

Desserts

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

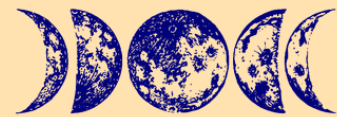
Ganache au chocolat Dulcey, biscuit cacahuète, glace au caramel, éclats de nougat
Dulcey chocolate ganache, peanuts cookie biscuit, caramel ice cream, nougat chunks
15€

Vacherin aux fruits rouges, meringue croustillante, mascarpone, génoise au thé Earl Grey, sorbet fraise-basilic, balsamique mûré, huile d'olive
Red berry vacherin, crisp meringue, mascarpone, Earl Grey sponge cake, strawberry-basil sorbet, aged balsamic vinegar & olive oil
15€

Coconut Pina Colada, panna cotta au lait de coco, ananas caramélisé au rhum, citron vert, crumble de noix de coco grillée, sorbet coco
Coconut piña colada panna cotta, rum caramelized pineapple, lime, toasted coconut crumble & coconut sorbet
15€

Cheesecake à la pistache, chocolat noir, spéculoos, fraise, grenade
Pistachio cheesecake, dark chocolate, speculoos, strawberry, pomegranate
15€

Assiette de fromages, pain aux figues et noix, confiture de figues
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)

Cognac LHERAUD V.S.O.P

Cognac XO, Carafe Charles VII « 40 ans »

Cognac Remy Martin XO - Cognac Hennessy XO

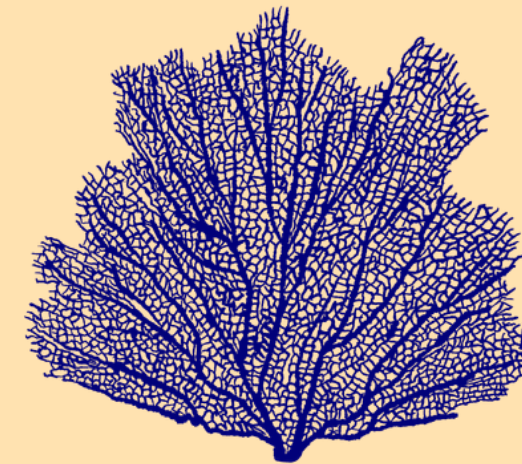
25€

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.

À Partager

Frites de Panisses, labneh au harissa et miel, citron, zaatar et sumac 
Panisse fries, labneh with harissa and honey, lemon, za'atar & sumac
15€



Houmous de betterave, pois chiches, rose, pistache, grenade, feta, pain pita 
Beetroot hummus, chickpeas, rose, pistachio, pomegranate, feta, pita bread
15€

Arancini de crabe « paëlla », aioli à l'encre de seiche, persil, ail croustillant
"Paëlla-style" crab arancini, cuttlefish ink aioli, parsley, crispy garlic
17€

Assiette de jambon Paleta Pata Negra, pain persillé « garlic bread »
Paleta Pata Negra ham platter, parsley garlic bread
40€



Entrées & Salades

Tomates à l'ancienne, burrata, salicornes, vinaigre balsamique mûré, sauce aux framboises, poudre d'olives noires  
Heirloom tomatoes, burrata, samphire, aged balsamic vinegar, raspberry sauce & black olives powder
21€

Salade méditerranéenne : melon, muhammara d'aubergines grillées, tomates cerises, concombre, oignons rouges en pickles, pistaches, grenade, feta, menthe, coriandre, vinaigrette aux herbes  
Crevettes grillées +6€, Jambon Pata Negra +15€
Mediterranean salad: melon, grilled eggplants muhammara, cherry tomatoes, cucumber, pickled red onions, pistachios, pomegranate, feta, mint, coriander & herb vinaigrette
Grilled shrimps +6 €, Pata Negra ham +15€
19€

Tartare de thon, riz de sushi croustillant, crème de chipotle, furikake, gingembre confit 
Tuna tartare, crispy sushi rice, chipotle cream, furikake, confied ginger
22€

Ceviche de saumon « Nikkei », leche de tigre de mangue et aji amarillo, fruit de la passion, fenouil, citron vert, concombre, oignon rouge & coriandre
Nikkei-style salmon ceviche, mango and aji amarillo leche de tigre, passion fruit, fennel, lime, cucumber, red onion & coriander
24€

Tartare de bœuf au couteau, harissa fumée, ras-el-hanout, aioli de citron confit & chips de pain pita
Hand-cut beef tartare, smoked harissa, ras el hanout, preserved lemon aioli & pita crisps
24€


Mer & Terre

Linguine à la crème de truffe, parmesan, ciboulette 
Linguini in a truffle cream sauce, Parmesan, chives
36€

Assiette Marea, crevettes, poulpe, thon, daurade, moules, encornets, fenouil, gnocchi frits, rouille, sauce bouillabaisse
Marea platter, shrimps, octopus, tuna, sea bream, mussels, squid, fennel, roasted gnocchi, rouille, bouillabaisse sauce
48€

Filet de daurade rôti, marmelade de citron, purée de pommes de terre, sauce au crabe "txangurro", salade de fenouil et radis 
Roasted sea bream fillet, lemon marmalade, mashed potatoes, "txangurro" crab sauce, fennel and radish salad
38€

Noix de saint Jacques rôties, risotto au pesto de roquette, parmesan, salicornes, tomates confites, pignons de pin & aioli de citron confit
Roasted scallops, arugula pesto risotto, Parmesan, samphire, confit tomatoes, pine nuts & preserved lemon aioli
42€

Poulpe grillé, sauce romesco et poivrons rouges, amandes marconas, olives vertes, câpres, chorizo, pommes de terre confites "Galiciennes", aioli à l'ail confit & roquette 
Grilled octopus, romesco sauce and red peppers, Marcona almonds, green olives, capers, chorizo, Galician-style confit potatoes, confit garlic aioli & arugula
36€

Côtelettes d'agneau grillées sur la plancha, croûte de pistache, légumes du soleil confits au four, polenta grillée & jus corsé à la grenade
Grilled lamb chops on the plancha, pistachio crust, oven-roasted Mediterranean vegetables, grilled polenta & a rich pomegranate jus
48€



Entrecôte Angus d'Argentine 300 g, sauce choron, frites (supplément Truffe +5€)
Argentinian Angus ribeye steak (300 g), choron " sauce, fries (Truffle supplement +€5)
52€

Accompagnements

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€

Légumes confits au four  
Oven-roasted confit vegetable
7€

Frites maison : Truffe +5€ | Homemade french fries : Truffe +5€  
9€

Frites de Patate douce | Sweet Potatoes fries
11€