Maresquier

Entrée du jour **Prix sur demande**		*Starter of the day* *Price upon request*
Canapés de saumon	15	*Small salmon toasts*
Assiette de charcuterie	22	*Delicatessen plate*
Assiette de fromages	25	*Cheese plate*
Assiette mixte	28	*Cheese and delicatessen platter*
Pâté en croute maison	15	*Homemade pâté en croûte*
Avocat vinaigrette	11	*Avocado vinaigrette*
Haricots verts parmesan	14	*Green beans with parmesan*
Carpaccio de thon frais	21	*Carpaccio of fresh tuna*
Assiette de saumon fumé	22	*Smoked salmon plate*
Tomates d'antan burrata	18	*Vintage tomatoes burrata*
Œuf mayo bio **supp. truffe fraîche +5€**	11	*Eggs mayonnaise bio* *Fresh truffle supplement +5€*
Plat du jour **Prix sur demande**		*Dish of the day* *Price upon request*
Rigatoni tomate vodka	26	*Rigatoni, tomato vodka sauce*
Caesar Salade	27	*Caesar Salad*
Belle Niçoise	32	*Niçoise salad*
Tartare brasserie minute	28	*Beef tartare brasserie*
Aubergine à la parmigiana	26	*Eggplant parmigiana*
La Belle Sole Meunière	59	*The Beautiful Sole Meunière*
Suprême de volaille rôti, sauce morilles	29	*Roast chicken supreme, morel sauce*
Onglet Angus	29	*Angus tab*
Saumon vapeur, huile d'olive citron	34	*Steamed salmon, lemon olive oil*
Château filet, sauce béarnaise **Supp. truffe +5€**	39	*Château filet, béarnaise sauce* *Supp. truffe +5€*
Filet de bar, sauce grenobloise	33	*Sea bass fillet, Grenoble sauce*
Escalope de veau Milanaise	32	*Veal Milanese cutlet*
Carpaccio de boeuf aux éclats de noisettes **Supp. truffe +5€ / Supp. burrata +6€**	27	*Beef carpaccio with hazelnut pieces* *Extra truffle +5€ / Extra burrata +6€*
Côte de boeuf à partager	100	*Rib-eye steak to share*
Accompagnements (au choix) :		Side (1 to pick) :
Sucrine, haricots verts, riz parfumé **épinards vapeur, purée maison,** **frites maison, pommes de terre vapeur**	7	*Sucrine, green beans, flavoured rice* *Steamed spinach, Homemade mashed potatoes,* *Home fries, Steamed potatoes*
Dessert du jour **Prix sur demande**		*Dessert of the day* *Price upon request*
Crème brûlée vanille Bourbon	13	*Bourbon vanilla crème brûlée*
Paris-Brest	15	*Paris-Brest*
Coupe de fruits rouges	16	*Red berries fruit cup*
Soupe de fraises	12	*Strawberry soup*
Fromage blanc coulis ou miel	11	*Cottage cheese* *coulis or honey*
Mousse au chocolat	12	*Chocolate mousse*
Île flottante, praline rose	13	*Pink praline floating island*
Tatin crème d'Isigny	15	*Tarte tatin with Isigny cream*
Café gourmand	14	*Coffee with selection of desserts*
Thé gourmand	16	*Tea with selection of desserts*
Expresso martini ou Champagne gourmand	21	*Espresso martini or Champagne gourmand*
Crème fouettée	3	*Whipped cream*
Glaces et Sorbets Chocolat, Vanille, Pistache, Fraise, Citron, Cassis et Mangue	8	*Ice creams and sorbets* *Chocolate, Vanilla, Pistachio, Strawberry, Lemon, Blackcurrant and Mango*

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

menuline.fr / Droits Réservés 15-10-2025