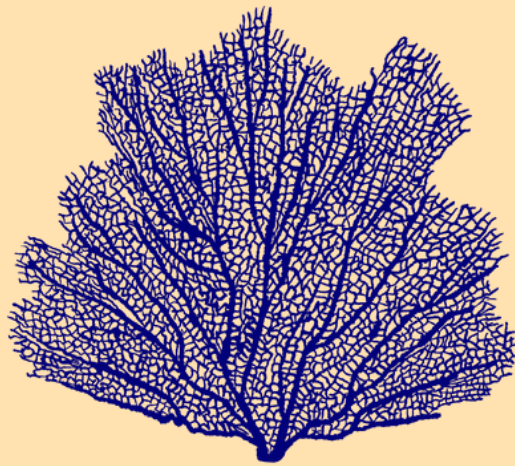


ROOFTOP  
RESTAURANT

# 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 Marea.



## Entrées & Salades

**Arancini de crabe au curry, aioli au citron et safran**  
Crab arancini with curry, lemon and saffron aioli  
15€

**Œufs mayonnaise (2pcs), oursin, œufs de truite, jambon ibérique, pickles de jalapeños, aneth, dashi, sauce chipotle**  
Mayonnaise eggs (2pcs), sea urchin, trout eggs, Iberian ham, jalapeños pickles, dill, dashi, chipotle sauce  
18€

🌿 **Salade « Marea », melon mariné, concombres, salicornes, citrons confits, vinaigrette aux herbes**  
«Marea» salad, marinated melon, cucumbers, salicornes, candied lemons, herb dressing  
21€

🌿 **Tomates anciennes, burrata, pêches, balsamique mûré, poudre d'olives noires, sirop de framboise et citron**  
Heirloom tomatoes, burrata, peaches, aged balsamic, black olives powder, raspberry syrup and lemon  
21€

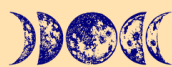
**Tiradito de thon, cébette, salade de papaye, gingembre, wonton, sauce yuzu ponzu**  
Tuna tiradito, scallion, papaya salad, ginger, wonton, yuzu ponzu sauce  
22€

**Ceviche de crevettes, patates douces, noix de coco, ají panca, coriandre**  
Shrimp ceviche, sweet potatoes, coconut, ají panca, coriander  
22€

**Saumon gravlax, œufs de truite, fleurs d'ail, soja, eau de tomates fumées**  
Gravlax salmon, trout eggs, garlic flowers, soy, smoked tomatoes water  
22€

**Tartare de boeuf, chips de pain pita, harissa fumée, épices ras el-hanout, aioli de citrons confits**  
Beef tartare, pita bread chips, smoked harissa, ras el-hanout spices, pickled lemons aioli  
22€

**Paleta de Pata Negra Juan Pedro Domecq, pain à la tomate**  
Paleta de Pata Negra Juan Pedro Domecq, tomato bread  
45€



🌿 Plats végétariens - Vegetarian dishes

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Liste des allergènes sur demande. Origine de la viande : France & Ireland.  
Net prices, service included. Abuse of alcohol is dangerous for your health. Allergens list on request. Meat Origin : France & Ireland.



## Mer & Terre

**Gnocchi de semoule à l'encre de seiche, poulpe grillé, tomates confites, amandes, roquette, sauce romesco**  
Semolina gnocchi with squid ink, grilled octopus, candied tomatoes, almonds, arugula, romesco sauce

29€

☛ **Panisses marinées et grillées, purée d'aubergines fumées, feta, yaourt épicé, grenades, noix, menthe, coriandre**  
Marinated and grilled panisses, smoked eggplants puree, spicy yogurt, pomegranates, walnuts, mint, coriander

\*thon rouge +6€ | bluefin tuna +6€

29€

**Noix de Saint-Jacques rôties, courgettes «moqueca», noix de coco, tomates, allumettes de plantain, coriandre, citron kaffir**  
Roasted scallops, «moqueca» zucchini, coconut, tomatoes, plantain matchstick, coriander, kaffir lime

41€

**Loup de mer farci, pommes de terre grenailles, oignons et poivrons grillés, olives vertes, persil, câpres, sauce Veracruz**  
Stuffed sea bass, baby potatoes, grilled onions and peppers, green olives, parsley, capers, Veracruz sauce

52€

**Cocotte «Moules-Frites», palourdes, gambas, bisque cajun, moules, frites, sauce rémoulade**  
«Marca Cooker», clams, gambas, cajun bisque, mussels, french fries, remoulade sauce

82€ pour 2 personnes / for 2 people

**Epaule d'agneau à basse température, salade de carottes et radis, amandes marcona, menthe, coriandre, harissa à la rose**  
Lamb shoulder at low temperature, carrot and radish salad, marcona almonds, mint, coriander, rose harissa

42€

**New York Strip Black Angus grillé au charbon, frites, sauce chimichurri**  
Charcoal-grilled New York Strip Black Angus, french fries, chimichurri sauce

48€

## Garnitures

☛ **Sucrine rouge, vinaigrette de Xérès, échalotes**

Red lettuce, Sherry vinaigrette, shallots

6€

☛ **Courgettes jaunes grillées, olives vertes, feta, feuilles de câpres, pistaches, pollen d'abeille**

Grilled yellow zucchini, green olives, feta, caper leaves, pistachios, bee pollen

9€

☛ **Epinards marinés au sésame**

Sesame marinated spinach

9€

☛ **Panisses croustillantes, furikake, sauce chipotle**

Crunchy panisses, furikake, chipotle sauce

9€

☛ **Frites maison**

Homemade french fries

9€



## 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€

**Guimauve à la rose, crumble de chocolat, fruits rouges, sorbet à la fraise**  
Fresh rose marshmallow, chocolate crumble, red fruits, strawberry sorbet

15€

- 🍷 **Crème brûlée Earl Grey, rayon de miel croustillant, caramel à l'orange**  
Earl Grey creme brulee, crispy honeycomb, orange caramel

15€

**Ganache au chocolat Dulcey, biscuit cacahuètes, glace au caramel, éclats de nougat**  
Dulcey chocolate ganache, peanuts cookie biscuit, caramel ice cream, nougat chunks

15€

- 🍷 **Fromage du Marché Forville, pain aux noix, confiture de figue**  
Cheese from « Marché Forville », walnut bread, fig jam

17€



## Digestifs & Liqueurs (4cl)

Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605 | 16€

Chartreuse « MOF » | 18€

Chartreuse du 9<sup>e</sup> Centenaire | 22€

Rhum Zacapa XO  
Rhum El Pasador de Oro XO  
Thoreau, Assemblable de Rhum et Cognac  
20€

## Réserve (4cl)

Chartreuse VEP Verte · Jaune | 36€

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€