

Carte

Restaurant la Marina

	Entrées	Plats
Salade Gourmande	25€	31€
Foie gras de canard- Magret fumé, légumes grillés		
Salade Végétarienne (Légumes grillés, avocat, beignet de légumes et ratatouilles)	18€	27€
Salade Verte, Burrata et tomates au basilic	16€	23€
Planche apéritive pour deux personnes (Lard Paysan, jambon Pata Negra et tomme de Savoie)		20€
Assiette de poisson fumé et rilette de féra	19€	25€
Saumon Gravlax, salade et légumes grillés	19€	25€
Tartare d'avocat et truite fumée	18€	23€
Jambon Pata Negra accompagné d'asperges ou de melon (selon arrivage)	21€	25€
Foie gras frais de canard, rhubarbe	25€	30€
Risotto vénéré : Risotto aux crevettes	18€	28€
Risotto aux morilles	20€	30€
Linguines aux fruits de mer (crevettes, calamars et Saint-Jacques)		28€

Les Poissons

	Entrée	Plats
Filets de perches meunières poêlées Sauce Tartare, Pommes frites	17€ (120G)	31€ (200G)
Filets de perches meunières poêlées Du Lac Léman, Sauce Tartare, Pommes frites	22€ (120G)	39€ (200G)
Suprême de Féra juste poêlé à l'huile d'olive		26€
Omble chevalier en filet, beurre blanc ou nature		28€
Crevettes « Black Tiger » snackées et beurre blanc		30€
Demi-Homard à l'américaine, Risotto « vénéré »		53€
Choucroute Lémanique (omble, féra, perches)		28€

Toutes nos viandes ou poisson sont servis avec les légumes
du moment, frites, risotto ou féculent du jour.

Les Viandes

Lagarto de Bellotta snacké (Porc très tendre) Servi rosé, juste aux herbes	28€
Côte de veau grillé aux herbes de Provence Supplément sauce morilles (Minimum 2 personnes)	32€
Suprême de pintade poêlé	28€
Côte de Bœuf charolaise (Minimum 2 personnes) Supplément sauce morilles par personne	35€
Filet de Bœuf à la plancha, pommes frites Supplément sauce morilles	35€

1 Origine Poissons : France / Pologne

2 Origine Viandes : Bovines : France, Porc : Espagne

Supplément sauce morilles : 5 euros

MENU 52€

Foie gras de canard en terrine

Rhubarbe

ou

Assiette de poisson fumé

et rilette de Féra

ou

Filets de perches meunière

sauce tartare

Filets de perche meunière poêlés

sauce tartare

ou

Crevettes « Black Tiger »

à la plancha

ou

Filet de bœuf à la plancha

ou

Côte de veau grillé aux herbes de provences

ou sauce morilles (Pour 2 personnes minimum)

Marquise au chocolat

ou

Prince de Savoie

ou

Baba au rhum

Menu Petit Gastronomes (Jusqu'à 10 ans)

Entrée selon l'humeur du chef

Filet de perches, frites
ou Filet de Bœuf, petits légumes et frites

Glace ou dessert du jour

18€

