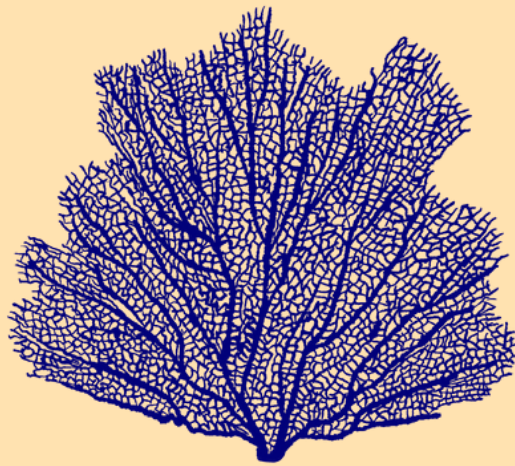


ROOFTOP  
RESTAURANT

# 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.

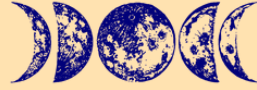
Nous mettons à l'honneur le « Merroir » de la Méditerranée  
grâce à sa cuisine iodée inspirée de la diversité de ses  
différentes régions balnéaires.

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.

# Marea Cruise

## Menu Découverte - 78€ /pers

Laissez-vous bercer... Une sélection de plats signatures à déguster des entrées aux desserts, pour découvrir l'univers Marea. Sélection au choix du Chef.  
Let yourself be lulled... A selection of signature dishes, from starters to desserts, to discover the Marea universe. Selection chosen by the Chef.



## Entrées & Salades

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

**Œuf parfait, girolles, cèpes, cremini, trompettes de la mort, noisettes, crème au brandy**  
Poached egg, chanterelles, porcini, cremini, black trumpets mushrooms, hazelnuts, brandy cream  
19€ 

**Salade Marea, endives, roquefort, salicornes, moutarde violette, pommes, noix, cranberries**  
Marea Salad, endives, roquefort, salicorns, purple mustard, apples, walnuts, cranberries  
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€

**Encornets braisés aux oignons caramélisés, aioli, persil, poivrons piquillos**  
Braised squids with caramelized onions, aioli, parsley, piquillos peppers  
22€

**Saumon gravlax, œufs de truite, fleurs locales, soja, eau de tomate fumée**  
Gravlax salmon, trout eggs, local flowers, soy, smoked tomato water  
22€

**Tartare de bœuf, 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, preserved lemon aioli  
22€

**Paleta de Pata Negra Juan Pablo Domecq, pain à la tomate**  
Paleta de Pata Negra Juan Pedro Domecq, tomato bread  
39€

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

# Mer & Terre

**Noix de Saint-Jacques rôties, croûte d'amande, choux-fleurs colorés, raisins, sauce grenobloise, salicornes**  
Roasted scallops, almond crust, multi-colored cauliflowers, grapes, Grenobloise sauce, salicorns  
**39€**

**Loup de Mer farci à la bisque de homard, truffe, cèpes, fregola sarda**  
Sea bass stuffed with lobster bisque, truffle, porcini, fregola sarda  
**49€**

**Poulpe grillé, gnocchi de semoule à l'encre de seiche, tomates confites, amandes, roquette, sauce romesco**  
Grilled octopus, squid ink semolina gnocchi, candied tomatoes, almonds, arugula, romesco sauce  
**32€**

**Cocotte Riviera : amandes de mer, crevettes Black Tiger, moules, bisque cajun, frites maison, sauce rémoulade**  
Riviera Cooker : clams, Black Tiger shrimps, mussels, Cajun bisque, homemade french fries, remoulade sauce  
**72€ pour deux personnes**

**Panisses, curry vert, lait de coco, légumes d'hiver, riz au jasmin**  
Panisses, green curry, coconut milk, winter vegetables, jasmine rice  
**29€**   
Supplément Thon Rouge | Grilled Tuna Extra +6€

**Magret de Canard rôti, chermoula, pruneaux, amandes, purée de carottes, coriandre, sauce épicée, semoule**  
Roasted duck breast, chermoula, prunes, almonds, carrots puree, coriander, spiced sauce, semolina  
**42€**

**Entrecôte Angus d'Argentine grillée au charbon, beurre maître d'hôtel, frites maison**  
Grilled Argentinian Angus Rib Eye steak, herb butter, homemade french fries  
**52€**


## Garnitures & Sides

**Epinards marinés au sésame**  
Sesame marinated spinach  
**9€** 

**Chou-fleur rôti, purée de carottes, raisins, amandes Marcona**  
Roasted cauliflower, carrots puree, grapes, Marcona almonds  
**9€** 

**Panisses croustillantes, furikake, sauce chipotle**  
Crunchy panisses, furikake, chipotle sauce  
**9€** 

**Frites maison**  
Homemade french fries  
**9€** 

**Fregola Sarda, truffe & cèpes**  
Fregola Sarda, truffle and ceps  
**11€** 

# 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€ 🌱

**Poire pochée au vin chaud, sablé Breton, crème vanille, sauce au chocolat épicée**  
Pear poached in mulled wine, Breton shortbread, vanilla cream, spicy chocolate sauce  
15€

**Riz au lait, noix de coco, vanille, caramel d'ananas, citron vert, riz soufflé**  
Rice pudding, coconut, vanilla, pineapple caramel, lime, puffed rice  
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€

**Assiette de fromages de la région, pain aux fruits secs, confiture de figue**  
Regional cheese plate, dried fruit bread, fig jam  
17€ 🌱



## Digestifs & Liqueurs (4cl)

**Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605**  
16€

**Chartreuse « MOF »**  
18€

**Chartreuse du 9e Centenaire**  
22€

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

## Réserve (4cl)

**MAS Amiel, Millesime 85**  
16€

**Chartreuse VEP Verte - Jaune**  
36€

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