

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€

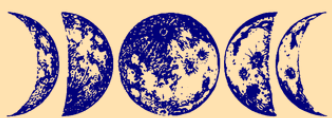
Tarte au citron, crumble d’amandes, sorbet fraise-basilic
Lemon tart, almond crumble, strawberry–basil sorbet
15€

Profiteroles Mocha, glace au café, sauce au chocolat chaud et whisky, chantilly vanille
Mocha profiteroles, coffee ice cream, hot chocolate and whisky sauce, vanilla whipped cream
15€

Crème brûlée au lait de coco, gingembre, citron vert, citronnelle, fruits rouges 
Coconut milk crème brûlée, ginger, lime, lemongrass, red berries
14€

Cheesecake à la pistache, chocolat blanc, spéculoos, fraise, grenade
Pistachio cheesecake, white chocolate, speculoos, strawberry, pomegranate
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)

Cognac LHERAUD V.S.O.P

Cognac XO, Carafe Charles VII « 40 ans »

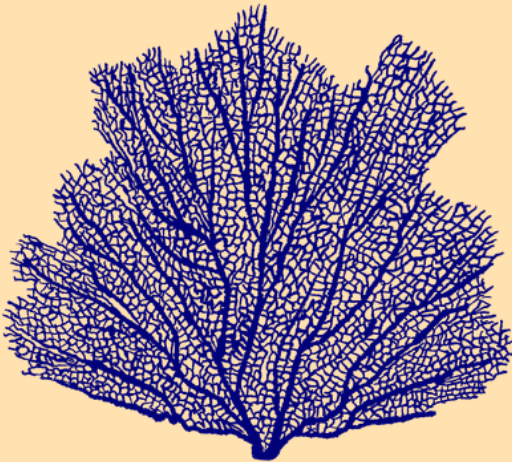
Cognac Remy Martin XO - Cognac Hennessy XO
25€

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.

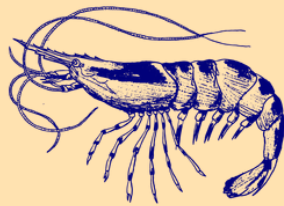
À Partager

Tzatziki, fromage blanc, concombre, menthe, coriandre, aneth, oignon rouge, pain pita 
Tzatziki, strained yogurt, cucumber, mint, coriander, dill, red onion, pita bread
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 « paella », aioli à l'encre de seiche, persil, ail croustillant
“Paella-style” crab arancini, cuttlefish ink aioli, parsley, crispy garlic
17€

Assiette de jambon Serrano d’Espagne, pain persillé « garlic bread »
Spanish Serrano ham platter, parsley garlic bread
25€



Entrées & Salades

Œuf mayonnaise, harissa fumée, œufs de truite, jalapeños au vinaigre, aneth, labneh, sumac, zaatar 
Mayonnaise egg, smoked harissa, trout eggs, pickled jalapeños, dill, labneh, sumac, zaatar
17€

Salade de printemps : petits pois, radis, asperges, patate douce, mangue, chou-fleur, pois chiches,  
fromage de chèvre, amandes, herbes, vinaigrette aux agrumes : **Crevettes grillées +6€**
Spring salad: green peas, radishes, asparagus, sweet potato, mango, cauliflower, chickpeas,
goat cheese, almonds, fresh herbs, citrus vinaigrette : **Grilled shrimp +6 €**
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€

Ceviche de maigre, avocat, noix de coco, ananas, fruit de la passion, leche de tigre verte, 
oignon frit, menthe, coriandre
Meagre ceviche, avocado, coconut, pineapple, passion fruit, green leche de tigre,
crispy onion, mint, coriander
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, bar, moules, encornets, fenouil, gnocchi rôtis,
rouille, sauce bouillabaisse
Marea platter, shrimps, 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, orecchiette à l'encre de seiche,
roquette, olives, câpres
Grilled octopus, romesco sauce, almonds, piquillo peppers, chorizo, squid ink orecchiette,
arugula, olives, capers
36€

Poisson entier, légumes confits au four, purée maison aux herbes 
Whole fish, oven-roasted confit vegetables, homemade herb mash
Prix en fonction du marché

Épaule d’agneau cuite à basse température, harissa fumée, semoule, courgettes, salade de radis,
purée de carottes, safran, amandes
Slow-cooked lamb shoulder, smoked harissa, semolina, zucchini, radish salad,
carrot purée, saffron, almonds
42€

Duo de volaille fermière aux morilles, petits pois, mini-carottes, asperges, cresson, purée maison
Free-range chicken duo with morel mushrooms, green peas, baby carrots, asparagus, cress,
homemade mashed potatoes
34€

Entrecôte Angus d’Argentine 300 g, sauce « tigre qui pleure », frites (supplément Truffe +5€) 
Argentinian Angus ribeye steak (300 g), “crying tiger” 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€



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Plats sans gluten / Gluten-free dishes