



LA TABLE MARINE

— ◆ —
LA CARTE



Nos Cocktails

COCKTAILS

Avec alcool

SPRITZ Apérol, Prosecco DOC, eau gazeuse	9,00 €
MOJITO BACARDI Original ou aromatisé (fraise, passion ou gingembre).	10,00€
PINA COLADA Rhum Saint James, jus d'ananas et mix coco, sirop de sucre de canne.	10,00€
MARINE PASSION (Vodka, fruit de la passion, citron vert)	11,00€
BLUE OCEAN (Rhum blanc, curaçao bleu, ananas)	10,00€
SEA BREEZE (Vodka, cranberry, pamplemousse)	10,00€

14cl

COCKTAILS

Sans alcool

VIRGIN MOJITO classique ou aromatisé (fraise, gingembre) Citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse	7,00€
VIRGIN COLADA Jus d'ananas et mix coco	7,00€
TROPICAL Jus de maracuja, jus de mangue, jus de citron vert	8,00€
ROYAL BLUE jus d'ananas, gingembre, sirop de curaçao	8,00€
INFUSION PRESTIGE Thé glacé pêche, jus d'ananas, quartier de citron vert, sirop de fraise	7,00€

14cl



Nos Apéritifs

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC (10 cl)	5,00 €
(Vin Blanc + crème au choix cassis, mûre, pêche, framboise)	
KIR ROYAL (10 cl)	10,00 €
(Champagne + crème au choix)	
MARTINI ROUGE OU BLANC (5 cl)	7,00 €
PORTO ROUGE OU BLANC (5 cl)	7,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE (10 cl)	9,50 €
MARTINI GIN (6 cl)	8,50 €
GIN TONIC (4 cl)	8,00 €
WHISKY JB (4 cl)	8,00 €
WHISKY COCA (4 CL)	9,00 €
JACK DANIEL'S (4 cl)	12,00 €
CHIVAS (4 cl)	12,50 €
ABSOLUT VODKA (4 cl)	8,50 €
VODKA ORANGE (6 cl)	9,50 €

LES DIGESTIFS

CALVADOS	6,50 €
COGNAC (4 cl)	7,00 €
GET 27 (4 cl)	6,50 €
LIMONCELLO (4 cl)	6,50 €
ARMAGNAC (4 cl)	7,00 €
POIRE WILLIAMS	8,00 €



BIÈRES

LEFFE BLONDE 33 CL	5,50 €
DESPERADOS 33 CL	5,50 €
BIÈRE BLANCHE 33 CL	5,50 €
MONACO 33 CL	5,50 €
BIÈRE SANS ALCOOL 33 CL	5,50 €

SODAS

SAN PELLEGRINO (50 cl)	4,50 €
COCA COLA (33 cl)	4,50 €
PEPSI (33 cl)	4,50 €
PEPSI zéro (33 cl)	4,50 €
DIABOLO (Limonade, sirop au choix)	4,50 €
REDBULL (boisson énergisante)	5,50 €
ORANGINA (25 cl)	4,50 €
ICE TEA (25 cl)	4,50 €
JUS DE FRUITS (25 cl)	4,50 €
(Orange, ananas, abricot, pomme)	
SIROP AU CHOIX A L'EAU (30 cl)	2,00 €

EAUX

EVIAN (50 cl)	4,50 €
EAU MINÉRALE (50CL)	4,50 €
EVIAN (1L)	5,50 €
SAN PELLEGRINO (1L)	5,50 €

Nos Vins

VINS ROUGES

15cl

37,5 cl

75 cl

Crozes-Hermitage

9,00€

16,00€

30,00€

Morgon

8,00€

14,00€

27,00€

Bordeaux Saint-Émilion

8,00€

18,00€

35,00€

VINS BLANCS

Chardonnay

7,00€

14,00€

26,00€

Sancerre

8,00€

18,00€

35,00€

Chablis

9,00€

19,00€

38,00€

VINS ROSÉS

Côtes de Provence

8,00€

14,00€

26,00€

Bandol Rosé

8,00€

18,00€

34,00€

Minuty

8,00€

18,00€

38,00€

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

75,00 €

Prix nets - Service compris (15 %).



Nos Entrées

ENTRÉE AU POULPE

Poulpe grillé à la méditerranéenne, légumes croquants.

15,00 €

CARPACCIO DE THON

Carpaccio de thon aux agrumes, jeunes pousses et vinaigrette passion.

15,00 €

CARPACCIO DE BŒUF

Carpaccio de bœuf, vinaigrette aux agrumes et fleur de sel.

14,00 €

FOIE GRAS AUX MIRABELLES CARAMÉLISÉES

Foie gras mi-cuit, mirabelles rôties au miel et beurre, gelée légère de fruits jaunes et brioche tiède.

15,00 €

FRITURE D'ÉPERLANS

Perlans délicatement frits, croustillants à souhait, accompagnés de citron frais et sauce tartare légère.

10,00 €

TATAKI DE THON

Légumes grillés, salade.

18,00 €

TARTARE DE SAUMON

14,00 €



Prix nets - Service compris (15 %).

