



amarine

Notre offre évolue
régulièrement dans nos restaurants
en fonction des arrivages et
des recettes du moments.

100%
de nos poissons
sont **FRAIS**
et cuisinés sur place

Les produits et les prix mentionnés sur la carte sont donnés à titre indicatif.
Ils peuvent varier d'un restaurant à l'autre.

la mer, si proche...

Les « Tapamarine »

Les tapas de la mer maison !



L'assiette de « Tapamarine »

NOUVELLE
COMPOSITION

Croustillant de sardines de Galice confites sur petit croûton doré maison, verrine de rillettes aux 2 saumons maison, tartare de crevettes roses au citron sur toast de pain polaire.

4,50 €

L'assiette de « Tapamarine » autour du saumon fumé maison

Croustillant de saumon fumé, polaire au saumon fumé, verrine de rillettes aux 2 saumons, club-sandwich au saumon fumé.

6,20 €

La grande assiette de « Tapamarine » à partager à 2 !

NOUVELLE
COMPOSITION

2 verrines de rillettes aux 2 saumons maison, 2 tartares de crevettes roses au citron sur toast de pain polaire, 2 croustillants de sardines de Galice confites sur petit croûton doré maison, 2 polaires au saumon fumé maison, 2 conchiglias farcies aux moules.

14,90 €
pour 2 personnes

L'assiette « Tapamarine » vin et marée **

Crevettes grises, bigorneaux, 2 crevettes roses, bulots

+ 1 verre de vin blanc « Château Tariquet » Classic - Côtes de Gascogne IGP, 15 cl*.



6,90 €

Les vins au verre *

15 cl

Coupe de Champagne (11cl)

« Nicolas Maillart » - Brut Platine 1er Cru

7,50 €

Rosés

« Château du Tariquet » - Côtes de Gascogne IGP

3,40 €

Blancs

« Château du Tariquet » Classic - Côtes de Gascogne IGP

3,50 €

« Famille Fabre » Sauvignon - Pays d'Oc IGP

3,60 €

« Famille Fabre » Chardonnay - Pays d'Oc IGP

3,80 €

« Famille Fabre » Viognier - Pays d'Oc IGP

4,20 €

Rouges

« Domaine du Mage » - Côtes de Gascogne IGP

3,30 €

« Domaine Beurenard » - Côtes du Rhône AOC

4,20 €

« Domaine Baudry » - Chinon AOC

5,00 €

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

** Produits pouvant être vendus séparément : Assiette marée vendue au prix de 4,95 € et le verre de vin (15 cl) au prix de 3,50 €.

Les huîtres

selon arrivage



Affinées en PLEINE MER

Huîtres de Saint-Vaast « Grand cru de la Hougue »

Affinées en pleine mer par Thierry et Michel Hélie, deux frères passionnés par leur métier et amoureux de leurs produits. Cette huître Normande a un bon goût de noisette très identifiable.

Pleine mer n°3

5,45 € les 3

10,90 € les 6

Huîtres de Marennes Oléron - I.G.P.*

C'est avec un savoir-faire unique que Patrick Duzon élève et affine ses huîtres dans ses propres claires de Marennes Oléron. Ses huîtres ont un goût légèrement iodé.

Fines de claire n°3

5,90 € les 3

11,80 € les 6

Spéciales de claire n° 2

7,40 € les 3

14,80 € les 6

Huîtres de Bretagne « La Perle de Carantec »

NOUVEAU

Elevée avec passion par Jacques Sourbier et son fils Jacques Etienne dans la Baie de Morlaix. Cette huître a le caractère de la Bretagne, à la fois généreuse et vivifiante.

Fines n°2

7,20 € les 3

14,40 € les 6

Huîtres du Cap Ferret « Les Parcs de l'Impératrice »

Joël Dupuch, ostréiculteur depuis plusieurs générations au Cap Ferret, élève ses huîtres en parcs privés et vous garantit ainsi une huître saine, généreuse et iodée !

Spéciales n°2

7,90 € les 3

15,80 € les 6

* Indication Géographique Protégée

Plateau dégustation des huîtres

2 Saint-Vaast "Grand cru de la Hougue" n° 3 + 2 spéciales Cap Ferret n° 2
+ 2 fines de claire Marennes Oléron n° 3 + 2 spéciales de claire Marennes Oléron n° 2
Notre écailler vous conseille de les déguster dans cet ordre.

