

# 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 naturelles 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

**HOUMOUS 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 COQUILLETES 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

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

# BIÈRES

<b>BIÈRES PRESSION</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>3,80€</b>	<b>7,50€</b>
<b>LA GOOSE IPA</b>	<b>4,00€</b>	<b>7,90€</b>

<b>BIÈRES BOUTEILLES</b>	<b>33cl</b>
<b>BLANCHE ATLANTIC</b>	<b>5,60€</b>
<b>SUPPLÉMENT SIROP</b>	<b>1,00€</b>

<b>BIÈRES SANS ALCOOL</b>	<b>33cl</b>
<b>LA GOUDALE</b>	<b>5,60€</b>

# SOFTS

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

# LES BULLES

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

# CARTE DES VINS

## LES ROUGES

### Charentais IGP, Maine au Bois

100% Merlot, vendanges manuelles sur les terroirs des Borderies.  
Souple, rond, nez de fruits rouges et notes légèrement épicées.

### Pinot noir, "Solàs" de Laurent Miquel, Pays d'Oc IGP

100% Pinot noir. Vin plutôt léger avec des arômes fruités de framboises et de cerises.

### Terrasses du Larzac AOP, Domaine des Lambrusques,

70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Carignan. Robe rouge intense, fruité et épicé.

### Lalande de Pomerol AOP, Château Pont de Guitres

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

### Chardonnay, "Solàs" de Laurent Miquel, Pays d'Oc IGP

100% Chardonnay. Minéral, avec des notes de fleurs et d'agrumes

### Graves AOP, Château Ludeman La Côte

30 % Sauvignon, 70 % Sémillon. Fruité et rond

### Pouilly Fumé, Domaine Lebrun

100% Sauvignon. Fruité et rond en bouche, il conserve une belle acidité

## LE ROSÉ

### Île de Beauté IGP (Corse) Giorgiu

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

### Pays d'Oc IGP, Vigne antique, 100% Merlot



12 cl

5,50€

6,00€

X

X



75 cl

21,00€

24,00€

29,00€

37,00€

19,00€

22,50€

24,00€

35,00€

19,50€



12 cl

3,80€

3,80€



50 cl

13,50€

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