

Les petites entrées selon votre gré

Foie gras chaud poêlé aux pommes et figes <i>Pan-fried hot Foie gras with apples and figs</i> <i>Fegato grasso caldo in padelia con mele e fichi</i> <i>Warme Entenleber mit Äpfeln und Feigen poeliert</i>	27€
Foie gras de canard à l'Armagnac et sa confiture de figes <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€
Le verre de Sauternes pour accompagnement <i>An accompanying glass of Sauternes</i> <i>Un btchtere di Sauternes servtto con fegato grasso</i> <i>Bin Glas Sauternes zum Begleitung</i>	12€
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€
Salade de chèvre chaud, éventail de magret fumé <i>Hot goat's cheese salad, thinly sliced smoked duck breast and pine kernels</i> <i>Insalata di caprino caldo, ventaglio di petto di anatra affumicato e pinoli</i> <i>Salat mit warmem Ziegenkase, geraucherter Entenbrust in Scheibchen und Piniennuße</i>	19€
Artichaud 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€

Au fil de l'eau

*Risotto de la mer <i>Risotto of the sea / Risotto di mare / Risotto des Meeres</i>	30€
*Pavé de saumon rôti à la crème de crustacés <i>Roast piece of salmon, shellfish cream / Pezzo di salmons arrosto, crema di crostacei / Lachs gebraten</i>	26€
*Loup grillé au fenouil <i>Grilled sea bass with fennel / Branzino con finocchio alla griglia / Seebarsch mit Fenchel gegrillt</i>	30€
*Poêlée de Saint-Jacques à la crème de gambas safranée <i>Sauteed scallop, prawn sauce / Cappe sante, crema di gamberoni / Jakobsmuscheln, Garnelensauce</i>	35€
*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 Meeresfruchten (3 Fische)</i>	32€
*Pavé de Saint-Pierre au beurre blanc <i>John Dory with beurre blanc sauce / Sampietro salsa beurre blanc / Petersfisch und Weißbuttersauce</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) <i>Sole meuniere / Sogliola alla mugnaia / Seezunge mit Butter und Zitrone</i>	52€
Risotto 1/2 langouste <i>Risotto with 1/2 spiny lobster / Risotto con 1/2 aragosta / Risotto mit 1/2 Languste</i>	54€
Linguines du Marais (langouste, Saint-Jacques, crevettes) <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>	85€
Linguines avec langouste entière (hors menu) <i>Linguini with a whole spiny lobster / Linguini con aragosta intera / Linguini mit ganzer Languste</i>	85€

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 rôtiisserie (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 Provencal way and candied vegetables / Carre di agnello alla provenzale 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 <i>Round cut of prime beef with Foie gras / Medaglione di filetto di manzo con Foie gras / Rinderfilet mit Foie gras</i>	52€
*Confit de canard et pommes de terre à l'ancienne <i>Preserved duck and potatoes / Confit di anatra e patate / Entenfleisch eingemacht und Kartoffeln</i>	26€
*Tartare de boeuf minute <i>Minute seasoned minced raw meat / Bistecca alla tartara (cruda) / Tatarsteak</i>	27€

L'instant gourmandise

Truffe aux 3 chocolats, crème anglaise <i>Three-chocolate cake, custard / Dolce ai 3 cioccolati, crema inglese / 3 Schokoladen-Kuchen mit Krem</i>	12€
Nougat glacé au coulis de fruits rouges <i>Iced nougat with red berry sauce / Semifreddo di torrone, salsa di sottobosco / Geeisier Nougat mit Rotfruchtpuree</i>	14€
Coeur fondant au chocolat, crème anglaise (servi chaud) <i>Smooth chocolate cake, served hot, custard / Dolce al cioccolato fondente servito caldo, crema inglese / Warmer Schokoladenkuchen mit Krem</i>	12€
Crème brûlée saveur vanille <i>Vanilla-flavoured creme brulee / Panna cotta alia vaniglia / Uberbackene Vanillepudding /</i>	12€
Millefeuille de sorbet <i>Sorbet slice / Millefoglie di sorbetti / Sorbette</i>	12€
Tiramisu	12€
Tiramisu aux fruits rouges <i>Red berries Tiramisu / Tiramisu con sottobosco / Tiramisu mit Rotfruchten</i>	12€
Coupe de fraises natures ou chantilly (+3 euros pour la chantilly) <i>Strawberries plain (+ 3 euros with whipped cream) / Fragole al naturale (+ 3 euros con panna montata) / Erdbeeren natur (+ 3 euros mit Schlagsahne)</i>	12€
Notre assiette de fromages <i>Plate of cheeses / Piatto di formaggi / Kaseteller</i>	14€

Menu à 43 €

ENTREE • PLAT* • DESSERT

à choisir dans la carte avec un astérisque
Tournedos Rossini, supplément 12 euros

STARTER • MAIN COURSE* • DESSERT

to choose from the menu with an asterisk
extra charge of 12 euro for the round cut Rossini

ANTIPASTO • PIATTO* • DOLCE

da scegliere dal menù con l'asterisco
supplemento 12 euro per medaglione Rossini

VORSPEISE • GERICHT* • NACHTISH

aus der Karte mit dem Sternchen auszuwählen
12 euro Auspreis für Rinderfilet with Foie gras Rossini

MENU JUNIOR 18€

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