

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

DÉCLINAISON DE FUMÉS MAISON

Le Trio : saumon, filet mignon et mozzarella fumés | 18,50 €

Les 5 fumés du Marais | 25 €

DUO D'HUÎTRES | 16,00 €

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

3 huîtres N°3 gratinées au beurre persillé maison

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 €

BRIOCHETTA | 10,90 €

Brioche toastée, caramel de tomate, pesto, tomates fraîches, stracciatella et pickles d'oignons

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

DÉCLINAISON DE FUMÉS DU MARAIS | 25,00 €

Saumon, filet mignon, maquereau, magret de canard et mozzarella fumés

LES HUÎTRES

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

DUO D'HUÎTRES N°3 | 16,00 €

3 huîtres natures, 3 huîtres gratinées

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 | 18,00 €

Saucisses 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 | 18,00 €

Crème de comté, lard fumé, morilles & vin jaune

POKÉ BOWL | 18,00 €

Riz vinaigré, carottes, chou, grenade, fèves d'edamame, oignons frits, coriandre, menthe, tomate, citron, saumon fumé ou falafel.

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 et frites maison

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 AUX FRUITS | 10,00 €

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

TIRAMISU DU JURA | 11,00 €

Biscuits à la cuillère imbibés au café et au vin jaune, mousse de 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.

LA COUPE DE FRAISES | 10,50 €

Fraises fraîches, glace à la fraise, feuilles de menthe fraîches, crumble de noisette et chantilly

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€

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€

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€

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 vert, prosecco.	9,00€
PROSECCO 75cl	28,00€
CHAMPAGNE TSARINE 75cl	48,00€

CARTE DES VINS



12 cl



75 cl

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.

5,50€

21,00€

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.

6,00€

24,00€

Terrasses du Larzac AOP, Domaine des Lambrusques,

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

X

29,00€

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.

X

37,00€

LES BLANCS

Perles Blanches d'Oléron, Charentais IGP

5,00€

19,00€

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

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

5,50€

22,50€

Graves AOP, Château Ludeman La Côte

30 % Sauvignon, 70 % Sémillon. Fruité et rond

6,00€

24,00€

Pouilly Fumé, Domaine Lebrun

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

X

35,00€

LES ROSÉS

Île de Beauté IGP (Corse) Giorgiu

Cépages : sciaccarellu - grenache. Belle fraîcheur, équilibré, arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue.

5,00€

19,50€



12 cl



50 cl

VINS EN CARAFE

Charentais IGP, L'Estival, 100% Sauvignon

3,80€

13,50€

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

3,80€

13,50€

LES FUMANTS

CAFÉ EXPRESSO	2,00€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2,50€
CAFÉ ALLONGÉ	2,50€
THÉ OU INFUSION	4,00€
IRISH COFFEE OU OLÉRON COFFEE	7,00€

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 OU DEPAZ	6,50€
RHUM ABUELO 12 ANS	7,50€
RHUM ARRANGÉ	5,00€
LIMONCELLO	5,00€
GET 27	5,00€

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