Nos Grandes Salades

SALADE VÉGÉTARIENNE

(Tomate, salade, burrata, avocat, concombre, légumes grillés)

18,00€

SALADE OCÉANE

Saumon fumé, crevettes, avocat, concombre, tomates cerises et jeunes pousses.

19,00€

SALADE CESAR

Salade, tomates cerises, légumes grillés, poulet, copeaux de parmesan, sauce César, croûtons)

16,00€

SALADE DE LA MER

Salade, tomates cerises, noix de Saint Jacques sautées au basilic, légumes grillés, crevettes)

19,00€

SALADE DE POULPE À LA MÉDITERRANÉENNE

Poulpe mariné grillé, tomates cerises, crevettes, concombre, olives noires, oignons rouges et vinaigrette citronnée.

18,00€



nos Poissons

FILET DE DORADE ROYALE

22,00 €

Filet de dorade royale, sauce vierge .

FILET DE BAR

25,00 €

sauce vierge.

GAMBAS

25,00 €

Gambas flambées au cognac.

SOLE

38,00 €

Sole meunière ou Sole grillée ou sauce vierge.

DOS CABILLAUD

22,00 €

Cabillaud rôti, sauce beurre blanc citronnée et imitation d'herbe fraîche.

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA SAUCE CORAIL

25,00 €

PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH

19,00 €

ESPADON GRILLÉ AVEC SAUCE VIERGE

21,00 €

MOULES MARINIÈRES

22,00 €

MOULES À LA CRÈME

24,00 €

MOULES AU ROQUEFORT

25,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Écrasé de pommes de terre, riz, haricots verts, frites ou légumes grillés.

Prix nets - Service compris (15 %).



Nos Viandes

Entrecôte de Bœuf Viande française Grillée

33,90€

Entrecôte de bœuf grillée.

Filet de bœuf sauce au poivre

28,00€

Filet de bœuf Rossini

32,00€

Rognons à la moutarde à l'ancienne

23,90€

Rognons de veau ,Moutarde à l'ancienne, Crème fraîche, Échalotes, Beurre, Fond de veau, Vin blanc.

Suprême de Poulet Fermier

22,90€

Suprême de poulet fermier, Champignons de Paris à la crème et légumes du marché.

ACCOMPAGNEMENTS

Écrasé de pommes de terre, riz, haricots verts, frites ou légumes grillés.



Nos Desserts

COUPE COLONEL	9,00€
(Sorbet citron, Vodka)	
TURBO GET	9,00€
(Glace à la menthe chocolat, Get 27)	
COUPE AMARENA	9,00€
(Glace goût Amarena, cerises d'Amarena, Crème fouettée)	
PROFITEROLE	7,50€
(Choux sucré, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée)	
COUPE LA TABLE MARINE	9,00€
(Sorbet fraise, ou framboise, cassis, fruits frais, crème fouettée)	
FRAISE MELBA	8,00€
(Glace à la vanille, fraises fraîches, crème fouettée, sauce fruits rouges)	
TIRAMISU MAISON	8,50€
NOUGAT GLACÉ	6,50€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	9,50€
BRIOCHE PERDUS, GLACÉE	11,00€
BANDE CITRON CHANTILLY	8,50€
GLACE DEUX BOULES AU CHOIX	6,50€
SALADE DE FRUITS	7,50€
CAFÉ GOURMAND MAISON	8,90€
(Mousse au chocolat, pannacotta, une boule de glace à la vanille, salade de fruits frais, café, décaféiné ou infusion.)	



FROMAGES

Assiette de fromages affinés 12,00 €

Nos Cafés et Boissons chaudes

CAFÉS

Espresso	2,50 €
Noisette	3,50 €
Café crème	3,50 €

THÉS ET INFUSIONS

Sélection de thés noirs & verts	4,00 €
Infusion verveine	4,00 €
Infusion au choix	4,00 €



Nos Menus

LA TABLE MARINE 35 €

Entrée

Carpaccio de bœuf, vinaigrette aux agrumes et fleur de sel
ou
Tartare de saumon
ou
Entrée au poulpe

Plats

Pavé de saumon à l'aneth, accompagnement au choix
ou
Espadon grillé, sauce vierge, accompagnement au choix
ou
Suprême de poulet fermier, champignons de Paris à la crème,
accompagnement au choix

Desserts

Tiramisu maison
ou
Profiteroles, sauce chocolat
ou
Salade de fruits frais

PRESTIGE 49€

Entrée

Poulpe grillé à la méditerranéenne
ou
Carpaccio de thon aux agrumes
ou
Foie gras mi-cuit aux mirabelles caramélisées

Plats

Filet de bar grillé, sauce citronnée, accompagnement au
choix
ou
Gambas flambées au cognac, riz basmati parfumé
ou
Filet de Bœuf, sauce au poivre, accompagnement au choix

Desserts

Café gourmand maison
ou
Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou
Brioche perdue glacée

Menu enfant



Plat

**Filet de colin, frites
ou Nuggets de poulet, frites**

Dessert

**Mousse au chocolat
ou 2 boules de glace**

Boisson

**Coca-Cola, limonade
ou sirop de grenadine**

15 €



La liste des allergènes est disponible sur demande