

Desserts

Cookie matcha cuit minute, noix de macadamia et chocolat blanc, glace vanille, sésame noir
Matcha cookie baked to order, macadamia nuts, white chocolate, vanilla ice cream, black sesame
12€

Pomme rôtie, crumble d'avoine, crème double aux quatre épices, granité de basilic
Roasted apple, oat crumble, four-spice clotted cream, basil granita
12€

«Miel»-feuille, crème de thé Earl Grey, miel de lavande, verveine, clémentines
«Miel»-feuille, Earl Grey tea cream, lavender honey, verbena, clementines
15€

Ganache au chocolat dulcey, biscuit cacahuètes, glace au caramel, éclats de nougat
Caramel chocolate ganache, peanut cookie crumble, caramel ice cream, nougat
15€

Fromage du Marché Forville, pain aux noix, confiture maison
Marché Forville cheese, walnut bread, homemade jam
17€



Digestifs et Liqueurs (4cl)

Chartreuse Verte / Chartreuse Jaune
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605
Chartreuse du 9^e Centenaire
Chartreuse « MOF »
Absinthe Eliz, Maison Ferroni
Calvados Boulard VSOP
Mas Amiel 85
16€

Réserve (4cl)

Calvados Christian Drouin Vintage « 2000 »
Calvados Pays d'Auge « Pomme Prisonnière »
Eaux de Vie de « Poire Prisonnière » Jacoulot
Chartreuse VEP Verte / Chartreuse VEP Jaune

Cognac Rémy Martin XO
Cognac Hennessy XO
Cognac Lheraud - Millesime Marea

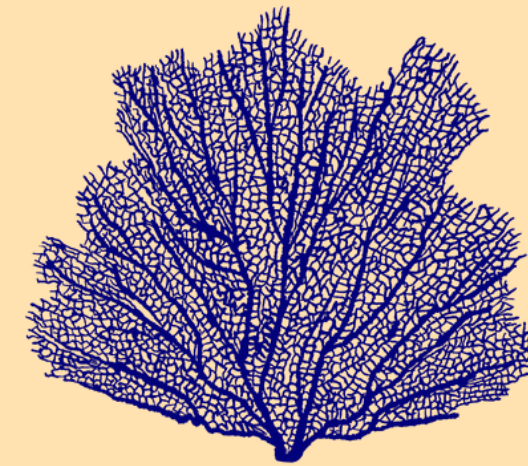
Rhum Zacapa XO
Rhum El Pasador de Oro X.O
36€

ROOFTOP
RESTAURANT

marea

A
N
D

COCKTAIL
BAR



Bienvenue à Marea.

Son nom rappelle les mouvements d'ondulations de la surface de la mer, c'est une célébration vibrante de la générosité de l'océan et de ses produits.

Nous mettons à l'honneur le « Merroir » de la Méditerranée grâce à sa cuisine iodée inspirée de la diversité de ses différentes régions balnéaires.

Voyagez à bord de notre Rooftop suspendu entre ciel et mer, où tout est fait pour que vous puissiez rentrer chez vous les papilles ravies et l'esprit nourri de votre voyage à Marea.



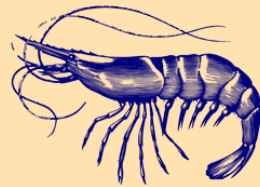
Salades & Crustacés

Émulsion de cèpes, trompettes de la mort, œuf parfait, katsuobushi, jambon ibérique
Porcini mushroom emulsion, black trumpets, egg "parfait", katsuobushi, Iberico ham
19€

Salade de la mer, salicornes, algues, feuilles d'huîtres, mizuna, vinaigrette tsuyu
Salad of the sea, samphire, seaweed, oyster leaves, mizuna, tsuyu dressing
19€

Encornet rôti, aioli, salicornes, poudre de citron kaffir, encre de seiche
Roasted squid, aioli, samphire, kaffir lime powder, squid ink
19€

Huîtres « Fines de Claire », perles de citron, oignons aigre doux, poudre d'algues, shiso (6pcs)
«Fines de Claire» oysters, lemon pearls, sweet and sour onions, algae powder, shiso
25€



Crus & Marinés

Tartare de thon, riz de sushi croustillant, crème de chipotle, furikake, gingembre
Tuna tartare, crispy sushi rice, chipotle cream, furikake, ginger
19€

Ceviche de crevettes, aji amarillo, patate douce, radis, concombre, noix de coco, coriandre
Shrimp ceviche, aji amarillo, sweet potato, radish, cucumber, coconut, coriander
19€

Saumon gravlax, eau de tomate fumée, soja, fleurs d'ail et œufs de truite
Salmon gravlax, smoked tomato water, soy, garlic flowers, trout roe
19€

Tartare de bœuf au couteau, sauce tomate fumée, aioli, chips de pommes de terre grenailles, persil
Hand-cut beef tartare, smoked tomato sauce, aioli, potato chips, parsley
19€



Mer & Terre

Trofie « vongole », pesto de roquette, tapenade d'algues, palourdes, moules, salicornes, chilis
Trofie "vongole", arugula pesto, seaweed tapenade, clams, mussels, samphire, chilis
28€

Orecchiette noires, poulpe grillé, tomates confites, amandes, roquette, sauce romesco
Black orecchiette, octopus, confit tomatoes, almonds, arugula, sauce romesco
28€

Noix de Saint-Jacques rôties, croûte d'amandes, chou-fleur, curry vadouvan, compote de raisins noirs, coriandre
Roasted scallops, almond crust, cauliflower, vadouvan curry, black grape compote, coriander
36€

Thon mi-cuit, confit de fenouil, orange sanguine, radicchio tardivo, balsamique, sauce gremolata
Semi-cooked tuna, fennel confit, blood orange, radicchio tardivo, balsamic, gremolata sauce
34€

Loup de mer farci, fregola sarda, palourdes, moules, poutarge, bisque de langoustines,
anchois, câpres, olives, pignons, raisins secs, tomates, choux kale
Stuffed sea bass, fregola sarda, clams, mussels, poutarge, langoustine bisque, anchovies, capers, olives,
pine nuts, raisins, tomatoes, kale
52€

Cocotte «Marea» : palourdes, moules, langoustines, homard, crevettes roses, courgettes, pommes de terre,
bisque cajun

"Marea" Cooker: clams, mussels, langoustines, lobster, shrimps, zucchini, potatoes, bisque cajun
140€ pour 2 personnes / for 2 people

Confit de canard laqué, sirop d'érable, quatre épices, courge butternut, pousses d'épinard
Lacquered duck confit, maple syrup, allspice, butternut squash, spinach shoots
36€

New York Strip Black Angus grillé au charbon, sauce chimichurri, frites maison
Charcoal-grilled New York Strip Black Angus, chimichurri sauce, homemade fries
48€

Garnitures & Sides

Sucrine rouge, vinaigrette de xérès, échalotes
Red lettuce, Xérès vinaigrette, shallots
6€

Chou-fleur rôti, sauce tahini, grenades, noix, coriandre, persil
Roasted cauliflower, tahini sauce, pomegranate, walnuts, coriander, parsley
9€

Épinards braisés au sésame
Sesame braised baby spinach
9€

Pommes de terres grenailles écrasées, pesto de roquette, pignons
Smashed new potatoes, arugula pesto, pine nuts
9€

Frites maison, aioli à l'ail confit
Homemade fries, roasted garlic aioli
9€