



**Huîtres** Citron, vinaigre – échalotes

**Oysters - lemon, vinegar – shallot**  
3 pieces

L'étoile n°3	24€
Brian Prieur n°3	20€
La Marée Ancelin n°2	17€
La Marée Ancelin n°3	15€

### Coquillages & crustacés

*Crustacean & Shellfish*

Phalange de king crab (350g) <i>King crab legs</i>	84€
Langoustines (3p) <i>Langoustines</i>	44€
Crevettes San Remo (6p) <i>San Remo shrimps</i>	36€
Crevettes roses bio (6p) <i>Organic wild shrimps</i>	24€
Clams (2p) <i>Clams</i>	19€
Praires (3p) <i>Littlenecks</i>	11€
Bulots (12p) <i>Whelks</i>	18€

### Sashimi

Queue de Homard <i>Lobster tail</i>	53€
Saint-Jacques (6p) <i>Scallops(6p)</i>	30€
Sépiole (6p) <i>Yellowtail (6p)</i>	20€
Poulpe (10p) <i>Octopus (10p)</i>	26€
Thon (6p) <i>Tuna (6p)</i>	23€
Saumon (6p) <i>Salmon (6p)</i>	16€

### Les entrées – Starters

Fraîcheur de king crab, asperges, courgettes et pamplemousse <i>King crab with asparagus, zucchini and grapefruit</i>	39€
Tartare de thon au sésame, sauce miso, crème d'avocat <i>Tuna tartar with sesame, miso sauce, avocado cream</i>	25€
Ceviche daurade royale aux deux maïs et patate douce <i>Sea bream ceviche with both corn and sweet potato</i>	25€
Tartare de thon, mangue épicée <i>Tuna tartar, spicy mango</i>	25€
Ceviche de daurade royale aux bananes plantains <i>Sea bream ceviche with plantain bananas and coriander</i>	25€
Tartare de saumon aux fruits rouges, basilic et citron caviar <i>Salmon tartare with red fruit, basilic and lemon caviar</i>	25€
Huîtres tempura, sauce wasabi (3 pièces) <i>Tempura oyster, wasabi sauce(3p)</i>	23€
Tempura de crevettes, sauce wasabi <i>Shrimp tempura, wasabi sauce</i>	23€
Foie gras confit, chutney fraises gingembre <i>Foie gras confit, strawberry and ginger chutney</i>	26€
Hareng, oignons, pommes de terre <i>Smoked herring, onions, potatoes</i>	22€
Carpaccio de tomate, truffe noire <i>Tomato carpaccio, black truffle</i>	20€
Artichauts à la romaine <i>Artichokes, romain's way</i>	18€
Gaspacho de tomate <i>Tomato gazpacho</i>	14€
Carpaccio d'artichaut et parmesan <i>Artichoke carpaccio, parmesan</i>	22€
Oukha de poissons blancs <i>Oukha with white fish</i>	24€
Anchois marinés, pain noir à l'ail <i>Marinated anchovies, garlic black bread</i>	13€
Salade mixte <i>Mixed salad</i>	16€

### Sélection de caviars

Boîtes de 50g, 100g et 250g - Mini blinis, crème fraîche  
*Caviars selection*

Box of 50g, 100g et 250g – mini blinis, sour cream

Baerii	1 000€ the kg
Oscietre	1 000€ the kg
Beluga	3 500€ the kg

## THE BAR IS OPEN

*Get your afternoon drink inside or on our terrace*

Homemade limonade – 10 €  
Homemade Iced tea – 12 €  
Cremoso, iced coffee – 12 €  
Cocktails and creation from 12 €

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER

*FRESH FISH DISPLAY*

#### LA BOURRICHE 80€

Sélection de 15 huîtres par notre écailler  
Selection of 15 oysters by our chef

#### LE ROCHER 280€

Huîtres / *Oysters* : 3 Ancelin n°2, 3 Ancelin n°3, 3 L'Etoile n°3  
Coquillages : 12 bulots, 3 praires, 2 clams  
*Shellfish* : 12 whelks, 3 littlenecks, 2 clams  
Crustacés 350g de King crab, 3 langoustines cuites, 6 crevettes roses  
*Crustacean* : 350g King crab leg, 3 cooked langoustines, 6 organic wild shrimps

#### LA MAREE 370€

Huîtres / *Oysters* : 3 Ancelin n°2, 3 L'Etoile n°3  
Crustacés : 350g de king crab, 6 crevettes roses bio  
*Crustacean* : 350g king crab leg, 6 organic wild shrimps  
Crudo : 4 langoustines, 6 crevettes San Remo, 2 Saint-Jacques, 1 filet de daurade royale  
*Crudo* : 4 langoustines, 6 San Remo shrimps, 2 scallops, 1 sea bream fillet

#### LE KING 1 550€

Huîtres / *Oysters* : 4 Ancelin n°2, 4 Ancelin n°3, 4 L'Etoile n°3, 4 Brian Prieur n°3  
Crustacés : homard, 700g de king crab, 4 langoustines cuites, 12 crevettes roses - *Crustacean* : 700g king crab leg, 4 cooked langoustines, Lobster, 12 organic wild shrimps

