

LE MARAIS QUI FUME

Resto - tapas

CARTE

LE MARAIS QUI FUME

Resto - tapas

CARTE

NOS PLANCHES

LA PLANCHE DU MARAIS | 22,90 €

Saumon fumé maison, rillettes de poisson maison, nougat de chèvre miel et noix, crevettes roses, légumes croquants & tzatziki

LA PLANCHE DES DUNES | 19,90 €

Nougat de chèvre, miel et noix, mozzarella fumée maison, houmous, légumes confits à l'huile , falafels, légumes croquants, tzatziki

LA PLANCHE DE LA MER | 17,00 €

4 huîtres, crevettes roses, rillettes de poisson maison, toasts et beurre aux algues maison

TRIO DE FUMÉS MAISON | 18,50€

Saumon, filet mignon et mozzarella fumés

DÉCLINAISON D'HUÎTRES | 16,00 €

2 huîtres N°3 natures et beurre aux algues de chez Lumi'Algues

2 huîtres N°3 gratinées au beurre persillé maison

2 huîtres N°3 en tempura, condiments du moment

ENTRÉES

RILLETTES DE POISSON MAISON | 10,00 €

FRITURE D'ÉPERLANS | 11,00 €

Servie avec un trio de mayonnaises maison

NOUGAT DE CHÈVRE, MIEL ET NOIX | 10,50 €

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES | 9,90 €

Servie avec un trio de mayonnaises maison

HOUMOS FAÇON LIBANAIS & PAIN PITA | 8,50 €

SALADE THAÏ | 10,90 €

Vermicelles de riz, carottes, chou, pousses de soja, menthe,ananas, coriandre, cacahuètes, sésame, soja, miel, gingembre, citron

FOIE GRAS MAISON AU VIN JAUNE | 16,00 €

LES FUMÉS DU MARAIS

POISSONS ET CHARCUTERIES FUMÉS MAISON

Maquereau fumé | 11,00 €

Saumon fumé | 13,00 €

Magret de canard fumé | 13,00 €

Filet mignon de porc fumé | 12,00 €

Mozzarella fumée | 8,00€

TRIO DE FUMÉS MAISON | 18,50 €

Saumon, filet mignon et mozzarella fumés

LES HUÎTRES

HUÎTRES EN TEMPURA | X 4 : 10,00 € | X 8 : 18,00€

Friture japonaise à la bière et condiments du moment

HUÎTRES N°3 DE NOS VOISINS PATTEDOIE

Les 6 | 12,00 €

Les 12 | 19,50 €

Servies avec un beurre maison aux algues de nos voisins Lumi'Algues

HUÎTRES GRATINÉES | X 4 : 10,00 € | X 8 : 18,00€

Huîtres gratinées au beurre persillé maison

DÉCLINAISON D'HUÎTRES N°3 | 16,00 €

2 huîtres natures, 2 huîtres gratinées, 2 huîtres en tempura

PLATS

LE BURGER DU MARAIS | 19,00 €

Pain noir au charbon, cheddar, tomates, roquette, pickles d'oignons, steak de bœuf Black Angus ou galette de légumes maison
Sauce et frites maison

LE ROUGAIL DE SAUCISSES FUMÉES | 17,00 €

Saucisse de Montbéliard, tomates, oignons, ail, curcuma et combawa.
Servi avec du riz parfumé

LA PITA DU MARAIS | 17,00 €

Pain pita, roquette, mousse de chèvre frais et algues d'Oléron, tomates, mozzarella fumée, légumes grillés à l'huile, pickles d'oignon, graines torréfiées.

Supplément saumon fumé : + 3,00 €

RISOTTO DE COQUILLETTES JURASSIEN | 17,00 €

Crème de comté, dés de jambon fumé, morilles

SALADE THAÏLANDAISE | 17,00 €

Vermicelles de riz, carottes, chou, pousses de soja, menthe, ananas, coriandre, cacahuètes, sésame, soja, miel, gingembre, citron

Supplément crevettes : + 3,00 €

VOIR L'ARDOISE POUR LES SUGGESTIONS DU MOMENT

MENU DES DRÔLES

POUR LES - DE 12 ANS

PLAT & DESSERT | 11,50 €

Plat au choix :

Rougail saucisses et riz parfumé

Steak haché frites

Coquillettes - jambon - comté

Dessert : 1 boule de glace

Chocolat, café, vanille, framboise, fraise, citron, coco,
mangue, passion, caramel au beurre salé

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE | 11,00 €

Caramel beurre salé crémeux, crème glacé vanille, mousse de spéculoos

PAVLOVA AU FRUIT | 10,00 €

Meringue, crème de mascarpone, coulis et fruit frais de saison

TIRAMISU DU JURA | 11,00 €

Biscuits à la cuillère imbibés au café et vin jaune, mousse mascarpone chocolat et fève de tonka, noix torréfiées

GÂTEAU PATATE | 9,00 €

Spécialité réunionnaise à base de patates douces, vanille, vieux rhum et une glace coco.

