Les petites entrées selon votre gré

Foie gras chaud poêlé aux pommes et figues — **25€**
Pan-fried hot Foie gras with apples and figs
Fegato grasso caldo in padelia con mele e fichi
Warme Entenleber mit Apfeln und Feigen poeliert

Foie gras de canard à l'Armagnac et sa confiture de figues — **26€**
Duck Foie gras with Armagnac and fig jam
Fegato grasso d'anatra e marmellata di fichi
Entenleber (Foie gras) mit Armagnac und Feigen-Konfiture

Le verre de Sauternes pour accompagnement — **12€**
An accompanying glass of Sauternes
Un btcchtere di Sauternes servtto con fegato grasso
Bin Glas Sauternes zum Begleitung

Tataki de thon aux saveurs asiatiques — **23€**
Tuna Tataki with Asian flavors
Tataki di tonno con sapori asiatici
Thunfisch Tataki mit asiatischen Aromen

Poêlon d'escargots au beurre ail et persil — **15€**
Casseroled snails with butter, garlic and parsley
Padellina di lumache al burro con prezzemolo ed aglio
Schnecken mit Butter, Petersilie und Knoblauch

Soupe de poissons de roche et ses croutons — **14€**
Rock fish soup with croutons
Zuppa di pesci di scoglio con crostini
Steinfischsuppe mit Croutons

Salade de chèvre chaud, éventail de magret fumé — **16€**
Hot goat's cheese salad, thinly sliced smoked duck breast and pine kernels
Insalata di caprino caldo, ventaglio di petto di anatra affumicato e pinoli
Salat mit warmem Ziegenkase, geraucherter Entenbrust in Scheibchen und PiniennuBe

Assiette nordique (saumon fumé, salade, toast) — **16€**
Nordic plate (smoked salmon, salad, toast)
Piatto nordico (salmons affumicato, insalata, pane tostato)
Nordliche Platte (Raucherlachs, Salat, Toast)

Melon nature ou Porto (3 euros en supplément pour le porto) — **11€**
Plain melon or Melon with portwine (+3 euro for the portwine)
Melone al naturale o con porto (+3 euro per Il porto)
Melone natur oder mit Portwein (+3 euro fur Portwein)

Tartare de saumon, salade de roquette et parmesan — **15€**
Salmon tartar, salad and Parmesan cheese
Salmons crudo con rucola e parmigiano
Roher Lachs (tatar) mit Salat und Parmesankase

Mozzarella et son tartare de tomate au basilic — **15€**
Mozzarella cheese and tomato tartar with basil
Mozzarella e pomodoro al basilico
Mozzarellakase und Tomate mit Basilikum

Prix nets - Service compris Net prices, service included / Prezzi nettl, servizio compreso / Netto Preise, Bedienung einbegritfen

Au fil de l'eau

***Risotto de la mer** — **28€**
Risotto of the sea I Risotto di mare I Risotto des Meeres

***Pavé de saumon rôti a la crème de crustacés** — **24€**
Roast piece of salmon, shellfish cream / Pezzo di salmons arrosto, crema di crostacei / Lachs gebraten

***Loup grillé au fenouil** — **30€**
Grilled sea bass with fennel / Branzino con finocchio alia griglia / Seebarsch mit Fenchel gegrillt

***Poêlée de Saint-Jacques à la crème de gambas safranée** — **31€**
Sauteed scallop, prawn sauce / Cappe sante, crema di gamberoni / Jakobsmuscheln, Garnelensauce

***Tagliatelles aux fruits de mer (3 poissons du moment)** — **30€**
Seafood tagliatelle (3 seasonal fish) / Tagliatelle con frutti di mare (3 pesci di stagione) / Bandnudeln mit Meeresfruchten (3 Fische)

***Pavé de Saint-Pierre à la crème d'asperge** — **29€**
John Dory with Asparagus cream / Sampietro crema e di asparagi / Petersfisch und Spargelcreme

***Dos de cabillaud sauce vierge (pignons, fèves)** — **29€**
Cod fillet in Pine nuts and beans sauce I Filetto di merluzzo in frontoni salsa e fave Kabeljaufilet in Sauce Giebeln und Saubohnen

Sole meunière (450 g) — **48€**
Sole meuniere / Sogliola alia mugnaia / Seezunge mit Butter und Zitrone

Risotto 1/2 langouste — **50€**
Risotto with 1/2 spiny lobster / Risotto con 1/2 aragosta / Risotto mit 1/2 Languste

Linguines du Marais (langouste, Saint-Jacques, crevettes) — **51€**
Linguines with lobster scallops and shrimps / Linguine con aragosta, capesante e gamberetti / Linguinen mit Hummer, Jakobsmuscheln und Garnelen