Sashimi : Thon, saumon

*Sashimi* : Tuna, salmon

Crudo : 4 langoustines, 6 crevettes San Remo

*Crudo* : 4 langoustines, 6 San Remo shrimps

Caviar Baerii 250g

4 verres de Vodka Grey Goose (16cl)

*4 shots of Grey Goose Vodka (16cl)*

### AQUARIUM - FROM OUR AQUARIUM

#### KAMCHATKA KING CRAB, 2.5Kg 650€

Sauce, portion 20cl : Teriyaki singapourienne 25€ Crème truffe noire 30€

*Sauces, 20cl : Singaporean teriyaki 25€ - Black truffle 30€*

#### HOMARD BLEU grillé au beurre salé, environ 700-800g 90€

*LOBSTER grilled with salted butter*

Linguines au homard bleu *Linguines with lobster* 102€

½ homard bleu « parisienne » ou « mayonnaise » 58€/50€

*½ lobster « parisian » or « mayonnaise »*

#### LANGOUSTE ROYALE rôtie en persillade, 700-800g 180€

*ROYAL SPINY LOBSTER roasted with « persillade »,*

Spaghetti à la langouste royale 192€

*Spaghetti with royal spiny lobster*

#### COQUILLAGES à la provençale 27€

*SHELLFISH provençale way*

#### MOULES marinières 27€

*MUSSELS marinières way*

### BANC DE POISSONS

*FRESH FISH DISPLAY*

#### BAR ENTIER SEA BASS

en crudo, déclinaison, grillé ou croute de sel

*In crudo, declinaison, grilled, salt crust*

1.250kg 136€

Le filet, *Fillet* 230g / 350g 68€

#### DAURADE ENTIERE SEA BREAM

en crudo, déclinaison ou grillé - *In crudo, declinaison, or salt crust*

1.2kg 126€

Le filet, *Fillet* 230 g 63€

### Les Plats – Main courses

#### Les Classiques – Classics

Phalange de king crab, sauce truffe noire <i>King crab legs, black truffle sauce</i>	76€
Turbot à la ligure, 1.2kg <i>Turbot, ligurian-style, 1kg or 1.5kg</i>	138€
Saint Pierre à la tunisienne, 1.2kg <i>John Dory, tunisian style, 1kg or 1.5kg</i>	135€
Pojarski de poissons <i>White fish cake Pojarski</i>	25€
Black tiger en persillade (3p) <i>Black tiger with persillade</i>	46€
Sole meunière ou grillée <i>Grilled or pan-fried dover sole</i>	66€
Raie au beurre noisette et câpres <i>Skate wing with butter and capers</i>	36€
Ossa bucco de lotte et risotto au safran <i>Monkfish osso bucco, saffran risotto</i>	35€

#### Fritto misto La Marée (1-2 pers.) 58€

#### Les Viandes – Meats

Parillada de viandes grillées (bœuf, agneau, veau) <i>Grilled meats parillada (beef, lamb, veal)</i>	47€
Entrecôte black angus 300g, sauce béarnaise <i>Black angus entrecote 300g, bearnaise sauce</i>	52€

#### Risotto & Pasta

Linguine vongole et putargue <i>Vongole and bottarga Linguine</i>	38€
Spaghetti aux fruits de mer <i>Seafood Spaghetti</i>	38€
Risotto au safran, Saint-Jacques et courgettes fleurs <i>Saffron risotto, scallops zucchini and asparagus</i>	36€
Ravioli aux légumes <i>Ravioli with vegetables</i>	21€

#### Garnitures – Side dishes

Artichauts truffe noire <i>Artichokes with black truffle</i>	22€
Purée nature ou à la truffe noire <i>Mashed potatoes or Black truffle mashed potatoes</i>	10€/16€
Frites <i>French fries</i>	12€
Légumes grillés ou vapeur <i>Grilled or steamed vegetables</i>	12€

#### Assiette de fromages affinés Cheese plate 24€

#### Desserts

Médovic <i>Médovic</i>	14€
Zéphir exotique <i>Exotic zephyr</i>	14€
Cheesecake de saison <i>Seasonal cheesecake</i>	14€
Millefeuille vanille / caramel <i>Vanilla / caramel millefeuille</i>	14€
Tarte chocolat, praline et noisettes <i>Chocolate, praline and hazelnut tart</i>	14€
Sensation chocolat <i>Chocolate sensation</i>	14€
Vacherin fruits rouges <i>Red fruits vacherin</i>	14€
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	14€
Assiette de fruits de saison <i>Fresh fruits selection</i>	20€
Glaces, sorbets <i>Ice cream, sorbets</i>	4€/boule

Service de 12.00 à 23.00 – 7j/7, Non-Stop  
Restaurant - Catering - Seafood Boutique  
+377 97 97 80 00 / www.lamaree.mc