



La Marée

Arrivage quotidien de qualité
Poissons & Fruits de Mer



L'authentique
Bistrot de la Mer
de La Rochelle

1 av de Colmar 17000 La Rochelle tél. 05 46 41 19 92
e.mail : lamaree.restaurant@wanadoo.fr / site : www.la-maree.fr

Compte tenu de la recrudescence des chèques impayés, nous informons notre aimable clientèle que nous ne sommes plus en mesure d'accepter ce mode de paiement.

L'établissement décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou échange d'effets personnels ou de vêtements, même si par délicatesse et pour votre confort, le personnel vous a aidé à les déposer. Dans tous les cas, ceux-ci restent sous votre seule responsabilité et surveillance.

NOUS NE PRENONS PAS DE RESERVATION



Nos Entrées



Salade du Berger , Sur un lit de Vert Pâturage, Camembert Rôti au Piment Doux, Cerneaux de Noix, Tomates, Pommes de Terre, Jambon de Parme et Toasts	18.00
Salade Atlantique , Sur un lit de Salade mêlée, Duo de Saumon fumé et mariné à l'Aneth, Noix de Saint Jacques et Crevettes Roses	18.00
Soupe de Poissons de La Marée , Poissons de Roche et de l'Océan, sa Rouille et ses Croûtons	15.00
Tartare de Poulpe Mariné à l'Ancienne , Oignon rouge, Aneth, Ciboulette, Echalote, Citron, Vinaigre de Cidre...	15.00
Chiffonnade de Jambon de Parme A.O.P Finement Tranché	16.00
Tartare de Thon , Citron Vert, Lait de Coco	21.00
Tartare de Saumon Tradition , Ciboulette, Aneth, Echalotes et Huile d'Olive	22.00
Notre Foie Gras préparé façon Marée , Médailles de Foie Gras mi-cuit, Fleur de Sel, Chutney de Figs au Monbazillac et Toasts	22.00
Supplément Garniture (Purée de Pommes de Terre, Tagliatelle, Légumes, Salade Verte)	5.00

Menu Moussaillon Jusqu'à 12 ans **12.00**

Steak Haché ou **Filet de Lieu** ou **Filet de Saumon**

Accompagné de sa Purée de Pommes de Terre et ses Légumes de saison

Mousse au Chocolat ou **Glace 1 Boule** (Vanille, Fraise, Chocolat, Barbe à Papa)

Charte de qualité

L'origine de nos produits est toujours respectée. Nous les choisissons toujours avec soin, dans la meilleure qualité et avec une garantie de fraîcheur. Les plats que nous proposons sont soumis aux variations des marchés. Nous préférons manquer momentanément d'un produit, plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire. Merci de Votre compréhension

Nos prix sont nets en euros, taxes et services compris



Notre Retour de Pêche



L'Arrivage quotidien de Produits de la Mer nous permet de vous proposer une sélection de Poissons Frais d'exception et parfois de constater occasionnellement des ruptures en raison des aléas de la Pêche

Notre Burger de la Mer , Filets de Saumon et Thon, Tomates, Oignons rouges, sauce Tartare	21.00
Tagliatelles au Saumon Fumé , Crème, Echalote, Ciboulette	21.00
Belles Sardines Entières dorées à la Plancha , Tout simplement à la Fleur de Sel	22.00
Dos de Lieu Noir Vapeur , Pommes de Terre, Bulots et Son Aïoli	24.00
Poulpe à la Plancha , Huile d'Olive, Ail et Citron	25.00
Mi-cuit de Thon au Saté (épice Asiatique à base de cacahuète), Tagliatelles Fraîches	26.00
Filets de Dorade Royale Rôtis sur Peau à la Plancha	26.00
Et sa Sauce Chimichurri (Aneth, Origan, Ciboulette, Piment Oiseau, Huile d'Olive, Citron)	
Farandole de Gambas (décortiquées) et son Risotto au Chorizo	30.00
Risotto de Saint-Jacques et son coulis d'Asperge	35.00
Poêlée de Saint-Jacques et de Palourdes , Accompagnée de ses Tagliatelles Fraîches	36.00
Et de son Jus de Palourde	
Belle Sole Meunière Entière (non découpée par nos soins)	39.00

