

SILENCE, ÇA FUME !

Au Marais qui Fume, nous fumons sur place nos poissons, viandes et fromages dans notre fumoir !

MOZZARELLA FUMÉE	8,00 €
MAQUEREAU FUMÉ	11,00 €
FILET MIGNON DE PORC FUMÉ	12,00 €
SAUMON FUMÉ	13,00 €
MAGRET DE CANARD FUMÉ	13,00 €



LE DÉFI HOT ONES DU MARAIS !

10,00 €

Vous connaissez le concept ?

4 nuggets croustillants, 4 sauces, de la plus douce à la plus forte. Osez-vous aller jusqu'au bout ?

LES TAPAS

HOUMOUS & PAIN PITA	8,00 €
NOUGAT DE CHÈVRE, MIEL ET NOIX	10,00 €
FRITURE D'ÉPERLANS	11,00 €
Servie avec un duo de mayonnaises maison	
RILLETES DE POISSON	10,00 €
Rillettes de poisson aux graines de moutarde, herbes du jardin, citron et algues d'Oléron	

LES PLANCHES

LA PLANCHE DE FUMÉS MAISON 25,00 €

Déclinaison des produits fumés du Marais

LA PLANCHE DU MARAIS 23,00 €

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

LA PLANCHE DES DUNES 20,00 €

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

LES ENTRÉES

POIREAUX ET OEUF CONFIT 11,00 €

Poireaux rôtis et grillés au barbecue japonais, vinaigrette fumée au foin, jaune d'oeuf confit

CREVETTES, PIMENT, AGRUMES 12,00 €

Ceviche de crevettes, nage d'agrumes pimentée, pickles et herbes fraîches

THON RHUBARBE BASILIC 13,00 €

Tataki de thon rouge, confit de rhubarbe au miso, mayonnaise au basilic

VITELLO TONATO 13,00 €

Tranche de filet de veau rosé, sauce onctueuse au thon parmesan et anchois et câpres frits

LES HUÎTRES

HUÎTRES N°3 DE NOS VOISINS PATTEDOIE x 6 : 12,00 € | x 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 15,00 €

3 huîtres natures, 3 huîtres gratinées



LES PLATS

LE BURGER DU MARAIS

19,00 €

Pain noir au charbon végétal, steak haché Black Angus ou rösti de pommes de terre, mayonnaise fumée au foin, cheddar, salade, tomates, pickles d'oignon rouge, frites

LE RISOTTO DE COQUILLETES JURASSIEN

19,00 €

Coquillettes, lard fumé, crème de comté, sauce aux morilles et vin jaune du Jura

L'AUBERGINE GRILLÉE

20,00 €

Aubergine grillée à la flamme puis rôti, sauce feta fumée, salade d'herbes fraîches, halloumi et condiment grenade

COCHON, CHORIZO, PIMENT

24,00 €

Punta de lomo grillée au barbecue japonais, en croûte de chorizo, poivron et piment, crème de chorizo, riz rouge et haricot rouge

BAR, SAKÉ, COURGETTES

25,00 €

Filet de bar grillé au barbecue japonais (façon robata), beurre blanc au saké, œufs de truite et huile verte, déclinaison de courgettes

CARPACCIO DE BOEUF THAÏ

23,00 €

Carpaccio de bœuf, fruit de la passion, coriandre, citronnelle, combava, gingembre, sauce thaï et frites maison

LA PIÈCE DU BOUCHER - pour 2 personnes

75,00 €

Côte de boeuf maturée marinée au miel, thym et whisky, grillée au barbecue servie avec un trio de sauces maison, maïs grillé, frites maison et salade verte

LES DESSERTS

AFFOGATO

7,00 €

Coupe de glace vanille, noix de pécan, crème de mascarpone, café chaud

COEUR COULANT CHOCOLAT TONKA

9,00 €

Fondant au chocolat et tonka, glace au chocolat et crème anglaise

ENTREMET FORÊT NOIRE

10,00 €

Génoise chocolat, crème montée au chocolat noir, griottes, cerises fraîches, kirsch

BRIOCHE PERDUE

11,00 €

Brioche toastée, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly et spéculoos

FRAISE PIMENT GRANOLA

11,00 €

Coupe de fraises, granola, glace fraise, coulis de fraise-piment, chantilly, pétales de rose

CAFÉ - THÉ GOURMAND

11,00 €

Cognac Gourmand + 2,00 €



GLACES ET SORBETS

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

1 BOULE | 3,00 €

2 BOULES | 6,00 €

3 BOULES | 8,00 €