



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.

Nos prix sont nets en euros, taxes et services compris



Nos Entrées



Vague de Jambon de Parme	8.50
Brochette de Crevettes Décortiquées et Tomates Confites, Marinées à l'Huile d'Olive, Ail, Citron et Curry...	9.50
Le Lisboa, Pain Brioché, Lamelles de Poulpe, Tomates Confites, Herbes Fraîches, Sauce Tartare	10.50
Velouté de Saint-Jacques et Poireaux, Sa Pincée de Piment Doux	15.00
Salade de Parme, Sur un lit de Salade mêlée, Jambon de Parme, Parmesan, Tomates séchées, Concombres...	16.00
Tartare de Poulpe Mariné à l'Huile d'Olive et au Vinaigre de Cidre, Oignon rouge, Aneth, Ciboulette, Echalote, Citron...	17.00
Salade du Berger, Sur un lit de Vert Pâturage, Saint-Marcellin au Piment Doux, Cerneaux de Noix, Tomates, Jambon de Parme	18.00
Salade Atlantique, Sur un lit de Salade mêlée, Duo de Saumon fumé et mariné à l'Aneth et Crevettes Roses	18.00
Foie Gras Façon Marée au Moelleux de Saint-Luc XVIII Et Son Pain d'Épices	19.00
Tartare de Saumon Tradition, Ciboulette, Aneth, Echalote et Huile d'Olive	22.00
Supplément Garniture, Purée du Moment, Tagliatelle, Légumes, Salade Verte...	6.00

Le Menu du Petit Marin

Jusqu'à 12 ans

12.00

Steak Haché ou Filet de Saumon

Accompagnement et Légumes du moment

Mousse au Chocolat ou Glace 1 Boule (Vanille, Fraise, Chocolat)

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.



Notre Retour de Pêche

LA MARÉE
17
LA ROCHELLE

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

Tagliatelles au Saumon Fumé , Crème, Echalote, Ciboulette	19.00
Notre Burger de la Mer , Filets de Saumon et Thon, Tomates, Oignons, Sauce Tartare	22.00
Sardines Entières Tout Simplement à la Plancha	22.00
Farandole de Gambas Décortiquées , Sauce Cajun et Tagliatelles Fraîches	25.00
Tagliatelles aux Noix de Saint-Jacques et Tomates Confites , Sauce Fromagère Ail et Fines Herbes	25.00
Filets de Saint-Pierre , Sauce Thym et Citron	26.00
Tentacule de Poulpe à la Plancha avec Sa Crème d'Ail Noir (Ail au Parfum Subtil et Léger après Fermentation dans l'Eau de Mer)	27.00
Mi-cuit de Thon au Saté , (Epice Asiatique Salée à base de cacahuète)	27.00
Duo du Capitaine , Filet de Saumon et Noix de Saint-Jacques, Sauce aux Framboises	29.00

Autour du Vivier

Le Homard Bleu « Prince des Mers », selon Arrivage, Homard (Environ 500 grammes) en provenance de l'Europe proposé en plusieurs déclinaisons... Environ 20 minutes de préparation

Homard Entier Poêlé, Sauce aux Epices Cajun Sur son Lit de Tagliatelles Fraîches	65.00
Homard Entier Poêlé, Sauce Thym et Citron Sur son Lit de Tagliatelles Fraîches	65.00
Homard Entier Rôti au Beurre de Truffe , Sur son Lit de Tagliatelles Fraîches	69.00
Homard Entier Rôti, Sauce Forestière Sur son Lit de Tagliatelles Fraîches	65.00

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	19.00
Filet de Boeuf « de Notre Sélection Bouchère », Sauce Forestière	26.00

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

Nos Coquillages et Crustacés



Nos Fruits de Mer

Huîtres n°3 Maison BESSON *Sélection d'Huîtres Creuses Pleine Mer de L'Île de Ré*

Les 3 Pièces **6.30**

Les 6 Pièces **12.60**

Les 9 Pièces **18.90**

Les 12 Pièces **25.20**

Bulots Mayonnaise

10 pièces

8.00

20 pièces

13.90

Crevettes Roses

6 pièces

8.50

12 pièces

14.90

Langoustines

5 pièces

12.50

8 pièces

21.90

Le Tourteau 400/600 g

½ Tourteau

11.00

La pièce

19.00

Le Homard Entier Bleu Froid et sa Mayonnaise

65.00

Nos Compositions de Fruits de Mer pour 1 Personne

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

Le Matelot,

16.00

6 Huîtres n°3, 6 Crevettes Roses, 6 Bulots

Le Quartier-Maître,

18.00

4 Langoustines, 4 Crevettes Roses, 4 Bulots

L'Ecailler,

35.00

Demi-Tourteau, 4 Langoustines, 4 Bulots, 4 Crevettes Roses, 4 Huîtres n°3

Le Mareyeur,

55.00

Demi-Tourteau, 7 Langoustines, 7 Bulots, 7 Crevettes Roses, 7 Huîtres n°3

Le Royal,

95.00

Homard Entier Bleu, Demi-Tourteau, 5 Langoustines, 5 Bulots, 5 Crevettes Roses, 5 Huîtres n°3

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



FORMULE Entrée . Plat

34.00

FORMULE Entrée . Plat. Dessert

38.00

Entrée au Choix

❖ Foie Gras Façon Marée au Moelleux de Saint-Luc XVIII

Et Son Pain d'Epices

❖ **Salade Méridionale**, Sur un lit de Salade Mêlée, Jambon de Parme, Parmesan, Tomates Séchées, Concombres...

