

Les petites entrées selon votre gré

Foie gras de canard à l'Armagnac et sa confiture de figues <i>Duck Foie gras with Armagnac and fig jam</i> <i>Fegato grasso d'anatra e marmellata di fichi</i> <i>Entenleber (Foie gras) mit Armagnac und Feigen-Konfiture</i>	27€
Tataki de thon aux saveurs asiatiques <i>Tuna Tataki with Asian flavors</i> <i>Tataki di tonno con sapori asiatici</i> <i>Thunfisch Tataki mit asiatischen Aromen</i>	23€
Poêlon d'escargots au beurre ail et persil <i>Casseroled snails with butter, garlic and parsley</i> <i>Padellina di lumache al burro con prezzemolo ed aglio</i> <i>Schnecken mit Butter, Petersilie und Knoblauch</i>	16€
Soupe de poissons de roche et ses croutons <i>Rock fish soup with croutons</i> <i>Zuppa di pesci di scoglio con crostini</i> <i>Steinfischsuppe mit Croutons</i>	14€
Artichaut en salade, copeaux de parmesan, tomate confite <i>Artichoke salad, parmesan shavings, tomato confit</i> <i>Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano e pomodori confit</i> <i>Artischockensalat, Parmesanspäne, kandierte Tomate</i>	23€
Mozzarella et son tartare de tomate au basilic <i>Mozzarella cheese and tomato tartar with basil</i> <i>Mozzarella e pomodoro al basilico</i> <i>Mozzarellakase und Tomate mit Basilikum</i>	18€
Salade César (croûtons, poulet, oeuf dur, salade, copeaux parmesan) <i>Caesar salad (croutons, chicken, hard-boiled egg, salad, parmesan shavings)</i> <i>Insalata Caesar (crostini, pollo, uovo sodo, insalata, scaglie di parmigiano)</i> <i>Caesar-Salat (Croutons, Hähnchen, hartgekochtes Ei, Salat, Parmesanspäne)</i>	23€

Au fil de l'eau

Risotto de la mer <i>Risotto of the sea / Risotto di mare / Risotto des Meeres</i>	30€
Loup grillé au fenouil <i>Grilled sea bass with fennel / Branzino con finocchio alla griglia / Seebarsch mit Fenchel gegrillt</i>	30€
Linguines aux fruits de mer (3 poissons du moment) <i>Seafood tagliatelle (3 seasonal fish) / Tagliatelle con frutti di mare (3 pesci di stagione) / Bandnudeln mit Meeresfrüchten (3 Fische)</i>	32€
Pavé de Saint-Pierre au beurre blanc <i>John Dory with beurre blanc sauce / Sampietro salsa beurre blanc / Petersfisch und Weißbutter Sauce</i>	29€
Dos de cabillaud sauce crustacés <i>Cod fillet with shellfish sauce / Filetto di merluzzo con salsa di crostacei / Kabeljaufilet mit Krustentiersauce</i>	29€
Sole meunière (500 g) (hors menu) <i>Sole meuniere / Sogliola alla mugnaia / Seesunge mit Butter und Zitrone</i>	55€
Risotto 1/2 langouste (hors menu) <i>Risotto with 1/2 spiny lobster / Risotto con 1/2 aragosta / Risotto mit 1/2 Languste</i>	56€
Linguines du Marais (langouste, Saint-Jacques, crevettes)(hors menu) <i>Linguines with lobster scallops and shrimps / Linguine con aragosta, capesante e gamberetti / Linguinen mit Hummer, Jakobsmuscheln und Garnelen</i>	54€
Risotto avec langouste entière (hors menu) <i>Risotto with a whole spiny lobster / Risotto con aragosta intera / Risotto mit ganzer Languste</i>	87€
Linguines avec langouste entière (hors menu) <i>Linguini with a whole spiny lobster / Linguini con aragosta intera / Linguini mit ganzer Languste</i>	87€

