

# Carte

## Restaurant la Marina

	Entrées	Plats
Salade Gourmande foie gras frais de canard- magret de fumé, légumes grillés	24€	30€
Assiette de poisson fumé et rilette de féra	18€	24€
Saumon Gravlax, salade et légumes grillés	18€	24€
Tartare d'avocat et truite fumés	17€	22€
Jambon Pata Negra accompagné d'asperges ou de melon (selon arrivage)	20€	24€
Foie gras frais de canard, rhubarbe	24€	29€
Risotto vénéré : Risotto aux crevettes	17€	27€
Risotto aux morilles	17€	29€
Salade Végétarienne (Légumes grillés, avocat, beignet de légumes et ratatouilles)	17€	26€

## Les Poissons

Filets de perches meunières poêlées Sauce Tartare, Pommes frites	17€ (120G)	31€ (200G)
Filet de perches meunière poêlées Du Lac Léman, Sauce Tartare, Pommes frites	24€ (120G)	41€ (200G)
Suprême de Féra juste poêlé à l'huile d'olive		26€
Ombre chevalier en filet, beurre blanc ou nature		28€
Crevettes « Black Tiger » snackées et beurre blanc		30€
Demi-Homard à l'américaine, Risotto «vénéré »		52€

# Les Viandes

Lagarto de Bellotta snacké (Porc très tendre) Servi rosé, juste aux herbes	27€
Côte de veau grillée aux herbes de Provence Supplément sauce morilles	32€
Suprême de pintade poêlé	27€
Côte de Boeuf charolaise (Minimum 2 personnes) Supplément sauce morilles par personne	35€
Filet de Boeuf à la plancha, pommes frites Supplément sauce morilles	35€

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

**Menu Petit Gastronom** (Jusqu'à 10 ans) 18€

Entrée selon l'humeur du chef

\*\*\*

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

\*\*\*

Glace ou dessert du jour

2 Origine viande : Bovines : France, Porc : Espagne  
Supplément sauce morilles : 5 euros

# MENU 50€

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 boeuf à la plancha

ou

Côte de veau grillé aux herbes de provences

ou sauce morilles

\*\*\*\*\*

Marquise au chocolat

ou

Prince de Savoie

ou

Baba au rhum

Pour tout changement de plat dans le menu, **supplément de 6€**

Salade de fruits frais	9€
Marquise au chocolat	9€
Prince de Savoie (Fine couche de génoise, sorbet framboise, crème soufflée au Grand Marnier, blancs d'oeufs en neige)	12€
Baba bouchon au rhum, salade de fruits	9€
Assiette gourmande (desserts variés avec un expresso ou un thé)	16€
Fraise ou Framboise au sucre	9€
<u>Dessert ou tarte du jour:</u>	
Tarte fraises, framboises ou citron	9€
Feuilleté fraise, framboises ou mûres	10€

## Les Glaces

Vanille, Café, Fraise, Framboise, Pistache, Chocolat, Citron, Myrtilles, Poire, Mangue, Poire, Cassis		
1 boule : 3€	2 boules : 6€	3 boules : 9€
Supplément Chantilly		1€
Fraise ou Framboise Melba (Glace Vanille, coulis et chantilly)		9€
Café Liégeois (Glace café, café et chantilly)		9€
Coupe Danemark (glace vanille, chocolat chaud et chantilly)		9€
Colonel (sorbet citron et vodka)		11€
Général (glace vanille, whisky)		11€
Abricotine (sorbet abricot, abricotine)		11€