❖ **Crustacés en Goguette**, 2 Langoustines, 3 Grosses Crevettes et 3 Bulots...

❖ **7 Huîtres N°3 de La Maison BESSON**

❖ **Velouté de Saint-Jacques et Poireaux**, Sa Pincée de Piment Doux

❖ **Salade Océane**, Salade Mêlée, Saumon Fumé, Saumon Mariné, Crevettes Roses, Tomates

❖ **Tartare de Saumon Tradition**, Ciboulette, Aneth, Echalote, Citron, Huile d'Olive

❖ **Tartare de Poulpe Mariné**, Oignon, Aneth, Ciboulette, Echalote, Citron, Vinaigre de Cidre, Huile d'Olive...

Plat au Choix

❖ **Filet de Boeuf**, Sauce Forestière

❖ **Poêlée de Gambas Décortiquées**, Sauce Cajun et Tagliatelles Fraîches

❖ **Tentacule de Poulpe à la Plancha** avec Sa Crème à l'Ail Noir

❖ **Mi-cuit de Thon au Saté** (Epice Asiatique Salée à base de cacahuète)

❖ **Filet de Saint-Pierre**, Sauce Thym et Citron

❖ **Duo du Capitaine**, Filet de Saumon et Noix de Saint-Jacques, Sauce aux Framboises

Dessert au Choix

❖ **Saint-Marcellin** Sur Son Ecrin de Verdure

❖ **Baba au Rhum Bouchon**, Sauce Caramel et Sa Crème Chantilly

❖ **Nougat glacé** Artisanal, Coulis de Fruits Rouges

❖ **Carpaccio d'Ananas** et son Sorbet Citron

❖ **Mousse au Chocolat**

❖ **Clafoutis aux Framboises**

❖ **Île Flottante**, Sauce Caramel et Crème Anglaise

❖ **Duo du Financier et Rocher Coco**, Glace Praliné, Sauce Chocolat

Nos Desserts, L'Instant Gourmand



Duo de Financier et Rocher Coco , Glace Praliné et Sauce Chocolat	9.00
Mousse au Chocolat Tradition	9.00
Baba au Rhum Bouchon , Sauce Caramel et Sa Crème Chantilly	9.00
Ile Flottante , Sauce Caramel 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 Citron	9.00
Clafoutis aux Framboises	9.00
Café Gourmand , Espresso, Allongé, Crème	11.50
Thé Gourmand , Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Fruits Rouges, Vanille, Vert à la Menthe, Vert, Tilleul, Verveine, Camomille...	11.50
Saint-Marcellin Sur son Ecrin de Verdure	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, Fruits de La Passion, Mangue, 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

Esmeralda, Glace Pistache, Glace Praliné, Glace Chocolat, Chocolat Chaud, 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 Citron, Liqueur de Mandarine (4 cl)

Royal Poire, Glace Poire, Eau de Vie de Poire (4 cl)

Le Menu du TIMONIER

Uniquement le Midi du Mardi au Samedi

Sauf Jours Fériés

Formule Entrée . Plat **25.00**

Formule Entrée . Plat. Dessert **29.00**

Entrée au Choix

- ❖ **Le Bergerot**, Salade Mêlée, Saint-Marcellin au Piment Doux, Cerneaux de Noix, Tomates, Jambon de Parme
- ❖ **Brochette de Crevettes décortiquées et Tomates Confites**, Marinées à l'huile d'Olive, Ail, Citron et Curry...
- ❖ **5 Huîtres n°3** Pleine Mer de L'île de Ré, Maison BESSON
- ❖ **Vague de Jambon de Parme**
- ❖ **Le Lisboa**, Pain Brioché, Lamelles de Poulpe, Tomates Confites, Herbes Fraîches, Sauce Tartare
- ❖ **Assiette de 10 Bulots** et Sa Mayonnaise

Plat au Choix

- ❖ **Tagliatelles au Saumon Fumé**, Crème, Echalote, Ciboulette
- ❖ **Sardines Entières Tout Simple à la Plancha**
- ❖ **Burger Du Gourmet**, Steak Haché, Tome de Savoie, Oignons, Tomates, Sauce Tartare
- ❖ **Poêlée de Gambas Décortiquées**, Crème au Vin Blanc et Echalotes Sur son Lit de Tagliatelles Fraîches

Dessert au Choix

- ❖ **Mousse au Chocolat Tradition**
- ❖ **Île Flottante**, Sauce Caramel
- ❖ **Nougat Glacé Artisanal**, Coulis de Fruits Rouges
- ❖ **Saint-Marcellin**, Sur Son Ecrin de Verdure