De nos paturages

Coquelet rôti à l'estragon <i>Roasted cockerel with tarragon / Galletto arrosto con dragoncello / Gebratenes Hähnchen mit Estragon</i>	25€
Travers de porc croustillant caramélisé aux épices <i>Crusty caramelized with spices sparerib of pork / Costolette di maiale caramellate alle spezie / Schweinkoteletts mit Gewürzen gebraunt</i>	25€
Assiette de rôtisserie (travers de porc, côte d'agneau, brochette de boeuf) <i>Plate of roast meats (pork, lamb chop, beef skewer) / Piatto di carni arrosto (maiale, agnello, spiedino di manzo) / Platte mit gebratenen Fleischchen (Schwein, Lammkotelett, Rindfleischspieß)</i>	30€
Carré d'agneau à la provençale et ses légumes confits <i>Rack of lamb in Provençal way and candied vegetables / Carre di agnello alla provençale e verdura / Lammkarree auf provenzalische Art mit Gemüse</i>	32€
Filet de boeuf au poivre vert ou Roquefort <i>Beef fillet with green pepper or Roquefort cheese sauce / Filetto di manzo al pepe verde o alla salsa roquefort / Rinderfilet, Sauce mit grünem Pfeffer oder Roquefortkase</i>	39€
Tournedos Rossini (hors menu) <i>Round cut of prime beef with Foie gras / Medaglione di filetto di manzo con Foie gras / Rinderfilet mit Foie gras</i>	53€
Confit de canard et pommes de terre à l'ancienne <i>Preserved duck and potatoes / Confit di anatra e patate / Entenfleisch eingelegt und Kartoffeln</i>	26€
Tartare de boeuf minute <i>Minute seasoned minced raw meat / Bistecca alla tartara (cruda) / Tatarsteak</i>	27€

Menu à 43 €

à choisir dans la carte / to choose from the menu
da scegliere dal menù / aus der Speisekarte zu wählen

ENTREE

•

PLAT

•

DESSERT

(sauf sole meunière, tournedos rossigni, risotto de langouste, linguine de langouste et linguine du Marais)

STARTER

•

MAIN COURSE

•

DESSERT

(except sole meunière, tournedos rossigni, lobster risotto, lobster linguine and linguine du Marais)

ANTIPASTO

•

PIATTO

•

DOLCE

(eccetto sogliola alla mugnaia, tournedos rossigni, risotto all'astice, linguine all'astice e linguine del Marais)

VORSPEISE

•

GERICHT

•

NACHTISH

(außer Seezunge Meunière, Tournedos Rossigni, Hummerrisotto, Hummer-Linguine und Linguine du Marais)

Dessert à l'ardoise | Dessert of the day | Dolce del giorno | Tagesdessert

MENU JUNIOR 18€

Plat, dessert, une boisson

Main course, dessert, one drink

Piatto, dolce, una bevanda

Gericht, Nachtisch, ein Getränk

jusqu'à 10ans / up to 10years / fino all'età di 10 anni / bis 10 Jahre

RESTAURANT LE MARAIS

9 Rue du Suquet - 06400 Cannes

Tél: +33 (0)4 93 38 39 19 / E-mail : restaurantlemarais@live.fr / Site : www.restaurantlemarais.fr

Menu à 36 €

Entrées

Foie gras maison (+4 euros)

Tataki de thon salade Wakamé

Mozzarella burrata des Pouilles

Ravioles de crabe crème de safran

Poêlon d'escargots (12)

Salade d'artichaut et copeaux de parmesan

Plats

Confit de canard sauce aux cèpes, pommes sarladaises

Assiette rôtisserie (ribs de porc, boeuf, côte d'agneau)

Tartare de boeuf

Loup grillé au fenouil

Risotto de la mer

Saint Pierre à la crème asperges

Desserts

Crème brûlée vanille

Nougat glacé maison

Tiramisu

Tiramisu fruits rouges

Truffé aux trois chocolats

Fondant au chocolat

Coupe de fraises

Prix nets - Service compris



Menu 36 €

Starters

Homemade foie gras (+4 euros)

Tuna tataki with wakame salad

Burrata mozzarella from Puglia

Crab ravioli with saffron cream

12 snails

Artichoke salad with parmesan shavings

Main course

Duck confit with porcini mushroom sauce and Sarladaise potatoes

Rotisserie platter (pork ribs / beef / lamb chops)

Beef tartare

Grilled sea bass with fennel

Seafood risotto

John Dory with asparagus and cream

Desserts

Vanilla crème brûlée

Homemade frozen nougat

Tiramisu

Red fruit tiramisu

Three-chocolate truffle

Chocolate fondant

Strawberry bowl