

# M E N U



M A R E A  
L E P O I S S O N A U T R E M E N T



M E N U

# M A R É E A

LE POISSON AUTREMENT

## ENTRÉES FROIDES

🌀 LA SALADE RUSSE 49

Façon Moscovite, Thon émietté, pomme de terre nouvelle, légumes sélectionnés et mayonnaise citronnée maison.

🌀 LA SALADE COMME À NICE 59

Goût de la méditerranée, tomates, poivrons vert, oignons, filets d'anchois, pommes de terre, oeufs durs, haricots verts, accompagnée d'une vinaigrette maison au citron jaune.



🌀 LA SALADE CÉSAR 79

La César Marine, composée de salade romaine, Poulpe, parmesan, oeufs, crevettes marinées et délicatement rôties, croutons à l'ail doux accompagnée d'une authentique Sauce César.



## ENTRÉES CHAUDES

🌀 LE GRATIN DE FRUITS DE MER 70

Crevettes, calamars et moules et Poissons gratinés en toute délicatesse, fraîcheur et légèreté.



🌀 LA SALADE DÉCOUVERTE MAREA 70

Croquettes moelleuses au cœur coulant de Fruits de Mer et Poissons, accompagnées d'un délicat mesclun de salade rehaussé d'une vinaigrette signature.

🌀 LES CREVETTES CUISINÉES 85

Au goût du pays ou à l'espagnol.

🌀 LA SOUPE MAREA 65

MAREA vous propose des soupes selon les saisons et les arrivages.

## FRITURES DE POISSONS

🌀 LA MARÉE BASSE 110

Merlan, Sole frais accompagnés de Crevettes et Calamars.

🌀 LA MARÉE HAUTE 140

Merlan, sole frais accompagnés de Crevettes, Calamars, Moules, Espadon et Saumon.



• POSSIBILITÉ À LA PLANCHA

## LE COIN DE LA MÉDITERANÉE

- ⚓
**LE TAJINE BOULLETTES DE SARDINES** 75  
*Boulettes de Sardine à la sauce tomate et trois poivrons grillés à la marocaine.*
- ⚓
**LE TAJINE DE LA PÊCHE DU JOUR** 85  
*Filet de poisson du jour mariné à la Charmoula sur un lit de légumes cuits au four.*
- ⚓
**LA LASAGNE TRADITIONNELLE AUX FRUITS DE MER** 105  
*A la sauce blanche MAREA, moules, crevettes, calamars, épinards.*
- ⚓
**LES LINGUINES SELON VOTRE CHOIX :** 110  
*Moules, Saumon ou aux Crevettes*  
*A la provençale, à la sauce tomate ou à la sauce blanche.*
- ⚓
**LE RISOTTO CRÉMEUX AUX FRUITS DE MER** 115  
*Fine brunoise de primeurs du marché et fines herbes fraîches.*
- ⚓
**LA PAELLA AUX FRUITS DE MER** 135  
*Au safran ou à l'encre de seiche selon votre choix.*
- ⚓
**LA PASTILLA AUX FRUITS DE MER & POISSON** 140  
*Crevettes, calamars, poissons blancs avec vermicelles de riz, champignons enveloppés dans des feuilles de Pastilla croustillantes.*



LA LASAGNE OU LES LINGUINES AUX LÉGUMES



99

## LES POISSONS CUISINES



- 🍷
**LE FEUILLETÉ DE POISSONS MAREA** 99  
*Composition de fruits de mer dans une sauce blanche aux agrumes et champignons coulant d'une galette de pâte feuilletée croustillante.*



- 🍷
**LE ROASTI FISH MAREA** 105  
*Création maison à base de rösti de poisson frais, coleslaw dans deux galettes de pommes de terre à l'oignon et herbes fines.*



- 🍷
**LE FISH & CHIPS MAREA** 110  
*Bâtonnets de poisson frais nappé d'une Tempura maison accompagné des frites fraîches et d'une délicate sauce Tartare.*



- 🍷
**LE SAUMON GRILLÉ, AVEC SA SAUCE FAÇON HOMARDINE** 135  
*Pavé de Saumon mariné au thym et romarin frais cuit sur le grill, sur un nid d'épinard et sa sauce aux moules accompagné d'une poêle de légumes du marché.*

- 🍷
**LE SUPRÊME DE SAINT PIERRE, SAUCE VIERGE AU BASILIC ET OLIVES NOIRES** 145  
*Filet de saint pierre mariné, rôti au four déposé sur un nid de légumes du marché et accompagné d'une sauce pesto maison.*