17,90 € /pers.

Les coquillages et crustacés

selon arrivage



Les crevettes grises sauvages de la mer du Nord

Cuites vivantes à l'eau salée et servies avec de la mayonnaise maison.

5,⁵⁰ €

Les bulots sauvages de Normandie

Cuits vivants aux aromates et servis avec de la mayonnaise maison.

6,⁴⁰ €

Les crevettes roses* (les 8)

Servies sur glace avec de la mayonnaise maison.

6,⁴⁰ €

Le demi-tourteau sauvage d'Atlantique

Pêché aux casiers, cuit vivant et servi avec de la mayonnaise maison.

8,⁹⁰ €

Les langoustines sauvages de la mer du Nord (les 6)

Cuites et servies avec de la mayonnaise maison.

11,³⁰ €

Le demi-homard sauvage bleu européen, origine Bretagne

Pêché aux casiers en Bretagne et cuit sur place par nos soins. Servi avec de la mayonnaise maison.

20,⁹⁰ €

L'assiette « vin et marée »**

Crevettes grises, bigorneaux, 2 crevettes roses, bulots
+ 1 verre de vin blanc « Château Tariquet » Classic - Côtes de Gascogne IGP, 15 cl***.



6,⁹⁰ €

* A l'exception des crevettes roses. Elevées selon leur cycle naturel et des procédés respectueux de l'environnement.

** Produits pouvant être vendus séparément : Assiette marée vendue au prix de 4,⁹⁵ € et le verre de vin (15 cl) au prix de 3,⁵⁰ €.

*** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La vente à emporter, c'est simple et rapide sur www.amarine.fr

Les plateaux de fruits de mer

selon arrivage



LA BONNE AFFAIRE Amarine !

L'Océanique

2 huîtres Saint-Vaast « Grand cru de la Hougue » n°3, 2 huîtres fines de claire Marennes Oléron n°3, 1 huître spéciale de claire Marennes Oléron n°2, 1 huître spéciale du Cap Ferret n°2, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 2 amandes, bulots, bigorneaux.

18,⁹⁰ € /pers.

Le Matelot

6 huîtres Saint-Vaast « Grand Cru de la Hougue » n°3, 1 grosse pince de crabe, 5 crevettes roses, 2 amandes, bulots.

15,⁹⁰ € /pers.

Le Tête-à-tête à partager

2 demi-tourteau, 12 huîtres fines de claire Marennes Oléron n°3, 12 crevettes roses, 2 langoustines, 4 amandes, bulots, bigorneaux.

21,⁹⁰ € /pers.
(soit 43,⁸⁰ € le plateau)

Le Marennais

1/2 tourteau, 3 huîtres spéciales de claire Marennes Oléron n°2, 3 huîtres fines de claire Marennes Oléron n°3, 6 crevettes roses, 2 langoustines, 2 amandes, bulots, bigorneaux, crevettes grises.

26,⁹⁰ € /pers.

Le Découverte

2 huîtres Saint-Vaast « Grand cru de la Hougue » n°3, 2 huîtres fines de claire de Marennes Oléron n°3, 2 huîtres spéciales de claire Marennes Oléron n°2, 2 huîtres spéciales du Cap Ferret n°2, 1 grosse pince de crabe, 6 crevettes roses, 2 langoustines, 2 amandes, bulots, bigorneaux, crevettes grises.

29,⁹⁰ € /pers.

L'Amiral à partager

2 demi-homards bleus européens - origine Bretagne, 2 grosses pinces de crabe, 2 huîtres Saint-Vaast « Grand cru de la Hougue » n°3, 2 huîtres fines de claire Marennes Oléron n°3, 2 huîtres spéciales de claire Marennes Oléron n°2, 2 huîtres spéciales du Cap Ferret n°2, 6 crevettes roses, 2 langoustines, 4 amandes, bulots, bigorneaux, crevettes grises.

34,⁵⁰ € /pers.
(soit 69,⁰⁰ € le plateau)

Le Crustacé

1/2 homard bleu européen - origine Bretagne, 1/2 tourteau, 10 crevettes roses, 3 langoustines, crevettes grises.

39,⁹⁰ € /pers.

Tous nos plateaux sont servis avec de la mayonnaise maison, du vinaigre de vin à l'échalote et du beurre Paysan Breton à la fleur de sel de Guérande.

