



★ Les fruits de mer ★

Les fruits de mer ★

6 huîtres n°3 Petit beurre, citron8 €
12 huîtres n°3 Petit beurre, citron	15 €
l'Assiette fraîcheur	22 €
6 huîtres n°3, bulots, bouquets, mayonnaise ou aioli	
l'Assiette de bulots6 €
l'Assiette de bigorneaux	11 €
l'Assiette de bouquets	12 €
l'Assiette de langoustines 16/20 4 ou 5 pièces	14 €
l'Assiette 1/2 tourteau	13 €
l'Assiette tourteau entier	18 €
l'Assiette de pinces de tourteaux Selon arrivage	15 €

Plateaux de fruits de mer ★

Le plateau Crabe	40 €
6 huîtres n°3, 2 langoustines, bouquets, Pinces de crabe ou 1/2 tourteau (selon arrivage) bulots, bigorneaux, beurre salé, mayonnaise ou aioli.	
Le Tout cuit	34 €
Pinces de crabe ou 1/2 tourteau (selon arrivage), 2 langoustines, bouquets, bulots, bigorneaux, Mayonnaise ou aioli.	
Buisson de langoustines 16 à 18 pièces	45 €
Tour de crevettes et bulots	45 €
20 crevettes et 400 g de bulots	



★ Tapas à partager ★

Les rillettes maison ★

Thon avocat écrasé d'avocat, thon émietté, échalote, mayonnaise4 €
Maquereau deux maquereaux, crème fraîche, curry, coriandre	4,50 €
Saumon deux saumons, crème fraîche, ciboulette5 €
Le trio une verrine de chaque	13 €

Les fritures ★

	5 pièces	10 pièces	5 pièces + frites	10 pièces + frites
Poisson6 €	11€	9 €	14 €
Crevettes7 €	13 €	10 €	16 €
Calamars7 €	13 €	10 €	16 €
Accras de morue6 €	11 €	9 €	14 €
Petite mixte 5 pièces de chaque				25 €
Grande mixte 10 pièces de chaque				47 €

Et Aussi ★

Tartare de saumon	13 €
Sauce mayonnaise chichara, échalote sur soon sticky rice toasté, condiment guindilla, oignon de printemps, sésame.	
Karagee de poulet sauce ranch	13 €
Cuisse ou contrecuisse de poulet, cuit à la Japonaise , sauce creamy maison.	
Moules a l'aioli moules d'Espagne, aioli, panure croustillante	10 €

Les P'ti Burgers de la mer ★

L'Américain Buns nature, cabillaud snacké, oignon frit,6 €
lard fumé, cheddar, sauce burger	
Avec frites9 €
L'Italien Buns basilic , saumon snacké , pesto et tomates,6 €
confites maison, écrasé d'avocat , mozzarella	
Avec frites9 €
Le Thai Buns curcuma, steak crevettes coriandre, nouilles frites6 €
mangue et sauce sweet maison	
Avec frites9 €
Duo de burger.	12 €
Avec frites	15 €
Trio de burger.	17 €
Avec frites	20 €



★ Un petit creux ★

Les Tartares

Tartare de thon assaisonnement thaï, condiment échalote, oignon nouveau, poudre de riz	16 €
Avec frites OU soupe coco.	19 €
Tartare de saumon Sauce mayonnaise chiracha, échalote, condiment guindilla, oignon de printemps, sésame,	16 €
Avec frites OU soupe coco.	19 €

Grillés au moment

Tataki de thon Pavé de thon recouvert sésame pavot, juste Saisi tranché façon sashimi, mayo wasabi	16 €
Avec frites	19 €
Wrap de crevettes croustillantes	9 €
Crêpe de blé, beignets de crevettes, Croustillantes, mélange de crudités Sauce aigre douce maison + frites	12 €
Cheese Burger ou Burger Américain, frites maison	19 €
Cheese burger : buns nature maison, steak haché du boucher snacké, oignon, cornichon, lard fumé, mimolette sauce burger.	
Américain : buns nature maison, cabillaud snacké, oignon frit, lard fumé &, cheddar, sauce burger.	

Et Aussi

Soupe COCO Lait de coco épicée, patates douces, champignons, soja	12 €
Fish and ships	16 €

Les Accompagnements

L'assiette de frites	5 €
Soupe coco	5 €
Salade végété Légumes du moment	5 €
Supplément sauce	1 €
Supplément vinaigre échalote	1 €

Menu enfant

Jusqu'à 10 ans	13 €
--------------------------	------

Steak haché frite

ou Fish & ships Sauce au choix : Ketchup, tartare, mayonnaise

ou Beignets de poulet / frites Sauce au choix : Aioli, aigre douce, piquante



★ Les douceurs ★

Les desserts maison ★

Mousse au chocolat8 €
Le cheese cake et son coulis de framboise8 €
Baba au rhum maison crème fouettée8 €
Curd citron Crème citron, sablé maison, chantilly8 €