- 🍷
**LE FILET DE DAURADE GRATINÉ** 155  
*Filet de Daurade nappé d'un lit de duxelles de champignons et gratiné avec du fromages mozzarella- édam, méli-mélo de primeurs du marché.*

Supplément hors carte : Frites maison // Riz // Jardinière de Légumes 20

### DEUX FORMULES POUR LES ENFANTS

LE BURGER CROUSTILLANT, RETOUR DE LA MER, SAUCE TOMATES ET FRITES MAISON

OU

LE FISH & CHIPS, SAUCE MAYONNAISE MAISON

AVEC BOISSON


65

## DESSERTS



 LE DUO MOUSSE AU CHOCOLAT ET CRÈME CITRON  
Mousse au chocolat onctueuse nappée d'une crème de citron.

 LE FONDANT AU CHOCOLAT NOIR ET CŒUR COULANT  
Avec sa quenelle glacée et sauce tropicale.

 LE « MOJITO EN VERRINE »  
Mousseline de citron vert et ses éclats confits, gelée de menthe fraîche, crumble de galette Bretonne.



 LA CRÈME BRULÉE À LA CATALANE 45  
Croquant de sucre cassonade et au goût vanille.

 LA PANNA COTTA EXOTIQUE 50  
Délicate crème cuite et gélifiée, nappée d'un coulis exotique pour apporter une douceur et fraîcheur.

 LE TIRAMISU 55  
Mousse légère au Mascarpone et biscuits cuillère imbibés au café Arabica.



55

60

65

## BOISSONS

EAU PLATE 50 CL	15
EAU PLATE 75 CL	20
EAU GAZEUSE 25 CL	12
EAU GAZEUSE 75 CL	22
SODA	15
LIMONADE MAISON	15
JUS D'ORANGE	25
CAFÉ LAVAZZA	16
THÉ TCHABA	25
ICE-TEA	15
THÉ MAROCAIN	20

# M E N U



M A R E A  
S E A F O O D   D I F F E R E N T L Y



M E N U

# M A R E A

S E A F O O D D I F F E R E N T L Y

## COLD STARTERS

⚓ RUSSIAN SALAD 49

Moscow Style, new potatoes, selected vegetables and homemade lemon mayonnaise.

⚓ SALAD, LIKE IN NICE 59

Taste of the Mediterranean, tomatoes, green peppers, onions, anchovy fillets, potatoes, hard-boiled eggs, green beans, served with a homemade lemon vinaigrette.



⚓ SHRIMPS CAESAR SALAD 79

Marine Caesar, romaine salad, marinated and delicately roasted shrimps, octopus, eggs, parmesan, sweet garlic croutons and an authentic Caesar sauce.



⚓ MAREA SALAD, DISCOVERY 70

Mellow croquettes with a flowing heart of seafood and fish, accompanied by a delicate mesclun salad enhanced by a signature and original fresh fruit dressing.

## HOT STARTERS

⚓ SEAFOOD GRATIN 70

Shrimp, squid, mussels and fish au gratin with a delicate, fresh and light touch.



⚓ COOKED SHRIMPS 85

Moroccan or Spanish style.

⚓ MAREA SOUP 65

MAREA offers seasonal soups based on fresh season products.

## FRIED FISH

🌊 LOW TIDE 110

Daily fresh fish with shrimp and squid

🌊 HIGH TIDE 140

Daily fresh fish with shrimps and squid and swordfish and mussels and salmon



• FRIED OR GRILLED

## THE MEDITERRANEAN CORNER

- ⚓

**TAJINE OF SARDINE BALLS**  
*Sardine balls cooked in tomato sauce and three sorts of grilled peppers in the Moroccan-style*
75
- ⚓

**TAJINE OF FRESHLY CAUGHT FISH**  
*Fish fillet of the day marinated in Charmoula on a bed of baked vegetables.*
85
- ⚓

**THE SEAFOOD LASAGNA**  
*MAREA white sauce, mussels, shrimps, squid, spinach.*
105
- ⚓

**LINGUINE ACCORDING TO YOUR CHOICE :  
MUSSELS, SALMON OR SHRIMPS**  
*Provençal, tomato or white sauce.*
110
- ⚓

**CREAMY SEAFOOD RISOTTO**  
*Fine fresh brunoise of the day and fresh herbs.*
115
- ⚓

**SEAFOOD PAELLA**  
*With saffron or cuttlefish anchor according to your choice*
135
- ⚓

**PASTILLA WITH SEAFOOD & FISH**  
*Shrimps, squid, white fish with rice vermicelli, mushrooms wrapped in crispy Moroccan Pastilla sheets.*
140



VEGETARIAN LASAGNE OR LINGUINE



99

## FISH "CUISINÉ"



### SEAFOOD FEUILLTÉ MAREA

Mix of seafood in a white sauce of citrus fruits and mushrooms.