La vente à emporter, c'est simple et rapide sur www.amarine.fr

Les entrées maison*



La suggestion du jour

Chaque jour, découvrez une entrée maison élaborée à partir de produits de saison.

Consultez
L'ardoise
du jour!

La soupe de poissons de roche à la provençale *

5,80 €

Le velouté de moules au mascarpone et à la coriandre

Une recette étonnante qui vous fera voyager, en combinant l'onctuosité du mascarpone et la chaleur d'un doux parfum d'Orient.

6,20 €

La déclinaison autour de la crevette rose

NOUVEAU

Assortiment de crevettes : brochette de crevettes roses poêlées au romarin, verrine de crevettes roses et salade assaisonnée, tartare de crevettes roses au citron sur toast de pain polaire.

7,60 €

Le tartare de crabe façon Amarine au citron confit

Chair de crabe assaisonnée, servie avec une brunoise de citron confit et une tuile de Grana Padano maison.

7,80 €

Le fameux saumon Amarine !

100% frais, notre saumon est fumé maison
au bois de hêtre et tranché main



L'assiette de saumon fumé maison au bois de hêtre

Saumon frais fumé maison et tranché main. Servi avec pain polaire et crème ciboulette citronnée.

Entrée : 7,80 €

Plat : 14,20 €



La fameuse trilogie maison autour du saumon : fumé, tartare et carpaccio

Saumon fumé maison, carpaccio tranché main et tartare coupé au couteau. Proposée avec des pommes de terre grenailles et de la salade fraîche assaisonnée.

14,90 €



Le plateau Amarin'Express (valable uniquement les midis du lundi au samedi, sauf les jours fériés)

Rillettes aux 2 saumons, trio de saumons, frites à volonté, mini mousse au chocolat, mini crème sauce caramel beurre salé et mini salade de fruits frais.

16,50 €

Boisson
à 2,60 €**

Nos spécialités

Cuisinés sur place !

Les planch'amarine

Des assortiments inédits de saveurs Amarine spécialement cuisinés pour vous.

L'ardoise (valable uniquement les midis du lundi au samedi, hors jours fériés)

Saumon fumé, rillettes aux 2 saumons, polaire au saumon fumé, tartare de crevettes roses au citron, croustillant de sardines de Galice confites, verrine de tomate et thon, pommes de terre grenailles et salade assaisonnée.

9,90 €
Servie en 10mn
ou offerte ! *

La grande planche

Saumon fumé, tartare de crevettes roses au citron, rillettes aux 2 saumons, conchiglie farcie aux moules, saumon mariné à la coriandre et au Grana Padano, tartine de thon cocktail au piment d'Espelette, club-sandwich au saumon fumé, polaire au saumon fumé, pommes de terre grenailles et salade assaisonnée.

15,90 €

L'assiette de pâtes « al dente » aux 2 saumons

NOUVELLE
RECETTE

Au saumon frais et saumon fumé maison.

13,50 €

La salade de crevettes roses et hareng doux

NOUVEAU

Salade romaine, crevettes roses décortiquées, oeufs mollets, filets de hareng doux, accompagnée de toasts de mozzarella gratinée.

13,50 €

Le burger de la mer aux 2 saumons façon Amarine

Un burger maison très savoureux en pain faluche et garni de saumon cuit et saumon fumé maison, salade verte et oeuf poché. Assaisonné à l'huile d'olive et basilic et servi avec pommes frites croustillantes.

14,90 €

La marmite de moules à la marinière (700 g)

Servie avec pommes frites. Notre marmite de moules vous est également proposée « à la crème » au prix de 15,50 €

14,90 €

Le trio de moules

NOUVEAU

3 recettes : marinière, crème et mascarpone-coriandre. Servi avec pommes frites croustillantes.

16,50 €

L'assiette « Terre & Mer »

NOUVEAU

Une création Amarine composée d'une demi-entrecôte et de 3 gambas grillées, accompagnée de pommes fondantes, d'une mayonnaise à l'ail et d'une salade assaisonnée. L'entrecôte grillée seule vous est également proposée au prix de 16,50 €

19,60 €

* Si l'ardoise Amarine ne vous est pas servie dans les 10 minutes, elle vous sera offerte (hors boisson). Non échangeable contre espèces.