LA POTENCE DE LA MER

Belle Brochette de nos Poissons Frais, Saint-Jacques, Gambas et Langoustine aux Saveurs	
Du Grand Large Rôtie au Four en persillade, sa Bisque de Crustacés et son Aïoli	28.00

Autour du Vivier

Le Homard Bleu « Prince des Mers », selon Arrivage, Homard (Environ 700 grammes) en provenance de l'Europe proposé en plusieurs déclinaisons..... Environ 20 minutes de préparation

Homard Entier Poêlé , sur son Lit de Tagliatelles Fraîches à la Crème de Crustacés	95.00
Homard Entier Rôti au Beurre de Truffes	95.00
Homard Entier et Sa Sauce Homardine Cuit à la Plancha et Son Risotto de Saint-Jacques	95.00

Le Coin du Boucher, Origine (Voir notre tableau)

Notre Burger du Gourmet , délicieux Steak Haché 100% pur Bœuf, Tomme de Savoie, Oignons, Tomates et Sauce Tartare, Pain Burger Boulanger	21.00
Filet de Bœuf « de Notre Sélection Bouchère », Sauce Poivre Vert	28.00

Toutes nos Sauces sont concoctées avec soin par le Chef et son Equipe

Nos Coquillages et Crustacés



Notre Sélection d'Huîtres de Chez Besson, Huîtres Creuses de Ré élevées en Pleine Mer

Les Huîtres n°5		Les Huîtres n°4		Les Huîtres n°3		Les Huîtres n°2	
Les 3	4.50	Les 3	6.50	Les 3	7.50	Les 3	9.50
Les 6	7.50	Les 6	11.90	Les 6	13.90	Les 6	16.90
Les 9	9.50	Les 9	15.50	Les 9	15.50	Les 9	20.90
Les 12	12.00	Les 12	18.90	Les 12	21.90	Les 12	24.90



Nos Fruits de Mer

Bulots mayonnaise (la portion)	10 pièces	8.00	20 pièces	13.90
Grosses Crevettes Roses (le bouquet)	6 pièces	8.50	12 pièces	14.90
Palourdes Crues (l'assiette)	6 pièces	8.50	12 pièces	14.90
Langoustines 16/20 (le bouquet)	3 pièces	12.50	6 pièces	22.90
Le Tourteau environ 700/800 g	½ Tourteau	13.00	La pièce	25.00
Le Homard Bleu Entier Froid et sa Mayonnaise				80.00

Aucune Modification ne sera possible dans la composition des Assiettes ou des Plateaux de Fruits de Mer

L'Assiette du Marin, 16.00

2 Huîtres n°4, 2 Huîtres n°5, 3 Grosses Crevettes et 5 Bulots

L'Ecailler, 40.00

6 Bulots, 4 Grosses Crevettes, 3 Langoustines, 3 Palourdes, 3 Huîtres n°4 et un Demi Tourteau

Plateau du Mareyeur, Toute son abondante déclinaison de Fruits de Mer en Plateau

Demi Tourteau, 5 Langoustines, 6 Bulots, 6 Grosses Crevettes, 6 Palourdes, 2 Huîtres n°2, 3 Huîtres n°3, 3 Huîtres n°4, 3 Huîtres n°5

58.00 pour une personne

105.00 pour deux personnes

Tous nos Fruits de Mer sont accompagnés de Sauce Vinaigre à l'Echalote, Mayonnaise, Citron, Pain de Seigle et Beurre demi-sel



FORMULE Entrée . Plat . Dessert **37**

FORMULE Entrée . Plat **32**

Entrée au Choix

- ❖ **Soupe de Poissons** et sa garniture
- ❖ **Crustacés en Gogouette**, 2 Huîtres n°4, 2 Huîtres n°5, 3 Grosses Crevettes et 5 Bulots
- ❖ **Tartare de Poulpes marinés**, Oignon Rouge, Aneth, Citron, Ciboulette, Vinaigre de Cidre...
- ❖ **Tartare de Thon**, Lait de Coco, Citron Vert
- ❖ **Salade Océane**, sur un lit de Salade Mêlée, Saumon Fumé, Saumon Mariné, Crevettes Roses, Tomates
- ❖ **Tartare de Saumon Tradition**, Ciboulette, Aneth, Echalotes, Citron et Huile d'Olive
- ❖ **Médailon de Foie Gras mi-cuit façon Marée**, Fleur de Sel, Chutney de Figue au Monbazillac et Toasts

