

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€