

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
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 au citron vert revisitée, meringue, basilic, romarin, verveine 🍃
Reimagined key lime tart, meringue, basil, rosemary, verbena
14€

« Thé’ramisu », génoise au thé Earl Grey, mascarpone à la vanille, fruits rouges 🍃
« Tea’ramisu », Earl Grey tea-infused sponge, vanilla mascarpone, fresh berries
15€

Coupe de melon et pastèque, boule de glace pistache 🍃
Melon and watermelon bowl, scoop of pistachio ice cream
13€

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€

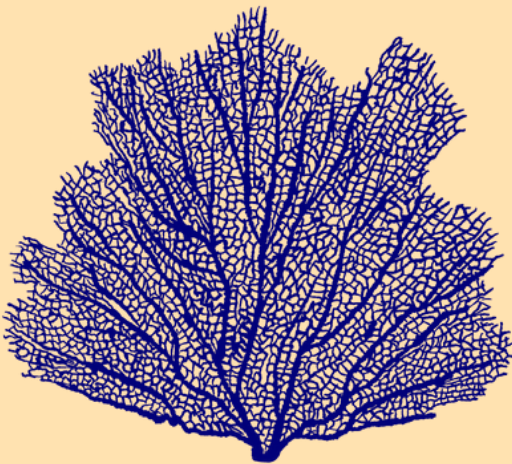
Cognac LHERAUD V.S.O.P
Cognac XO, Carafe Charles VII « 40 ans »
Cognac Remy Martin XO - Cognac Hennessy XO
25€

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.



Entrées & Salades

Arancini de crabe au curry thaï, sauce tamarin
Crab arancini with Thai curry flavors, tamarind sauce
16€

Tomates à l'ancienne, burrata, salicornes, vinaigre balsamique mûré, framboises, olives 
Heirloom tomatoes, burrata, salicorns, aged balsamic vinegar, raspberries, olives
19€

Supplément Jambon Cru | Dry-cured Ham Extra +7€

Salade Marea, fenouil caramélisé, pois gourmand, amandes, avoine, olives vertes, dates, persil, coriandre, aneth, menthe, fromage de chèvre 
Marea Salad, caramelized fennel, snow peas, almonds, oats, green olives, dates, parsley, cilantro, dill, mint, goat cheese
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€

Salade de crabe, tarama au corail d'oursin, pickles de pastèque, poivrons, coriandre, menthe, citron confit
Crab salad, sea urchin coral tarama, pickled watermelon, peppers, cilantro, mint, and preserved lemon
24€

Gravlax de sérieole maison, concombre smashé, tahini, soja, ail, gingembre, sésame
Homemade amberjack gravlax, smashed cucumber, tahini, soy, garlic, ginger, and sesame
22€

Tartare de bœuf à la coréenne, kimchi, shiso, nori, gochujang, crackers au sésame
Korean-style beef tartare, kimchi, shiso, nori, gochujang, sesame crackers
22€

Paleta La Pata Negra Juan Pablo Domecq, pain à la tomate
Paleta La Pata Negra Juan Pablo Domecq, tomato bread
28€

Plats

Assiette Marea, crevettes, poulpe, espadon, daurade, moules, fenouil, gnocchi rôtis, rouille, sauce bouillabaisse
Marea platter, shrimp, octopus, swordfish, sea bream, mussels, fennel, roasted gnocchi, rouille, bouillabaisse sauce
48€

Poulpe à la plancha, pommes de terre grenailles smashées, amandes, romesco, piperade, aioli
Grilled octopus, smashed baby potatoes, almonds, romesco, piperade, aioli
36€

BBQ Espadon grillé à la brochette, maïs et courgettes succotash, sauce Char Siu
BBQ Grilled swordfish skewers, succotash corn and zucchini, Char Siu sauce
36€

Daurade grillée, marmelade de citron confit maison, thym, romarin, blettes braisées
Grilled sea bream, homemade preserved lemon marmalade, thyme, rosemary, braised chards
38€

Panisses frites, muhammara, fenouil, salade d'herbes, grenade, yaourt épicé 
Fried panisses, muhammara, fennel, herb salad, pomegranate, spiced yogurt
31€
Supplément Thon Grillé | Grilled Tuna Extra +7€

Spaghetti à la crème de truffe d'été, parmesan, ciboulette
Spaghetti in a summer truffle cream sauce, Parmesan, chives
36€

Epaule d'agneau cuite à basse température, harissa à la rose, salade de carottes et fenouil, purée de carottes, safran, amandes
Slow-cooked lamb shoulder, rose harissa, carrot and fennel salad, carrot puree, saffron, almonds
42€

Entrecôte Angus d'Argentine (300g) grillée au charbon, frites, sauce chimichurri
Grilled Argentinian Angus Rib Eye steak (300g), french fries, chimichurri sauce
52€

Accompagnements à partager

Sucrine, échalotes croustillantes, vinaigrette Xérès 
Little gem lettuce, crispy shallots, sherry vinaigrette
6€

Salade de carottes et fenouil au safran, sumac, citron confit 
Carrot and fennel salad with saffron, sumac, preserved lemon
7€

Maïs et courgettes succotash | Succotash corn and zucchini 
8€

Purée maison aux herbes | Homemade herb mashed potatoes 
8€

Frites maison | Homemade french fries 
9€

Purée maison à la truffe d'été | Homemade summer truffle mashed potatoes 
16€



Plats végétariens / Vegetarian dishes