

CARTE
Restaurant LA MARINA

	Entrées	Plats
<i>Assiette de poissons fumés</i> <i>Truite fumée et marinée, tataki de thon</i> <i>Légumes grillés</i>	18€	24€
<i>Saumon en Gravlax juste mariné</i>	17€	23€
<i>Risotto aux chanterelles</i>	16€	22€
<i>Tartare de dorade et avocat, salade et pesto</i>	16€	22€
<i>Jambon Pata Negra et Melon charentais</i>	17€	22€
<i>Pressé de foie gras frais de canard rhubarbe</i>	20€	26€
<i>Aumonière de chèvre sur salade et</i> <i>Légumes grillés</i>	15€	20€

Les Poissons

	Entrées	Plats
<i>Filets de perches de Lac français, meunière</i> <i>Sauce tartare, Pommes frites</i>	17€	31€
<i>Thon snacké mi-cuit, sauce vierge</i>		26€
<i>Filet d'omble chevalier, sauce tartare (Français)</i>		28€
<i>Crevettes « Black Tiger » à la plancha</i>		30€
<i>Cuisses de Grenouilles, Sauce provençale:</i> <i>ail et persil</i>		28€

Les Viandes¹

<i>Lagarto de Bellotta (Porc très tendre au jus de moutarde)</i>	28€
<i>Araignée de Veau à la plancha, sauce aux chanterelles</i>	30 €
<i>Faux-filet d'Agneau, sauce aux herbes aromatiques</i>	30 €
<i>Côte de Bœuf charolaise (Minimum 2 personnes)</i>	32 €
<i>Supplément sauce morilles 5€</i>	
<i>Filet de Bœuf à la plancha, pommes frites</i>	32 €
<i>Supplément sauce morilles 5€</i>	

Plat Unique

<i>Bœuf façon Tagliata, servi rosé (tende de tranche escalopé: 180 gr)</i>	28€
<i>Légumes grillés, tomate, salade et copeaux de parmesan</i>	
<i>Quenelle de truite, sauce écrevisses du Lac Riz pilaf</i>	26€
<i>Assiette Végétarienne Poisson mariné, calamar frit, beignet de courgettes, légumes grillés</i>	24€

Les Fromages

Plateau de fromages 12 €

Menu Petit Gastronom (Jusqu'à 10 ans) 16€

Entrée selon l'humeur du chef

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

Glace ou dessert du jour

1 Origines viandes ,Bovines: France, Agneau : Nouvelle Zélande, Porc:Espagne

Desserts

<i>Tarte Tatin</i>	8€
<i>Salade fruits frais</i>	7€
<i>Puits d'Amour</i>	8€
<i>Prince de Savoie</i>	
<i>(Fine couche de génoise, sorbet framboise, crème soufflée glacée au Grand Marnier, blancs d'œufs en neige)</i>	10€
<i>Bouchon au rhum</i>	8€
<i>Dessert du jour</i>	8€
<i>Fraises ou Framboises au sucre</i>	8€
● <i>Assiette Gourmande</i>	
<i>Desserts variés avec un expresso ou un thé</i>	14€
● <i>Champagne Gourmand</i>	
<i>Desserts variés avec une coupe de champagne</i>	20€
<i>Non inclus dans les menus à 37€ et 47€</i>	
<i>(supplément 6€ et 12€)</i>	

Les Glaces

Vanille, Café, Fraise, Framboise, Pistache, Chocolat Suisse, Citron, Ananas, Fruits de la Passion. Glaces Movempick
1 boule: 3,50€ 2 boules: 6€ 3 boules: 9€
Supplément Chantilly: 1€

- *Fraise ou Framboise Melba* 8€
(Glace vanille, coulis et chantilly)
- *Café Liégeois* 8€
(glace café, café et chantilly)
- *Coupe Danemark* 8€
(glace vanille, chocolat chaud et chantilly)
- *Colonel* 10€
(sorbet citron et vodka)
- *Supplément de 4€ aux menus à 37€ et 47€*

MENU 37 €²

*Tartare de dorade et avocat
salade et pesto*

ou

Melon charentais et jambon Pata Negra

ou

*Aumonière de chèvre sur salade et
légumes grillés*

Thon snacké mi-cuit, sauce vierge

ou

*Araignée de veau à la plancha
sauce chanterelles*

ou

Filets de perches meunière

Pommes frites

(supplément 5€)

Desserts aux choix

Non compris

Assiette et Champagne Gourmand

² Pour tout changement de plat dans les menus, *supplément de 4 euros*

MENU 47 €³

*Foie gras frais de canard
et sa garniture*

ou

*Saumon en Gravlax juste mariné
et truite fumée, salade*

ou

*Filets de perches
sauce tartare*

*Filets de perches meunière
sauce tartare*

ou

*Faux-filet d'agneau
aux herbes de provences*

ou

*Crevettes» Black Tiger»
à la plancha*

Desserts aux choix

Non compris

Assiette et Champagne Gourmand

³ Pour tout changement de plat dans les menus, **supplément de 4 euros**