Nos Poissons du Jour

Selon arrivage

**100%
POISSON FRAIS**

Vendredi 15 février

*Le Plat
du Jour*

Le filet de plie fraîche à la dieppoise

Proposé avec pommes vapeurs

NOUVEAU

12,90€

*Le Plat
du Marché*

Le filet de grondin frais poêlé, sauce au lard

Proposé avec une embeurrée de choux de Bruxelles

13,90€

Les Cocottes de saison !

Aujourd'hui,
le chef vous propose

La cocotte de lieu frais et poireaux étuvés

Parfumée à l'estragon

NOUVEAU

14,50€

Le pavé de saumon frais juste grillé sur peau, sauce béarnaise

Proposé avec tomate rôtie au thym et écrasé de pommes de terre maison.

15,70€

Le bar entier frais rôti au thym et au citron

Présenté avec un écrasé de pommes de terre maison et poêlée de légumes frais maison.

NOUVEAU

16,50€

La belle parillade de la mer à la plancha

Daurade royale fraîche, saumon frais, gamba et noix de Saint-Jacques de nos côtes

La référence AMARINE

18,70€

L'Arrivage exceptionnel

Les noix de Saint-Jacques de nos côtes fraîches pain perdu aux | 19,90€

Servies avec une poêlée de légume

Liée directement à l'arrivage du jour, notre offre "poissons 100% frais" est susceptible de varier en cours de service.

Les desserts



Aujourd'hui et comme chaque jour, le Chef vous propose un dessert généreux selon le savoir-faire Amarine.

Consultez
L'ardoise
du jour !

Les composés

Le trio de desserts Amarine maison

Composé de 3 délicieux desserts Amarine : petit pot de crème à la vanille de Bourbon sauce caramel au beurre salé maison, salade de fruits frais du moment et mousse au chocolat maison.

4,90 €

Les petits pots de crème, saveurs de notre enfance

NOUVEAU

Petits pots de crème à la vanille de Bourbon, nappés de sauce caramel au beurre salé maison, d'une sauce au chocolat et d'un coulis de fruits rouges, accompagnés d'une salade de fruits frais du moment.

5,20 €

La farandole de desserts Amarine maison à partager à 2

2 mousses au chocolat maison, 2 salades de fruits frais du moment, 2 verrines de tiramisu maison, 2 petits pots de crème à la vanille de Bourbon sauce caramel au beurre salé maison, 2 petits pots de crème à la vanille de Bourbon et coulis de fruits rouges.

11,80 €

Les impressionnants

La fabuleuse île flottante maison

Cuite au four sur place. Crème anglaise à la vanille Bourbon, caramel au beurre salé maison.

5,20 €

La célèbre mousse au chocolat noir façon stracciatella maison

Une recette exclusive Amarine avec des éclats de chocolat noir.

5,90 €

Le délicieux tiramisu «Grandioso» maison

Toute la saveur du café associée à la douceur du mascarpone... un régal !

6,90 €

Le phénoménal baba au doux rhum* ambré des îles

NOUVEAU

Baba au rhum géant servi avec raisins marinés au rhum, ananas et crème fouettée.

8,50 €

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La salade de fruits frais du jour

Préparée maison avec un minimum de 5 fruits frais du moment.

5,00 €

La brioche perdue, caramel au beurre salé maison

Accompagnée d'une boule de glace vanille.

6,90 €

Le café ou le thé gourmand

Une agréable façon de terminer votre repas tout en « douceur ».

5,50 €

Côté glaces

La coupe de glace ou sorbet

Vanille, Café, Chocolat, Rhum raisins, Fraise, Citron, Framboise, Poire.

2 parfums au choix

4,90 €

3 parfums au choix

5,90 €

et pour les plus gourmands... faites votre choix !

Coulis de fruits rouges, sauce chocolat, sauce caramel au beurre salé maison, crème fouettée. +0,80 €

La gourmande coupe « Amérique »

Glace chocolat, glace vanille, brownies, sauce chocolat, crème fouettée et éclats de noisettes.

6,50 €

La célèbre coupe Dame Blanche

Glace vanille, crème fouettée et sauce chocolat.

6,10 €

Le colonel ou la williamine

- Sorbet citron arrosé de vodka* (2cl).
- Sorbet poire arrosé d'alcool de poire* (2cl).