GLACES ET SORBETS

Chocolat, café, vanille, framboise, fraise, citron, coco, mangue, passion, caramel au beurre salé

1 BOULE | 3.50 €

2 BOULES | 5.50 €

3 BOULES | 7.50 €



**CARTE DES
BOISSONS**

APÉRITIFS

| | |
|---------------------------|-------|
| Punch Maison | 4,00€ |
| Sangria Maison | 4,00€ |
| Ti'punch | 6,50€ |
| Pastis, Ricard 2cl | 3,50€ |
| Martini blanc 6cl | 5,00€ |
| Kir cassis ou pêche 12cl | 5,50€ |
| Kir pétillant 12cl | 7,50€ |
| Porto 8cl | 4,00€ |
| Pineau blanc ou rouge 8cl | 4,00€ |
| Gin Tonic 15cl | 9,00€ |

SOFTS

| | |
|--|-------|
| Eau minérale Abatilles, plate ou gazeuse 75cl | 5,50€ |
| Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl, Schweppes 25cl, Orangina 25cl, Perrier 33cl | 3,70€ |
| Limonade 25cl | 3,00€ |
| Sirop à l'eau 25cl Grenadine, menthe, pêche | 2,75€ |
| Diabolo 25cl | 3,50€ |
| Jus Granini 25cl Pomme, Ananas, Tomate, Abricot | 3,70€ |

BIÈRES

| | | |
|--------------------|-------|-------|
| BIÈRES PRESSION | 25cl | 50cl |
| STELLA ARTOIS | 3,80€ | 7,50€ |
| LA GOOSE IPA | 4,00€ | 7,90€ |
| BIÈRES BOUTEILLES | 33cl | |
| BLANCHE ATLANTIC | | 5,60€ |
| SUPPLÉMENT SIROP | | 1,00€ |
| BIÈRES SANS ALCOOL | 33cl | |
| LA GOUDALE | | 5,60€ |

LES BULLES

| | |
|--|--------|
| PROSECCO 12cl | 6,00€ |
| BELLINI 12cl Pétillant & purée de pêche | 7,50€ |
| ROSSINI 12cl Pétillant & coulis de framboise | 7,50€ |
| LIMONCELLO SPRITZ 15cl Pétillant & Limoncello | 9,00€ |
| PINEAU SPRITZ 15cl Pétillant & Pineau blanc | 9,00€ |
| APÉROL SPRITZ 15cl | 9,00€ |
| ROZMARYN 15cl Sirop de romarin du jardin, vodka, citron, prosecco. | 9,00€ |
| PROSECCO 75cl | 28,00€ |
| CHAMPAGNE TSARINE/5cl | 48,00€ |

CARTE DES VINS



LES ROUGES

| | | | | |
|---|-------|--------|-------|--------|
| Charentais IGP, Maine au Bois | 12 cl | 75 cl | 5,50€ | 21,00€ |
| 100% Merlot, vendanges manuelles sur les terroirs des Borderies. Couple, rond, nez de fruits rouges et notes légèrement épicées. | | | | |
| Pinot noir, "Solas" de Laurent Miquel, Pays d'Oc IGP | 6,00€ | 24,00€ | | |
| 100% Pinot noir. Vin plutôt léger avec des arômes fruités de framboises et de cerises. | | | | |
| Terrasses du Larzac AOP, Domaine des Lambrusques, | X | 29,00€ | | |
| 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Carignan. Robe rouge intense, fruité et épicé. | | | | |
| Lalande de Pomerol AOP, Château Pont de Guitres | X | 37,00€ | | |
| 80% Merlot, 20% Cabernet-Franc. Du soleil et de la gourmandise, un vin rond et velouté, très fruité. | | | | |

LES BLANCS

| | | |
|---|-------|--------|
| Perles Blanches d'Oléron, Charentais IGP | 5,00€ | 19,00€ |
| Chardonnay, "Solas" de Laurent Miquel, Pays d'Oc IGP | 5,50€ | 22,50€ |
| 100% Chardonnay. Minéral, avec des notes de fleurs et d'agrumes | | |
| Graves AOP, Château Ludeman La Côte | 6,00€ | 24,00€ |
| 30 % Sauvignon, 70 % Sémillon. Fruité et rond | | |
| Pouilly Fumé, Domaine Lebrun | X | 35,00€ |
| 100% Sauvignon. Fruité et rond en bouche, il conserve une belle acidité | | |

LE ROSÉ

| | | |
|---|-------|--------|
| Île de Beauté IGP (Corse) Giorgiu | 5,00€ | 19,50€ |
| Cépages : sciaccarellu - grenache. Belle fraîcheur, équilibré, arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue. | | |



VINS EN CARAFE

| | | | | |
|--|-------|-------|-------|--------|
| Charentais IGP, L'Estival, 100% Sauvignon | 12 cl | 50 cl | 3,80€ | 13,50€ |
| Pays d'Oc IGP, Vigne antique, 100% Merlot | 12 cl | 50 cl | 3,80€ | 13,50€ |

LES FUMANTS

| | |
|-----------------|-------|
| CAFÉ EXPRESSO | 2,00€ |
| CAFÉ DÉCAFÉINÉ | 2,50€ |
| CAFÉ ALLONGÉ | 2,50€ |
| THÉ OU INFUSION | 4,00€ |

DIGESTIFS

| | 4 cl |
|-----------------------------|--------|
| COGNAC GAUTRET VS CLASSIQUE | 6,00€ |
| COGNAC GODET VS CLASSIQUE | 7,00€ |
| WHISKY ABERLOUR | 9,50€ |
| WHISKY LAGAVULIN 16ANS | 11,50€ |
| RHUM CLÉMENT VO 2 ANS | 6,50€ |
| RHUM ARRANGÉ | 5,00€ |
| LIMONCELLO | 5,00€ |
| GET 27 | 5,00€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
À consommer avec modération