99



### THE ROASTI FISH MAREA

Homemade fresh fish rösti, Louisiana-style coleslaw & secret house sauce.

105



### MAREA FISH & CHIPS

Fresh fish sticks topped with homemade Tempura, served with fresh French fries and a delicate Tartare sauce.

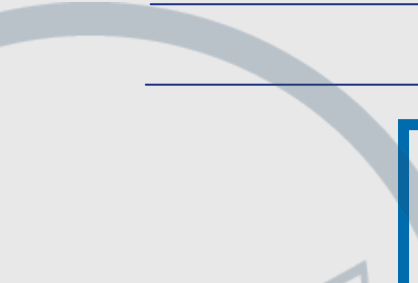
110



### GRILLED SALMON WITH LOBSTER SAUCE

Salmon marinated with fresh thyme and rosemary cooked on the grill and accompanied by market vegetables.

135



### SUPREME OF JOHN DORY WITH BASIL AND BLACK OLIVE SAUCE

Marinated, oven-roasted fillet of St Pierre with vegetables of the day and roasted seeds.

145



### FILLET OF SEA BREAM GRATINÉ

Topped with a bed of mushroom and spinach duxelles, a mishmash of fresh market products.

155

Extra sides : French fries // Rice // Vegetables

20

## CHILDREN'S MENU

A CRISPY BURGER, RETURN OF THE SEA, TOMATO SAUCE AND HOME MADE FRIES

OR

FISH & CHIPS WITH HOME MADE MAYONNAISE SAUCE

WITH SODA

65

## DESSERTS



 **DUO CHOCOLATE MOUSSE AND LEMON CREAM**  
Creamy chocolate mousse topped with lemon cream.


 **DARK CHOCOLATE FONDANT WITH FLOWING HEART**  
With its iced quenelle and tropical sauce.

 **THE "MOJITO" IN A GLASS JAR**  
Lime mousseline with candied lime, fresh mint jelly,  
Breton cake crumble



 **CATALAN-STYLE CRÈME BRULÉE** 45  
Crunchy brown sugar and vanilla flavour

 **THE EXOTIC PANNA COTTA** 50  
Delicate cooked and gelled cream, topped with  
an exotic coulis to bring sweetness and freshness

 **NAPOLITAN TIRAMISU** 55  
light mascarpone mousse and arabica coffee-  
soaked spoon biscuits



55

60

65

### SOFT DRINKS

STILL WATER 50 CL	15
STILL WATER 75 CL	20
SPARKLING WATER 25 CL	12
SPARKLING WATER 75 CL	22
SODA	15
HOME MADE LIMONADE	15
ORANGE JUICE	25
COFFEE "LAVAZZA"	16
TEA "TCHABA"	25
MAROCCAN TEA	23

M E N Ú



M A R E A

EL P E S C A D O D E O T R A M A N E R A



MENÚ  
**M A R E A**  
 EL PESCADO DE OTRA MANERA

ENSALADAS

 ENSALADA RUSA 49

Al estilo moscovita, patatas nuevas, verduras seleccionadas y mayonesa de limón casera.

 ENSALADA COMO EN NIZA 59

Sabor del Mediterráneo, tomates, pimientos verdes, cebolla, filetes de anchoa, patatas, huevos duros, judías verdes, servidas con una vinagreta casera al limón.



 ENSALADA CÉSAR CON GAMBAS 79

A base de ensalada romana, gambas marinadas y delicadamente asadas, pulpo, parmesano, huevos, picatostes de ajo dulce y una auténtica salsa César.



 ENSALADA MAREA 70

Suaves croquetas con un corazón fluido de marisco y pescado, acompañadas de una delicada ensalada mesclun con un original aliño a base de frutas.

ENTRANTES

 GRATINADO DE MARISCO 70

Con salmón, San Pedro, gambas, calamares y mejillones de forma delicada, fresca y ligera.



