LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE MARINIER 30.-
3 Fines de claire, 3 Spéciales, 2 gambas roses 30/40, 3 amandes,
2 palourdes, 2 moules, bigorneaux, crevettes grises, bulots

L'ECAILLER 48.-
2 Fines de claire, 2 Spéciales, 2 Gillardeau, 2 gambas roses 30/40, 2 crevettes sauvages 40/60,
2 langoustines, 3 amandes, 2 palourdes, 2 moules, bigorneaux, crevettes grises, bulots

LE TIMONIER 85.-
2 fines de claire, 2 Spéciales, 4 Gillardeau, 2 gambas roses 30/40, 2 crevettes sauvages 40/60,
2 langoustines, 1 Tourteau, 3 amandes, 2 palourdes, 2 moules, bigorneaux, crevettes grises, bulots
(1 à 2 personnes)

LE TOUT CUIT 65.-
½ homard, ½ tourteau, 3 langoustines, 3 gambas 30/40,
3 crevettes sauvages 40/60, bigorneaux, bulots

LE MAREE & CO 199.-
8 Fines de claire, 4 Spéciales, 8 Gillardeau, 1 homard, 1 tourteau, 8 langoustines,
8 gambas roses 30/40, 8 crevettes sauvages 40/60, 6 amandes, 6 palourdes, 4 moules, bigorneaux,
crevettes grises, bulots
(3 à 4 personnes)

AJOUTER ½ Tourteau + 10.- ½ Homard + 29.- ½ Langouste

AUCUNE MODIFICATION SUR LES PLATEAUX

LES POISSONS

NOS BEAUX FILETS

Dorade Royale entière, pommes grenailles	28.-
L'assiette retour de pêche, selon arrivage pistou, galette de risotto	34.-
Cabillaud tendre, jus de coquillage, légumes	26.-
Noix de Saint Jacques rôties, sauce homardine	32.-

LES VIANDES

Magret de canard, aux épices de noël	26.-
Filet de Boeuf, jus de viande corsé	29.-

LES SPECIALITES

La Bouillabaisse servie en 2 temps
D'abord notre fameuse soupe de poissons de roche accompagnée de **rouille,** croûtons et gruyère.
Ensuite, servie en filets : le saint-pierre, la lotte, le rouget grondin, calamars, moules et langoustine. 54.-

La Choucroute de la Mer
Tout droit venue d'Alsace, le parfait mariage du **Saumon, Loup, haddock** et beurre blanc. 30.-

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille au thym - Légumes d'hiver poelés - Spaghettis au beurre 6.-

LE PLAT ENFANT (-12 ans)

Poisson frais du Jour ou Steak haché, accompagnement au choix. 14.-

LES DESSERTS

Baba au rhum, chantilly	10.-
Meringue glacée, vanille, fraise, chantilly	9.-
Fondant au chocolat, glace vanille	10.-
Crème brûlée, à la vanille	8.-
Tarte Tatin, glace vanille	9.-
Glace artisanale, 2 boules, parfums : vanille, fraise, citron	7.-

arrosé vodka ou limoncello 11.-

la marée & coquillages

Ici tout est fait maison et nous attachons une grande importance à la qualité de nos poissons, coquillages et crustacés.

Pour vos repas de fêtes, en famille ou entre amis, pensez à notre offre A EMPORTER !

Commandes et réservations sur place ou www.lamareeandco.fr

A L'APERITIF OU EN ENTREE

à déguster seul ou à partager, découvrez notre sélection de produits ultra frais

POUR DEBUTER

En Solo 12.-
2 fines de claires n°3 et 1 verre de blanc

En Duo 25.-
2 fines de claires n°3, 2 Gillardeau n°3 et 2 verres de blanc

Plateau apéro à partager (par personne) 12.-
1 fine de claire, 1 Gillardeau, 2 crevettes sauvages et 2 bulots

COUPE DE CHAMPAGNE	13.-
APEROL SPRITZ	10.-
AMERICANO MAISON	10.-
KIR PECHE	6.5.-
SEX ON THE BEACH	12.-
MOJITO	12.-
VIRGIN	8.-

LES ENTREES DE LA MAREE & CO

Palourdes et Moules en Marinière 13.-

Soupe de poissons de roche, « maison » rouille et croûtons 15.-

Calamars en persillade 14.-

Foie Gras de Canard mi-cuit, confit d'oignons 19.-

LES FRUITS DE MER

Servis avec nos condiments maison

6 Crevettes sauvages 40/60	9.-
6 Gambas 30/40	14.-
6 Langoustines	16.-
½ Homard	29.-
½ Tourteau	10.-
Le Tourteau entier	20.-
La Langouste	selon cours

LES HUITRES

Dégustation 6 huîtres 18.-
2 de chaque en n°3

Dégustation 9 huîtres 26.-
3 de chaque en n°3

Suggestion : Sauvignon New Zélande verre 9.-

6 Fines de Claire n°3	14.-
6 Gillardeau n°3	25.-
6 Spéciales du moment	19.-

AUCUNE MODIFICATION SUR LES PLATEAUX ET LES FORMULES

Tarifs nets TTC, service compris.