

# 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

**HOUMOS 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 COQUILLETTES 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€

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

# CARTE DES VINS



## LES ROUGES

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

## LES BLANCS

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

## LES ROSÉS

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



## VINS EN CARAFE

<b>Charentais IGP, L'Estival, 100% Sauvignon</b>	3,80€	13,50€
<b>Pays d'Oc IGP, Vigne antique, 100% Merlot</b>	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