

Desserts

Cookie matcha cuit minute, noix de macadamia, chocolat blanc, glace vanille, sésame noir 
Matcha cookie baked to order, macadamia nuts, white chocolate, vanilla ice cream, black sesame
Temps de cuisson 15min | Cooking time 15 min
14€

Ganache au chocolat Dulcey, biscuit cacahuètes, glace au caramel, éclats de nougat 
Dulcey chocolate ganache, peanuts cookie biscuit, caramel ice cream, nougat chunks
15€ 

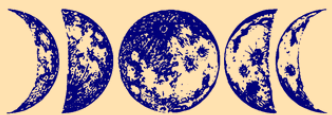
Tarte tatin aux épices chai, spéculoos, amandes, avoine, caramel Massala 
Chai-spiced Tarte Tatin, speculoos, almonds, oats, Masala caramel
15€

Profiteroles, crème glacée aux marrons, sauce au chocolat et whisky fumé 
Profiteroles, chestnut ice cream, chocolate and smoked whisky sauce
14€

Crème brûlée au lait de coco, gingembre, citronnelle 
Coconut milk crème brûlée, ginger, lemongrass
14€ 

« Thé’ramisu », génoise au thé Earl Grey, mascarpone à la vanille, oranges confites 
« Tea’ramisu », Earl Grey tea-infused sponge, vanilla mascarpone, candied oranges
15€ 

Assiette de fromages, pain aux fruits secs, confiture de figue 
Cheese platter, fruit nut bread, fig jam
17€ 



Chartreuses (4cl)

Chartreuse Verte - Jaune | 16€

Chartreuse Liqueur d’Elixir 1605 | 20€

Chartreuse « MOF » | 25€

Chartreuse du 9e Centenaire | 36€

Chartreuse VEP Verte | 45€

Réserve (4cl)

MAS Amiel, Millesime 85
16€

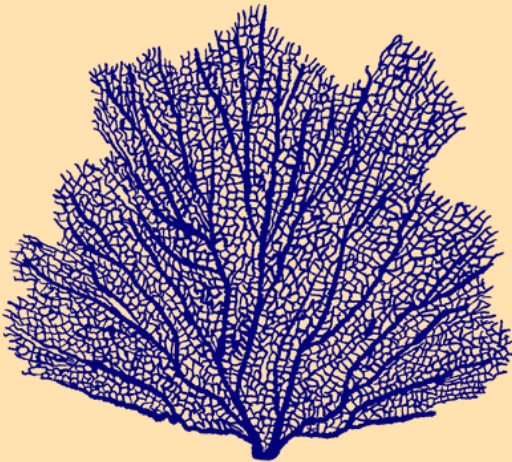
Cognac LHERAUD V.S.O.P
Cognac XO, Carafe Charles VII « 40 ans »
Cognac Remy Martin XO - Cognac Hennessy XO
25€

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.

Formules

Du Lundi au Jeudi | Monday to Thursday* 🗝️

🗝️ *Plats inclus dans la formule - Dishes included in the formula

Formule Entrée + Plat OU Plat + Dessert

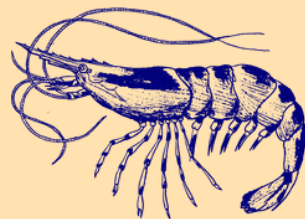
Starter + Main OR Main + Dessert

45€

Formule Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main + Dessert

55€



Entrées & Salades

Arancini de crabe au mélange d'épices marocain « loubia », sauce harissa fumée

Crab arancini with Moroccan « loubia » spice blend, smoked harissa sauce

16€ 🗝️

Poireaux vinaigrette, noisettes, sauce gribiche aux herbes, œufs de truite, ail noir

Leeks with vinaigrette, hazelnuts, herb gribiche sauce, trout roe, black garlic

17€ 🗝️

Salade d'Hiver, courge butternut, patate douce, grenade, fromage de chèvre, amandes, chou-fleur, pois chiches, herbes, vinaigrette à la moutarde violette 🌿

Winter salad, butternut squash, sweet potato, pomegranate, goat cheese, almonds, cauliflower, chickpeas, herbs, purple mustard vinaigrette

18€ 🗝️

Tartare de thon, riz de sushi croustillant, crème de chipotle, furikake, gingembre confit

Tuna tartare, crispy sushi rice, chipotle cream, furikake, confied ginger

22€

Carpaccio de maigre, kimchi de concombre, gochujang, ail, radis croquants, sésame

Meagre carpaccio, cucumber kimchi, gochujang, garlic, crunchy radish, sesame

19€ 🗝️

Assiette de Jambon Serrano d'Espagne, pain à la tomate

Spanish Serrano ham platter, tomato bread

23€

Plats

Burger Marea, steak haché de bœuf Charolais (180g), raclette fondue, confiture de tomates, oignons rouges, sucrine, frites au parmesan et à la truffe

Marea Burger, Charolais beef patty (180g), melted raclette, tomato jam, red onions, little gem lettuce, parmesan and truffle fries

29€

Spaghetti à la crème de truffe, parmesan, ciboulette 🌿

Spaghetti in a truffle cream sauce, Parmesan, chives

36€ 🗝️

Assiette Marea, crevettes, poulpe, thon, bar, moules, encornets, fenouil, gnocchi rôtis, rouille, sauce bouillabaisse

Marea platter, shrimp, octopus, tuna, sea bass, mussels, squid, fennel, roasted gnocchi, rouille, bouillabaisse sauce

48€

Filet de loup de mer, riz rouge de Camargue sauté, purée de chou-fleur au curry de Madras, émulsion de fenouil et orange

Sea bass fillet, sautéed Camargue red rice, cauliflower purée with Madras curry, fennel and orange emulsion

34€ 🗝️

Poulpe grillé, sauce romesco, amandes, poivrons del piquillos, chorizo, orechiette à l'encre de seiche, roquette, olives, câpres

Grilled octopus, romesco sauce, almonds, piquillo peppers, chorizo, squid ink orechiette, arugula, olives, capers

36€

Epaule d'agneau cuite à basse température, harissa à la rose, salade de radis, purée de carottes, safran, amandes

Slow-cooked lamb shoulder, rose harissa, radish salad, carrot purée, saffron, almonds

42€ 🗝️

Suprême de volaille fermière rôti à la moutarde, purée de pommes de terre fumée, jus au romarin et ail noir

Roasted free-range chicken breast with mustard, smoked mashed potatoes, rosemary and black garlic jus

31€ 🗝️

Entrecôte Angus d'Argentine (300g) grillée au charbon, frites, sauce au poivre

Grilled Argentinian Angus Rib Eye steak (300g), french fries, pepper sauce

52€

Accompagnements à partager

Sucrine, échalotes croustillantes, vinaigrette Xérès 🌿

Little gem lettuce, crispy shallots, sherry vinaigrette

6€

Purée maison aux herbes | Homemade herb mashed potatoes 🌿

8€

Purée maison à la truffe | Homemade truffle mashed potatoes 🌿

16€

Salade de carottes, radis et fenouil, safran, sumac, citron confit 🌿

Carrot and fennel salad with saffron, sumac, preserved lemon

7€

Frites maison | Homemade french fries 🌿

9€