5,10 €

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La formule du jour

Plat du jour + Boisson incluse*
 Consultez l'ardoise
13,90€

NOUVELLE COMPOSITION

La formule ardoise Amarine

Saumon fumé maison
 + Rillettes au 2 saumons maison
 + Polaire au saumon fumé maison
 + Tartare de crevettes roses au citron sur toast de pain polaire
 + Croustillant de sardines de Galice confites
 + Verrine de tomate et thon
 + Pommes de terre grenailles
 + Méli-mélo de salade verte assaisonnée
14,90€
 + café gourmand

Le plateau Amarin'Express

La rilette aux 2 saumons maison
 + Le trio de saumon maison (fumé, tartare, carpaccio)
 + Les frites à volonté
 + Le mini pot de crème sauce caramel beurre salé maison
 + La mini mousse au chocolat maison
 + La mini salade de fruits maison

16,50€

Boisson à 2,60€*

L'ardoise Amarine et le Plateau Amarin'Express, sont servis uniquement le midi du lundi au samedi hors jours fériés.

Boisson à 2,60€*

Menu Amarine

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **15,90€**

Entrée + Plat + Dessert **18,90€**

Entrée au choix :

La soupe de poissons de roche à la provençale
 L'assiette de « Tapamarine »
 Le velouté de moules mascarpone-coriandre
 Les « Bouchées-club » au saumon fumé

Plat au choix :

Le plat du jour 100 % poisson frais - Consultez l'ardoise
 La marmite de moules à la marinière
 L'assiette de pâtes « al dente » aux 2 saumons
 La grande assiette de saumon fumé maison
 La salade crevette et toasts hareng doux

Dessert au choix : ***

Le trio de desserts maison
 La salade de fruits frais du jour préparée maison
 L'inimitable mousse au chocolat noir maison
 La coupe glacée (2 parfums au choix)

NOUVEAU

Menu « Bord de Mer »

Entrée + Plat + Dessert **25,90€**

Le menu « Bord de Mer » est disponible uniquement les soirs, les week-ends et les jours fériés.

L'assiette de saumon fumé maison au bois de hêtre, tranché main
 ou
 Le tartare de crabe façon Amarine

La cocotte de saison
 ou
 Le bar entier frais rôti au thym et au citron

Le délicieux tiramisu « Grandioso » maison
 ou
 La fabuleuse île flottante maison

Menu Moussaillon 8,20€

Jusqu'à 10 ans

Entrée au choix :

Crevettes roses décortiquées
 Du saumon fumé comme les grands

Plat au choix :

Mon petit pavé de saumon
 L'assiette de moules marinère
 Pâtes aux crevettes, sauce crémée
 Steak de bœuf haché
 Garniture au choix

Dessert au choix :

Le trio de desserts maison
 Coupe Tom : Glaces vanille et chocolat, biscuit
 Coupe Lola : Glaces vanille et glace fraise, biscuit

Boisson

au choix : Vittel (25 cl), Pepsi-Cola ou Pepsi-Max (25 cl), Oasis Tropical (25 cl)

NOUVEAU

Etudiants Bienvenus!

Formule Seaside* 14,90€

Jusqu'à 18 ans

Plat au choix :

Le burger de la mer
 Les pâtes aux 2 saumons
 Les moules à la marinière

Dessert au choix :

La mousse au chocolat maison
 La fabuleuse île flottante maison

Boisson au choix :

Vittel (25 cl),
 Pepsi-Cola ou
 Pepsi-Max (25 cl),
 Oasis Tropical (25 cl)

*Valable également pour les étudiants sur présentation de la carte étudiant

* Boissons de la Formule du jour (incluse), du Plateau Amarin'Express (+2,60€), et du Menu Amarine (+2,60€) : Verre (15 cl) de vin Côtes de Gascogne IGP «Château du Tariquet» Classic (blanc), «Château du Tariquet» (rosé) ou «Domaine du Mage» (rouge)***, Vittel ou San Pellegrino (50 cl), 1664** (bouteille 33 cl) [+0,60€], Grimbergen à la pression** (25 cl) [+0,60€], Pepsi-Cola, Pepsi-Max, Lipton Ice tea ou Schweppes Agrum (25 cl).
 ** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
 *** Envie de changer de dessert? [+2,00€], hors baba au rhum et farandole de desserts.