Les BB desserts ★

BB mousse au chocolat4 €
BB riz au lait3 €
BB cheese cake et son coulis de framboise4 €
BB Baba au rhum maison crème fouettée4 €
Le trio de BB desserts au choix	10 €

Les Gourmands* ★

*** 2 BB desserts, cookie, boisson chaude :**

Café Gourmand	10 €
Thé Gourmand	10 €
Jamaïcain Gourmand	16 €
Irish Gourmand	16 €

Vins au verre

BULLES - 12 cl

Bordeaux • <i>Veuve de Bort - Blanc de Blanc</i> SA	5 €
Champagne • <i>Bardou - 1^{er} Cru Tradition</i> SA	12 €

ROSÉS - 12 cl

Bordeaux • <i>Ludovic Battistin - Petit Gris</i>	6 €
Provence • <i>Les Deux Cœurs Rolle</i>	7 €

BLANCS - 12 cl

IGP Pays d'Oc • <i>Cent pour Cent Chardonnay</i>	6 €
Vin de France • <i>Les Vins de Claire - 1^{ères} Vendanges</i>	6 €
Touraine Azay Le Rideau • <i>Nicolas Paget Melodie</i>	7 €
IGP Méditerranée • <i>Les Deux Cœurs Rolle</i>	7 €
IGP Côtes de Gascogne • <i>Pellehaut - L'été Gascon</i>	7 €

ROUGES - 12 cl

Bordeaux • <i>Domaine Argilius - Les Aiguilles</i>	6 €
Bordeaux Supérieur • <i>Populus d'Alba - Thomas Gomes</i>	6 €
Languedoc • <i>Château Ollieux Romanis 100% Cinsault "Vin frais"</i>	6 €
IGP Cité de Carcassonne • <i>Pierre - Pinot Noir</i>	6 €
IGP Pays d'Oc • <i>100% Grenache</i>	5 €

Les Bulles - 75 cl

Bordeaux • <i>Veuve de Bort - Blanc de Blanc</i>	18 €
Champagne • <i>Bardou - 1^{er} Cru Tradition</i>	55 €
Champagne • <i>Cuvée Rosé Cazal</i>	60 €

Vins Rosés - 75 cl

Bordeaux • <i>Ludovic Battistin - Petit Gris</i>	20 €
Provence • <i>Les Deux Cœurs</i>	23 €

Vins Blancs - 75 cl

LE BORDELAIS

Bordeaux • <i>Domaine Argilius - B D'Argilius</i>	21 €
Entre Deux Mers • <i>Marie&Sylvie Courselle - Les Deux sœurs</i>	24 €
Vin de France • <i>Populus Alba - Confidence</i>	27 €
L'Été Gascon • <i>Domaine de Pellehaut - Blanc fruité</i>	25 €

LA BOURGOGNE

AOC Bourgogne • <i>Chantal Lescure - Avec Plaisir</i>	36 €
Bourgogne blanc • <i>Cuvée Merlin - Chardonnay</i>	36 €

Vins Blancs - 75 cl

LA PROVENCE

IGP Méditerranée • <i>Les Deux Cœurs Rolle</i>	26 €
Côteaux d'Aix en Provence • <i>Galinette</i>	30 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Pays D'Oc • <i>Cent pour Cent Chardonnay</i>	22 €
--	------

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Touraine • <i>Azay le Rideau - Nicolas Paget-Méodie</i>	25 €
---	------

SUD OUEST

Vin de France • <i>Les Vins de Claire - 1^{ères} Vendanges</i>	19 €
--	------

ÉTRANGER

Italie Abruzzo • <i>Talamundi</i>	25 €
---	------

Vins Rouges - 75 cl

LE BORDELAIS

Bordeaux • <i>Domaine Argilius - Les Aiguilhes</i>	21 €
Bordeaux • <i>Domaine Argilius - Le Petit franc</i>	25 €
Bordeaux Supérieur • <i>Populus d'Alba - Thomas Gomes</i>	28 €
Pessac Léognan • <i>Château Saint-Eugène</i>	35 €
Moulis en Médoc • <i>Château Dutruch Grand Pujeaux</i>	45 €

LA BOURGOGNE

Volnay • <i>Chantal Lescure</i>	65 €
---	------

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Carcassonne • <i>Pierre - Pinot Noir</i>	25 €
Languedoc • <i>Château Ollieux Romanis 100% Cinsault "Vin frais"</i>	21 €
Pays D'oc • <i>100% GRENACHE</i>	19 €

CÔTES CATALANES

<i>Mon Petit Pithon</i>	30 €
-----------------------------------	------

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Menetou Salon • <i>Pelle Les Bornes</i>	35 €
---	------

LA VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône • <i>Saint-Cosme</i>	30 €
Crozes-Hermitage • <i>Cuvée des Amandiers - Luc Tardy</i>	39 €

Nous avons élaboré pour vous, une carte des vins divertissante et dans le partage.
N'ayez pas peur de prendre la Marée, nous sommes là pour vous conseiller