



LA TABLE MARINE

— PLAISIR —

CUISINE DE LA MER
& SAVEURS D'AILLEURS



MENU

Nos Cocktails

COCKTAILS 14cl

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

COCKTAILS 14cl

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

Nos Apéritifs

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC (10 cl) Vin Blanc + crème au choix (cassis, mûre, pêche, framboise)	5,00
KIR ROYAL (10 cl) Champagne + crème au choix	10,00
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 ROZELIEURES 1890 (4 cl)	9,50
ARRAN SINGLE MALT SCOTCH WHISKY (4 cl)	12,50
PYLA VODKA (4 cl)	8,50
VODKA ORANGE (6 cl)	9,50

LES DIGESTIFS

CALVADOS	6,50
COGNAC (4 cl)	7,00
LIMONCELLO (4 cl)	6,50
ARMAGNAC (4 cl)	7,00
POIRE WILLIAMS	8,00
EAU DE VIE À LA MIRABELLE (4 cl)	6,50

EAUX

EVIAN (50 cl)	4,50
EAU MINÉRALE (50 cl)	4,50
EVIAN (1 l)	5,50
SAN PELLEGRINO (1 l)	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) (Orange, ananas, abricot, pomme)	4,50
SIROP AU CHOIX À L'EAU (30 cl)	2,00

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

Nos Vins

VINS ROUGES

	15 cl	37,5 cl	75 cl
Crozes-Hermitage	9,00	16,00	30,00
Morgon	8,00	14,00	27,00
Bordeaux	8,00	18,00	35,00
Saint-Émilion	7,00	14,00	26,00

VINS BLANCS

	15 cl	37,5 cl	75 cl
Chardonnay	8,00	18,00	35,00
Sancerre	9,00	19,00	38,00
Chablis	8,00	14,00	26,00

VINS ROSÉS

	15 cl	37,5 cl	75 cl
Côtes de Provence	8,00	18,00	34,00
Bandol Rosé	8,00	18,00	38,00
Minuty	8,00	14,00	26,00

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

75,00

Nos Plateaux

PLATEAU EXPRESS

25

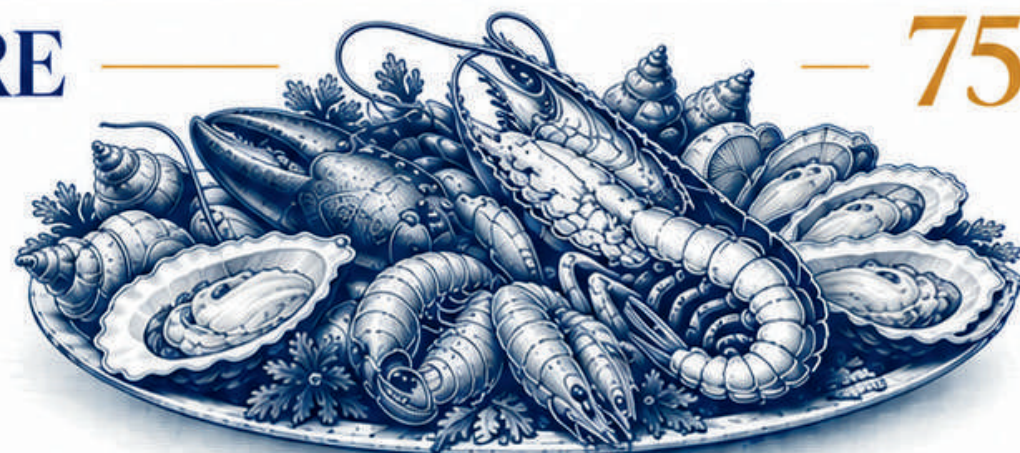
120 g Bulot
4 Huîtres de Cancale
(selon l'arrivée et la saison)
Crevettes 6 pcs



PLATEAU SIGNATURE

75

200 g Bulot
150 g Palourde
4 Gambas 9/12
8 Huîtres
1/2 Homard cuit au beurre, ail et thym



PLATEAU LA TABLE MARINE

40

6 Huîtres
150 g Bulot
8 Crevettes
Moules à la vapeur 100 g



*Beurre persillé fait maison et pain tradition
pour chaque plateau de fruits de mer.*



Cocotte de Moules



MOULES MARINIÈRES

Moules fraîches, vin blanc, échalotes, persil frais et une touche de beurre.

