LA TABLE MARINE

PLAISIR

CUISINE DE LA MER
& SAVEURS D'AILLEURS

MENU

Nos Cocktails

COCKTAILS 14cl
Avec alcool

SPRITZ 9,00
Apérol, Prosecco DOC, eau gazeuse.

MOJITO BACARDI 10,00
Original ou aromatisé (fraise, passion ou gingembre).

PINA COLADA 10,00
Rhum Saint James, jus d'ananas et mix coco, sirop de sucre de canne.

MARINE PASSION 11,00
Vodka, fruit de la passion, citron vert.

BLUE OCEAN 10,00
Rhum blanc, curaçao bleu, ananas.

SEA BREEZE 10,00
Vodka, cranberry, pamplemousse.

COCKTAILS 14cl
Sans alcool

VIRGIN MOJITO 7,00
Classique ou aromatisé (fraise, gingembre).
Citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse.

VIRGIN COLADA 7,00
Jus d'ananas et mix coco.

TROPICAL 8,00
Jus de maracuja, jus de mangue, jus de citron vert.

ROYAL BLUE 8,00
Jus d'ananas, gingembre, sirop de curaçao.

INFUSION PRESTIGE 7,00
Thé glacé pêche, jus d'ananas, quartier de citron vert, sirop de fraise.

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

Prix nets - Service compris (15 %).

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 Saint-Émilion	8,00	18,00	35,00

VINS BLANCS	15 cl	37,5 cl	75 cl
Chardonnay	7,00	14,00	26,00
Sancerre	8,00	18,00	35,00
Chablis	9,00	19,00	38,00

VINS ROSÉS	15 cl	37,5 cl	75 cl
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

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 — 22
Moules fraîches, vin blanc, échalotes,
persil frais et une touche de beurre.

MOULES À LA CRÈME — 24
Moules fraîches, sauce à la crème,
échalotes et persil frais.

MOULES AU ROQUEFORT — 25
Moules fraîches, sauce au Roquefort,
échalotes et persil frais.

Huîtres Signatures

(de Cancale selon arrivage)

4	6	8
8,40	12,60	16,80

Nos Grandes Salades

SALADE OCÉANE — 19,00
Saumon fumé, crevettes, avocat, concombre,
tomates cerises et jeunes pousses.

SALADE POULPE MÉDITERRANÉEN — 18,00
Salade, tomates cerises, olives noires, oignons rouges,
concombre, poulpe et légumes grillés, vinaigrette citronnée.

SALADE CÉSAR — 16,00
Salade, tomates cerises, légumes grillés, poulet,
copeaux de parmesan, sauce César, croûtons.

Nos Entrées

ENTRÉE AU POULPE — 15
Poulpe mariné, tomates cerises, olives noires,
oignons rouges, concombre et huile d'olive.

ENCORNETS CROUSTILLANTS — 10
Encornets de calamars croustillants, sauce maison du moment,
citron et persil frais.

SARDINES À LA MÉDITERRANÉENNE — 12
Sardines grillées, tomates cerises, olives, oignons rouges,
câpres et herbes fraîches.

FOIE GRAS AUX MIRABELLES CARAMÉLISÉES — 15
Foie gras mi-cuit, mirabelles caramélisées,
pain brioché toasté et pointe de fleur de sel.

FRITURE D'ÉPERLANS — 10
Éperlans frits, citron frais et sauce tartare maison.

TARTARE DE SAUMON — 14
Saumon frais coupé au couteau, avocat, échalotes,
citron vert, aneth et huile d'olive.

Nos Plats

ESPADON GRILLÉ — 21
Espadon grillé, sauce vierge aux tomates,
oignons rouges, poivrons, olives et herbes fraîches.

GAMBAS 9/12 — 25
Gambas 9/12 flambées au cognac,
ail, persil et tomates cerises.

PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH — 23
Pavé de saumon grillé, sauce à l'aneth,
citron et herbes fraîches.

FILET DE DORADE ROYALE — 24
Filet de dorade royale grillé, sauce vierge aux tomates cerises,
olives, câpres et herbes fraîches.

DOS DE CABILLAUD — 22
Dos de cabillaud rôti, sauce citronnée,
câpres et herbes fraîches.

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA SAUCE CORAIL — 28
Noix de Saint-Jacques poêlées, à la sauce corail,
fondue de poireaux et une touche de citron.

Accompagnements

AU CHOIX AVEC VOTRE PLAT

Écrasé de pommes de terre | Riz haricots verts | Frites | Légumes grillés

Spécialités du Chef

HOMARD GRILLÉ ENTIER — 38
Homard entier grillé, beurre citronné,
herbes fraîches et légumes de saison.

SOLE MEUNIÈRE — 38
Sole meunière, au beurre citronné,
câpres et persil frais.

FILET DE BAR — 25
Filet de bar grillé, sauce vierge aux tomates cerises,
olives, câpres et herbes fraîches.

ROGNONS À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE — 24
Rognons de veau sautés, sauce à la moutarde
à l'ancienne, champignons et pommes de terre grenailles.

FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE — 28
Filet de bœuf grillé, sauce au poivre,
légumes de saison et pommes de terre grenailles.

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

2 boules de glace

BOISSONS

Coca-Cola, limonade

ou

sirop de grenadine

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Desserts

COUPE COLONEL — 9,00
Sorbet citron, Vodka Pyla.

CAFÉ GOURMAND — 9,00
Assortiment de mini desserts
avec un café expresso.

GLACE PÊCHE MELBA OU FRAISE MELBA — 8,00
3 boules, fruits frais, sauce fruits rouges.

PROFITEROLE — 8,00
Choux sucré, glace vanille,
sauce chocolat.

COUPE LA TABLE MARINE — 9,00
Sorbet fraise ou framboise, cassis,
fruits frais.

SALADE DE FRUITS — 7,50
Fruits frais de saison.

POIRE FAÇON BELLE-HÉLÈNE — 9,00
Poire pochée, glace vanille,
sauce chocolat, caramel et chantilly.

NOUGAT GLACÉ — 6,50
Nougat glacé aux éclats de nougat.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON — 7,00
Crème onctueuse, croûte caramélisée.

BRIOCHE PERDUE, GLACÉE — 11,00
Brioche façon pain perdu,
glace vanille, caramel.

GLACE DEUX BOULES AU CHOIX — 6,50
Vanille, chocolat, café, fraise,
citron, framboise.