Plat au Choix

- ❖ **Poulpe à la Plancha**, Huile d'Olive, Ail et Citron
- ❖ **Tagliatelles au Saumon Fumé**, Crème, Echalotes, Ciboulette
- ❖ **Filet de Dorade Royale Rôti sur Peau à la Plancha**, Sauce Chimichurri (Aneth, Origan, Piment Oiseau, Ciboulette, Huile, Citron)
- ❖ **Belles Sardines Entières Dorées à la Plancha**, « Tout simplement à la Fleur de Sel »
- ❖ **Dos de Lieu Noir Vapeur**, Pommes de Terre et son Aioli
- ❖ **Mi-cuit de Thon au Saté** (épice Asiatique à base de cacahuète), Tagliatelles Fraîches
- ❖ **Filet de Bœuf**, Sauce Poivre Vert

Dessert au Choix

- ❖ **Camembert Rôti** au Piment Doux
- ❖ **Crème Brûlée** à la Vanille
- ❖ **Moelleux Cœur** coulant Chocolat
- ❖ **Nougat glacé** Artisanal
- ❖ **Carpaccio d'Ananas** et son Sorbet Pêche de Vigne
- ❖ **Mousse au Chocolat**
- ❖ **Clafoutis aux Framboises**
- ❖ **Île Flottante**, sauce Caramel Beurre Salé et Crème Anglaise



Moelleux Cœur Coulant Chocolat avec Sa Glace Vanille	9.00
Duo de Financier et de Rocher Coco avec Sa Glace Praliné et Sa Sauce Chocolat	9.00
Mousse au Chocolat Tradition	9.00
Crème Brûlée à la Vanille	9.00
Ile Flottante au Caramel Beurre Salé et sa Crème Anglaise	9.00
Nougat Glacé Artisanal et son Coulis de Fruits Rouges	9.00
Carpaccio d'Ananas au Citron Vert et son Sorbet Pêche de Vignes	9.00
Clafoutis aux Framboises	9.00
Café Gourmand, Espresso, Allongé, Crème	11.50
Thé Gourmand,	11.50
Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Fruits Rouges, Vanille, Vert à la Menthe, Vert, Tilleul, Verveine, Camomille...	
Camembert Rôti au Piment Doux	9.00

Nos Glaces

Les Crèmes Glacées :

Café, Caramel Beurre Salé, Chocolat Noir, Menthe, Noix de Coco, Pistache, Praliné, Rhum Raisin, Vanille

Les Sorbets Plein Fruits :

Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Fruits de La Passion, Mangue, Orange, Pêche de Vigne, Poire

Coupe 1 Boule, Biscuit	3.00
Coupe 2 Boules, Biscuit	6.00
Coupe 3 Boules, Biscuit	9.00
Supplément Chantilly ou Chocolat ou Caramel	3.00

Nos Coupes Composées (3 boules)	11.00
--	--------------

Belle Dame, Glace Vanille, Meringue, Chocolat Chaud, Chantilly
Café Liégeois, Glace Café, Biscuit, Chantilly
Chocolat Liégeois, Glace Chocolat, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly
Bounty, Glace Noix de Coco, Chocolat Chaud, Coco râpée, Biscuit Chantilly
Colorado, Glace Rhum-Raisins, Glace Vanille, Glace Caramel, Meringue, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly
Galapagos, Glace Passion, Glace Citron, Glace Mangue, Coulis de Passion, Biscuit, Chantilly
Tutti Frutti, Glace Pêche de Vigne, Glace Orange, Glace Poire, Ananas Fruit, Biscuit, Chantilly
Esmeralda, Glace Pistache, Glace Pralinée, Glace Chocolat, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly
Love London, Glace Rhum-raisins, Glace Caramel, Glace Menthe, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly
Love Red, Glace Fraise, Glace Framboise, Glace Cassis, Coulis de Fruits Rouges, Biscuit, Chantilly
Vahiné, Glace Noix de Coco, Glace Passion, Glace Mangue, Coco Râpée, Biscuit, Chantilly

Nos Fantaisies Alcoolisées (2 boules)	12.50
--	--------------

Colonel, Glace Citron, Vodka (4 cl) **Iceberg**, Glace Menthe, Get 27 (4 cl)
Impérial, Glace Orange, Liqueur de Mandarine (4 cl) **Royal Poire**, Glace Poire, Eau de Vie de Poire (4 cl)

