

Desserts

Cookie matcha cuit minute, noix de macadamia, chocolat blanc, glace au 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 biscuit, caramel ice cream, nougat chunks
15€

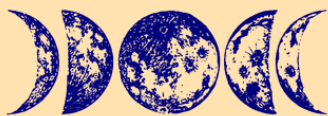
Gâteau « tres leches » au chocolat noir, imbibé aux trois laits, mascarpone au chocolat, glace au chocolat
Dark chocolate « tres leches » cake, soaked in three milk, chocolate mascarpone, chocolate ice cream
15€

Crumble aux pommes Golden, noix de pécan, cranberries, quatre-épices, glace à la vanille
Golden apple crumble, nuts, cranberries, four-spice blend, vanilla ice cream
15€

Crème caramel à l'orange, vanille, chai, dulce de leche, biscuit
Orange crème caramel, vanilla, chai, dulce de leche, biscuit
15€

Cheesecake à la pistache, chocolat noir, spéculoos, fruits rouges, grenade
Pistachio cheesecake, dark chocolate, speculoos, red berries, pomegranate
15€

Assiette de fromages, pain du Fournil Ephémère, confiture de figues
Cheese platter, bread from " Le Fournil Ephémère", 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 »

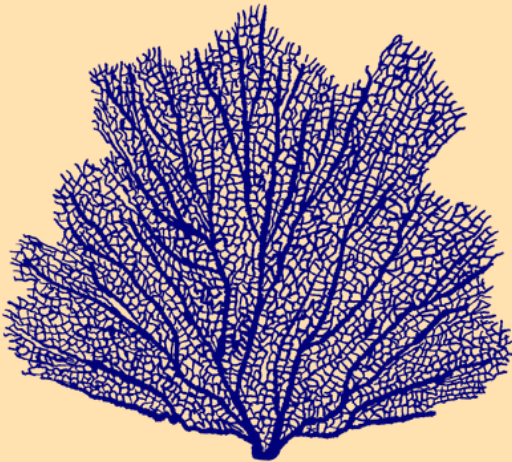
Cognac Remy Martin XO - Cognac Hennessy XO
25€

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

Houmous à l'harissa fumée, tahini, citron confit, zaatar, mélasse de grenade, coriandre, menthe, pain pita 
Smoked harissa hummus, tahini, confied lemon, za'atar, pomegranate molasses, coriander, mint, pita bread
15€

Arancini de crabe « cajun », aïoli à l'estragon, maïs, tomates, cébette, citron
Cajun crab arancini, tarragon aioli, corn, tomatoes, spring onion, lemon
17€

Frites de panisse, crème aux anchois fumés Rosalita, oignons caramélisés, olives niçoises, thym 
Panisse fries, smoked anchovy cream, caramelised onions, Niçoise olives, thyme
17€

Assiette de jambon de Bayonne, pain persillé façon « garlic bread »
Bayonne ham, persillade garlic bread
26€



Entrées & Salades

Salade de radicchio et d'endive, courge butternut marinée au tandoori, noix de coco au curry Madras, grenade, pomme verte, raisin au thé chai, noix de cajou, coriandre, riz soufflé, vinaigrette tamarin-citron vert  
Crevettes grillées +6€, Jambon de Bayonne +5€
Radicchio and endive salad, tandoori-marinated butternut squash, Madras curry coconut, pomegranate, green apple, chai tea-soaked grape, cashews, coriander, puffed rice, tamarind and lime vinaigrette
Grilled shrimps +€6, Bayonne ham +€5
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, leche de tigre au kimchi, gochujang, avocat, radis, cébette, oignon rouge, sésame 
Salmon ceviche, kimchi leche de tigre, gochujang, avocado, radish, spring onion, red onion, sesame
24€

Noix de Saint-Jacques gratinées, beurre au miso, cèpes, croûte aux herbes
Gratinated scallops, miso butter, porcini mushrooms, herb crust
24€

Foie gras poêlé, poire pochée aux épices, pistache, balsamique mûré, purée de framboise, brioche
Pan-seared foie gras, spiced poached pear, pistachio, aged balsamic, raspberry purée, brioche
26€

Mer & Terre

Linguine à la crème de truffe, parmesan, ciboulette 
Truffle cream linguini, Parmesan, chives
36€

Assiette Marea, crevettes, poulpe, thon, noix de Saint-Jacques, rouget, moules, encornets, fenouil, gnocchi frits, rouille, sauce bouillabaisse
Marea platter, shrimps, octopus, tuna, scallops, red mullet, mussels, squid, fennel, roasted gnocchi, rouille, bouillabaisse sauce
48€

Burger Marea, steak haché de bœuf Charolais (180 g), cheddar, oignons rouges caramélisés, sucrose, confiture de tomates et cèpes, sauce cocktail
Bacon +3 € · Foie gras +10 € · Frites à la truffe +5 €
Marea Burger, Charolais beef patty (180 g), cheddar, caramelised red onions, baby gem lettuce, tomato and porcini mushroom jam, cocktail sauce
Bacon +€3 · Foie gras +€10 · Truffle fries +€5
32€

Loup de mer en portefeuille rôti au four, fregola sarda, légumes confits façon « caponata », pignons de pin, olives noires, câpres, basilic, beurre blanc au champagne
Oven-roasted sea bass, stuffed with herbs, fregola sarda, confied vegetables « caponata » style, pine nuts, black olives, capers, basil, Champagne beurre blanc sauce
45€

Poulpe grillé, sauce romesco de poivrons rouges, amandes, olives vertes, câpres, chorizo, pommes de terre confites “Galiciennes”, roquette
Grilled octopus, red pepper romesco sauce, almonds, green olives, capers, chorizo, Galician-style confied potatoes, arugula
36€

Suprême de volaille fermière mariné à la moutarde, purée de pommes de terre, légumes glacés, pleurotes grises, ail confit, jus de volaille
Mustard marinated free-range chicken supreme, mashed potatoes, glazed vegetables, grey oyster mushrooms, confied garlic, chicken jus
32€

Magret de canard rôti, chou-fleur au vadouvan, pickles de raisin, amandes, jus corsé au romarin
Roast duck breast, vadouvan cauliflower, pickled grape, almonds, rosemary jus
42€

Ribs de bœuf à basse température, sauce barbecue coréenne, purée de patate douce, cébette, sésame
Slow-cooked beef ribs, Korean-style barbecue sauce, mashed sweet potatoes, spring onion, sesame
45€

Entrecôte Angus d'Argentine 300 g, sauce au choix : poivre, gorgonzola, tigre qui pleure, beurre maître d'hôtel, frites (**supplément Truffe +5€**)
Argentinian Angus ribeye steak (300 g), choice of sauce: peppercorn, Gorgonzola, « Crying Tiger », maître d'hôtel butter, fries (**Truffle supplement +€5**)
52€

Accompagnements

Sucrose, échalotes croustillantes, vinaigrette Xérès | little gem lettuce, crispy shallots, vinaigrette  
6€

Purée maison aux herbes : **Truffe +8€** | Homemade herb mashed potatoes : **Truffe +€8**  
8€

Légumes confits “caponata” | “Caponata” style confied vegetables  
7€

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