 AMARONES COCIDOS 85

Sabor del país o al pil pil.


 SOPA MAREA 65

Según productos de temporada

FRITURA DE PESCADO

 MAREA BAJA 110

Pescado fresco del día con gambas y calamares.








 MAREA ALTA 140

Pescado fresco normal con gambas y calamares y pez espada y mejillones y salmón.



• FRITOS ○ A LA PLANCHA

## EL RINCÓN MEDITERRÁNEO

- 
**EL TAJIN DE BOLAS DE SARDINAS** 75  
*Albóndigas de sardinas con salsa de tomate y tres pimientos asados al estilo Marroquí.*
- 
**EL TAJÍN DE PESCADO DEL DÍA** 85  
*Filete de pescado del día marinado en Chermoula sobre un lecho de verduras al horno.*
- 
**LASAÑA DE MARISCO TRADICIONAL** 105  
*Salsa blanca MAREA, mejillones, gambas, calamares y espinaca.*
- 
**LINGUINE SEGÚN SU ELECCIÓN :** 110  
**MEJILLONES, SALMÓN O GAMBAS**  
*Selección de Salsa provenzal o de tomate o blanca.*
- 
**RISOTTO CREMOSO DE MARISCO** 115  
*Brunoise fina de productos frescos del mercado y hierbas frescas.*
- 
**PAELLA DE MARISCO Y PESCADO DEL DÍA** 135  
*Con azafrán o tinta de sepia según su elección.*
- 
**PASTILLA CON MARISCO Y PESCADO** 140  
*Gambas, calamares, pescado blanco con fideos de arroz, champiñones envueltos en crujientes hojas de Pastilla marroquí.*



LASAÑA O LINGUINI CON VERDURAS



99

## PESCADO COCINADO



- 
**HOJALDRE DE PESCADO MAREA** 99  
*selección de marisco y pescado en salsa blanca de cítricos y setas.*



- 
**EL RÖSTI FISH MAREA** 105  
*Rösti casero de pescado fresco, ensalada de col al estilo Luisiana y salsa casera.*



- 
**MAREA FISH & CHIPS** 110  
*Palitos de pescado fresco cubiertos con Tempura casera, servidos con patatas fritas caseras y una delicada salsa Tártara.*



- 
**SALMÓN ASADO CON SALSA DE LANGOSTA** 135  
*Salmón marinado con tomillo fresco y romero cocinado a la parrilla y acompañado de verduras de mercado.*

- 
**SUPREMA DE SAN PEDRO, SALSA DE ALBAHACA Y ACEITUNAS NEGRAS** 145  
*Filete de San Pedro marinado y asado al horno con verduras del día y semillas asadas.*

- 
**FILETE DE DORADA GRATINADO** 155  
*Con lecho de duxelles de champiñones y espinacas, una mezcla de productos frescos del mercado.*

Extras : Patatas fritas // Arroz // Verduras

20

### MENÚ JUNIOR

HAMBURGUESA CRUJIENTE, VUELTA DEL MAR, SALSA DE TOMATE Y PATATAS FRITAS CASERAS

O

FISH & CHIPS CON SALSA MAYONESA CASERA

CON SODA


65

## POSTRES




 DÚO MOUSSE DE CHOCOLATE Y CREMA DE LIMÓN  
*Creмосa mousse de chocolate acompañada de crema de limón*

 FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO CON CORAZÓN LÍQUIDO  
*y quenelle de crema de helado.*

 EL "MOJITO" EN TARRO  
*Muselina de limón verde con lima confitada, gelatina de menta fresca, crumble de tarta bretona.*

 CREMA CATALANA 45  
*Crujiente de azúcar moreno y vainilla.*

 PANNA COTTA EXÓTICA 50  
*Delicada crema horneada y gelificada, cubierta con un exótico coulis dulce y fresco.*

 TIRAMISÚ NAPOLITANO 55  
*Mousse ligera de mascarpone y galletas empapadas en café arábica.*

55

60

65



## BEBIDAS

AGUA SIN GAS 50 CL	15
AGUA SIN GAS 75 CL	20
AGUA CON GAS 25 CL	12
AGUA CON GAS 75 CL	22
SODA	15
LIMONADA CASERA	15
ZUMO DE NARANJA	25
CAFÉ "LAVAZZA"	16
TÉ "TCHABA"	25
TÉ MARROQUÍ	23