Risotto avec langouste entière (hors menu) — **81€**
Risotto with a whole spiny lobster/ Risotto con aragosta intera /Risotto mit ganzer Languste

Linguines avec langouste entière (hors menu) — **81€**
Linguini with a whole spiny lobster/ Linguini con aragosta intera / Linguini mit ganzer Languste

De nos paturages

***Coquelet rôti à l'estragon** — **23€**
Roasted cockerel with tarragon I Galletto arrosto con dragoncello Gebratenes Hähnchen mit Estragon

***Travers de porc croustillant caramelisé aux épices** — **25€**
Crusty caramelized with spices sparerib of pork / Costolette di maiale caramellate alle spezie / Schweinkoteletts mit Gewurzen gebraunt

***Assiette de rôtisserie (travers de porc, côte d'agneau, magret de canard)** — **30€**
Plate of roast meats (pork, lamb chop, duck breast) / Piatto di carni arrosto (maiale, agnello, petto di anatra) / Platte mit gebratenen Fieischen (Schwein, Lammkotelett, Entenbrust)

***Carré d'agneau à la provencale et ses légumes confits** — **30€**
Rack of lamb in Provencal way and candied vegetables / Carre di agnello alia provenzale e verdura / Lammkarree auf provenzalische Art mit Gemuse

***Filet de boeuf au poivre vert ou Roquefort** — **37€**
Beef fillet with green pepper or Roquefort cheese sauce / Filetto di manzo al pepe verde ovalia salsa roquefort / Rinderfifet, Sauce mit grunem Pfeffer Oder Roquefortkase

***Tournedos Rossini** — **49€**
Round cut of prime beef with Foie gras / Medaglione di filetto di manzo con Foie gras / Rinderfilet mit Foie gras

***Confit de canard et pommes de terre à l'ancienne** — **26€**
Preserved duck and potatoes / Confit di anatra e patate / Entenfleisch eingemacht und Kartoffeln

***Tartare de boeuf minute** — **27€**
Minute seasoned minced raw meat / Bistecca alia tartara (cruda) / Tatarsteak

L'instant gourmandise

Truffe aux 3 chocolats, crème anglaise — **10€**
Three-chocolate cake, custard / Dolce ai 3 cioccolati, crema inglese /3 Schokoladen-Kuchen mit Krem

Nougat glacé au coulis de fruits rouges — **10€**
Iced nougat with red berry sauce / Semifreddo di torrone, salsa di sottobosco / Geeisier Nougat mit Rotfruchtpuree

Coeur fondant au chocolat, crème anglaise (servi chaud) — **10€**
Smooth chocolate cake, served hot, custard / Dolce al cioccolato fondente servito caldo, crema inglese Warmer Schokoladenkuchen mit Krem

Crème brûlée saveur vanille — **10€**
Vanilla-flavoured creme brulee / Panna cotta alia vaniglia / Uberbackene Vanillepudding /

Millefeuille de sorbet — **10€**
Sorbet slice / Millefoglie di sorbetti / Sorbette

Tartare de mangue et ananas — **10€**
Mango and pineapple / Mango ed ananas / Mango und Ananas

Tiramisu — **10€**

Tiramisu aux fruits rouges — **10€**
Red berries Tiramisu / Tiramisu con sottobosco / Tiramisu mit Rotfruchten

Coupe de fraises natures ou chantilly (+3 euros pour la chantilly) — **10€**
Strawberries plain (+ 3 euros with whipped cream)/ Fragole al naturale (+ 3 euros con panna montata) / Erdbeeren natur (+ 3 euros mit Schlagsahne)

Notre assiette de fromages — **14€**
Plate of cheeses / Piatto di formaggi / Kaseteller

Menu à 39 €

ENTREE • PLAT* • DESSERT
à choisir dans toute la carte
pour filet de boeuf, supplement 10 euros, tournedos Rossini, supplement 15 euros

STARTER • MAIN COURSE* • DESSERT
to choose from the whole carte
extra charge of 10 euro for the beef fillet with sauce, 15 euro for the round cut Rossini

ANTIPASTO • PIATTO* • DOLCE
da scegliere in tutta la lista
supplemento 10 euro per filetto di manzo, 15 euro per medaglione Rossini

VORSPEISE • GERICHT* • NACHTISH
aus Speisekarte auswahlen
10 euro Auspreis fiir Rinderfilet mit Sauce, 15 euro fur Rinderfilet with Foie gras Rossini

MENU JUNIOR 16€
Plat, dessert, Coca ou jus d'orange
Main course, dessert, Coke or orange juice / Piatto, dolce, Coca o succo d'arancia
Gericht, Nachtisch, Coca oder Orangensaft
jusqu'a 10ans / up to 10years / fino all'eta 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