soupe à l'oignon gratinée au Comté affiné et tranches de pain grillé
Onion gratin, French onion soup baked with aged Comté cheese and toasted bread slices

SUPPLEMENTS *Extra*

FRITES FRAÎCHES *Fresh fries* 7,00€

PURÉE MAISON 9,00€
Homemade mashed potatoes

LÉGUMES DU MOMENT 9,00€
Seasonal vegetables

SALADE VERTE *Green salad* 7,00€

SAUCE AUX TRUFFES 9,00€
Truffle sauce

SAUCE AUX CÈPES 7,00€
Porcini mushroom sauce

SAUCE AU FOIE GRAS 9,00€
Foie gras sauce

OMELETTE À LA TRUFFE 28,00€
Carpaccio de truffe, salade verte Truffle omelette : Truffle carpaccio, green salad

Prix nets - Netto prices
LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE NE SONT PAS ACCEPTÉS.
please kindly be informed that payment by cheque is not accepted

PATES ET RISOTTO *Pasta and Risotto*

RAVIOLI FARCIS À LA DAUBE 31,00€
Jus de daube Parmigiano Braised beef-stuffed ravioli, served with a braised beef jus and Parmigiano

RISOTTO GAMBAS 36,00€
Bisque tomatée et pointe de crème Prawn risotto, with a tomato bisque and a touch of cream

DANS LA MEULE DE PARMESAN 39,00€
Malfadinnes aux cèpes flambées au Cognac
In the Parmesan wheel, Malfadine pasta with porcini mushrooms, flambéed with Cognac

LA VÉRITABLE CARBONARA 31,00€
Malfadines, pancetta et guanciale, jaune d'œuf, poivre, parmesan et pecorino
The authentic carbonara, Malfadine pasta with pancetta and guanciale, egg yolk, pepper, Parmesan and Pecorino

GNOCCHIS FRAIS *Burrata crémeuse, sauce napolitaine et parmesan* 29,00€
Fresh gnocchi, creamy burrata, Neapolitan sauce and parmesan

COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS 36,00€
Crème de truffes, jambon truffé, Comté affiné et truffe noire
Coquillettes : Creamy truffle sauce, truffled ham, aged Comté cheese, and black truffle

LES VIANDES *Meats*

PAILLARD DE POULET FERMIER 30,00€
Sauce aux cèpes, gnocchi frais Free-range chicken paillard, porcini mushroom sauce, fresh gnocchi

DAUBE DE JOUE DE BOEUF ET SES PÂTES *Braised beef cheek with pasta* 30,00€

BURGER «LA MARINE» 29,00€
Steak du boucher, sauce américaine, laitue iceberg, tomates, pickles d'oignons rouges, lard tranché, Comté affiné, frites fraîches
«La Marine» Burger : Butcher's steak, American sauce, iceberg lettuce, tomatoes, red onion pickles, sliced bacon, aged Comté cheese, fresh fries

MAGRET DE CANARD ENTIER GRILLÉ 39,00€
Sauce miel et orange, purée de pommes de terre maison et magret de canard français
Grilled duck breast, honey and orange sauce, homemade mashed potatoes, French duck breast

LE FILET DE BŒUF 33,00€
Purée de pommes de terre maison Beef tenderloin, mashed potatoes

STEAK À CHEVAL 27,00€
Steak du boucher 180 g, 2 œufs, frites fraîches, salade verte
Minced beef : 180 g butcher's steak, 2 eggs, fresh fries, green salad

TRADITIONNEL TARTARE DE BŒUF HACHÉ AU COUTEAU 25,00€
Sauce cocktail, condiments, frites fraîches
Traditional hand-chopped beef tartare : Cocktail sauce, condiments, fresh fries

TOURNEDOS ROSSINI 43,00€
Filet de bœuf, foie gras frais, buns toastés, sauce foie gras et sa purée
Tournedos Rossini, beef fillet with fresh foie gras, toasted buns, foie gras sauce, and mashed potatoes

LA SAUCISSE 27,00€
Sauce de Toulouse, purée de pommes de terre et son jus de viande
The sausage, Toulouse-style sauce, mashed potatoes, and meat jus

LES POISSONS *Fish*

FISH AND CHIPS 29,00€
Filet de lieu jaune, pané aux céréales et sauce tartare
Pollock fillet coated in cereal crumbs, served with tartar sauce

MÉDAILLON DE LOTTE À LA BISQUE DE HOMARD 33,00€
Sauce bisque, pointe de crème, riz aux trois couleurs, légumes
Monkfish medallion with lobster bisque, bisque sauce with a touch of cream, tricolour rice, and vegetables

LE SAUMON VAPEUR 30,00€
Légumes et riz trois couleurs Steamed salmon, served with vegetables and tricolour rice

DESSERTS ET FROMAGES

FABRICATION PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER
Desserts and Cheeses (production by our pastry chef)

ASSIETTE DE FROMAGES *Sélectionnés par nos soins* 16,00€
Our specially selected cheese platter

RIZ AU LAIT 12,00€
Caramel, riz soufflé caramélisé Rice pudding, caramel sauce and caramelized puffed rice

ÎLE FLOTTANTE 12,00€
Crème anglaise, caramel, blanc d'œuf poché, amandes grillées
Floating island, crème anglaise, caramel, poached egg white, and toasted almonds

LA MONT-BLANC 12,00€
Crème fouettée, crème de marron, meringue Whipped cream, chestnut cream, and meringue

LA TARTE TATIN 12,00€
Pâte feuilletée, pomme caramélisée et émulsion à la crème fraîche
Puff pastry, caramelized apple, and fresh cream foam

VÉRITABLE PROFITEROLE MAISON ET SA CHANTILLY 12,00€
Authentic homemade profiterole with whipped cream

CAFÉ GOURMAND *Gourmand coffee served with a selection of desserts* 12,00€

LE COOKIE MAISON PISTACHE-CHOCOLAT 14,00€
Cookie maison moelleux pistache chocolat et sa boule de glace vanille, chantilly maison
Homemade pistachio chocolate cookie :
Soft pistachio chocolate cookie with a scoop of vanilla ice cream, homemade whipped cream

LA BRIOCHE PERDUE DE «LA MARINE» 12,00€
Nutella et sa boule de glace vanille et chantilly maison
«La Marine» French toast brioche :
Nutella, with a scoop of vanilla ice cream and homemade whipped cream

MENU ENFANT -12 ANS 14,00€
Children's menu -12 years old

BOISSON, VOIR SERVEUR *Drink (ask your waiter)*

STEAK HACHÉ DU BOUCHER, FRITES FRAÎCHES
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*