

CARTE

Restaurant LA MARINA

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

¹Les Poissons

	Entrées	Plats
<i>Filets de perches meunière poêlées</i>		
<i>Sauce tartare, Pommes frites</i>	17€	31€
<i>Suprême de Féra juste poêlé à l'huile d'olive</i>		26€
<i>Omble chevalier en filet, beurre blanc ou nature</i>		28€
<i>Crevettes « Black Tiger » snackées et beurre blanc</i>		30€
<i>Demi-Homard à l'américaine</i>		52€
<i>Risotto «vénéré »</i>		

Les Viandes²

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

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

Glace ou dessert du jour

² Origines viandes : Bovines: France, Porc:Espagne
Supplément sauce morilles : 5 euros

Desserts

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

Les Glaces

Vanille, Café, Fraise, Framboise, Pistache, Chocolat, Citron, Myrtilles, Poire, Mangue, Cassis
1 boule: 3 € 2 boules: 6 € 3 boules: 9 €
Supplément Chantilly: 1€

<i>Fraise ou Framboise Melba</i> <i>(Glace vanille, coulis et chantilly)</i>	9 €
<i>Café Liégeois (glace café, café et chantilly)</i>	9 €
<i>Coupe Danemark</i> <i>(glace vanille, chocolat chaud et chantilly)</i>	9 €
<i>Colonel(sorbet citron et vodka)</i>	11€
<i>Général (glace vanille, whisky)</i>	11€

MENU 50 €³

*Foie gras frais de canard en terrine
Rhubarbe*

ou

*Assiette de poisson fumé
et rilette de Féra*

ou

*Filets de perches
sauce tartare*

*Filets de perches meunière poêlés
sauce tartare*

ou

*Crevettes» Black Tiger»
à la plancha*

ou

Filet de bœuf à la plancha

ou

*Côte de veau grillée aux herbes de provences
ou sauce morilles*

Marquise au chocolat

ou

Prince de Savoie

ou

Baba au rhum

³ Pour tout changement de plat dans le menu, **supplément de 6 euros**