22

MOULES À LA CRÈME

Moules fraîches, sauce à la crème, échalotes et persil frais.

24

MOULES AU ROQUEFORT

Moules fraîches, sauce au Roquefort, échalotes et persil frais.

25

HUÎTRES SIGNATURES

(de Cancale selon arrivage)

4
8.40

6
12,60

8
16,80





Nos Entrées

ENTRÉE AU POULPE

Poulpe mariné, tomates cerises, olives noires, oignons rouges, concombre et huile d'olive.

15

ENCORNETS CROUSTILLANTS

Encornets de calamars croustillants, sauce maison du moment, citron et persil frais.

10

SARDINES À LA MÉDITERRANÉENNE

Sardines grillées, tomates cerises, olives, oignons rouges, câpres et herbes fraîches.

12

FOIE GRAS AUX MIRABELLES CARAMÉLISÉES

Foie gras mi-cuit, mirabelles caramélisées, pain brioché toasté et pointe de fleur de sel.

15

FRITURE D'ÉPERLANS

Éperlans frits, citron frais et sauce tartare maison.

10

TARTARE DE SAUMON

Saumon frais coupé au couteau, avocat, échalotes, citron vert, aneth et huile d'olive.

14



Nos Plats

ESPADON GRILLÉ

Espadon grillé, sauce vierge aux tomates, oignons rouges, poivrons, olives et herbes fraîches.

21

GAMBAS 9/12

Gambas 9/12 flambées au cognac, ail, persil et tomates cerises.

25

PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH

Pavé de saumon grillé, sauce à l'aneth, citron et herbes fraîches.

23

FILET DE DORADE ROYALE

Filet de dorade royale grillé, sauce vierge aux tomates cerises, olives, câpres et herbes fraîches.

24

DOS DE CABILLAUD

Dos de cabillaud rôti, sauce citronnée, câpres et herbes fraîches.

22

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA SAUCE CORAIL

Noix de Saint-Jacques poêlées, à la sauce corail, fondue de poireaux et une touche de citron.

28

Accompagnements

AU CHOIX AVEC VOTRE PLAT

Écrasé de
pommes de terre

Riz
haricots verts

Frites

Légumes grillés



Spécialités du Chef



HOMARD GRILLÉ ENTIER

Homard entier grillé, beurre citronné, herbes fraîches et légumes de saison.

38

SOLE MEUNIÈRE

Sole meunière, au beurre citronné, câpres et persil frais.

38

FILET DE BAR

Filet de bar grillé, sauce vierge aux tomates cerises, olives, câpres et herbes fraîches.

25

ROGNONS À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Rognons de veau sautés, sauce à la moutarde à l'ancienne, champignons et pommes de terre grenailles.

24

FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre, légumes de saison et pommes de terre grenailles.

28



Nos Menus

LA TABLE MARINE

35

ENTRÉES

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

DESSERTS

Tiramisu maison

ou

Profiteroles, sauce chocolat

ou

Salade de fruits frais

PRESTIGE

49

ENTRÉES

Poulpe grillé à la méditerranéenne

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

15

PLATS

Filet de colin, frites

ou

Nuggets de poulet, frites

DESSERTS

Mousse au chocolat

ou

2 boules de glace

BOISSONS

Coca-Cola, limonade

ou

sirop de grenadine

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Desserts

COUPE COLONEL

Sorbet citron, Vodka Pyla.

9,00

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de mini desserts avec un café expresso.

9,00

GLACE PÊCHE MELBA OU FRAISE MELBA

3 boules, fruits frais, sauce fruits rouges.

8,00

PROFITEROLE

Choux sucré, glace vanille, sauce chocolat.

8,00

COUPE LA TABLE MARINE 9,00

Sorbet fraise ou framboise, cassis, fruits frais.

SALADE DE FRUITS

Fruits frais de saison.

7,50

POIRE FAÇON BELLE-HÉLÈNE

Poire pochée, glace vanille, sauce chocolat, caramel et chantilly.

9,00

NOUGAT GLACÉ

Nougat glacé aux éclats de nougat.

6,50

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

Crème onctueuse, croûte caramélisée.

7,00

BRIOCHE PERDUE, GLACÉE 11,00

Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel.

GLACE DEUX BOULES AU CHOIX

Vanille, chocolat, café, fraise, citron, framboise.

6,50