

# Carte

## Restaurant la Marina

	Entrées	Plats
Salade Gourmande Foie gras de canard- Magret fumé, légumes grillés	25€	31€
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		27€
Omble chevalier en filet, beurre blanc ou nature		31€
Crevettes « Black Tiger » snackées et beurre		31€
Demi-Homard à l'américaine, Riso o « vénéré »		53€

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

## Les Viandes

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 d'omble

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)

\*\*\*\*\*

Dacquoise au chocolat

ou

Prince de Savoie

ou

Baba au rhum

## **Menu Petit Gastronomique (Jusqu'à 10 ans)**

Entrée selon l'humeur du chef

\*\*\*

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

\*\*\*

Glace ou dessert du jour

18€

