



La Marée de Joe

Spécialités de Poissons

Tapas

Rillettes de poissons maison	9,00€
Salade salicorne	11,00€
Friture de Joëls (éperlans)	8,00€
Friture de calamars	12,00€
Couteaux à la planxa	8,00€
Moules gratinées à l'aïoli	8,00€
Salade de poulpes	16,00€
Thon « tataki » façon Joe	11,50€
Fish'n Chips	16,00€
Accras de morue maison	9,00€
Croquetas jambon ibérique ou chorizo	9,00€
Pimientos de Padrón	6,00€
Bulots aïoli	8,00€
Jambon ibérique, pan con tomate	18,50€
Frites maison	4,00€
Patatas bravas	6,00€
6 huîtres	11,00€
9 huîtres	16,00€
L'épuisette de crevettes et son aïoli	8,50€
6 sardines	11,00€
Buffalo wings (poulet)	9,00€
Supplément aïoli	1,00€

Plateaux de fruits de mer

La Marée de Sam	
Pour 1 personne	24,00€
6x (Huîtres, Moules, Crevettes, Bulots)	
Pour 2 personnes	46,00€
12x (Huîtres, Moules, Crevettes, Bulots)	

De la Mer à l'Assiette

Sardines à la planxa	16,00€
Moules frites maison	16,00€
Calamars à la planxa	22,00€
Saumon au beurre citronné	22,00€
Gambas persillées	24,00€
Morue à l'aïoli	24,00€
Steak de thon « tataki »	24,00€
Lotte grillée à la planxa	24,50€
Saint-Jacques fraîches persillées	24,00€

Poissons Entiers

Dorade ou loup (300 à 400g) Selon arrivage	22,00€
Turbot	Prix selon poids d'arrivage
Sole (300 à 400g)	32,00€

Spécialités

Tentacule à la galicienne	24,00€
Tartare de thon frais	22,00€
Tartare de noix de St-Jacques fraîches	26,00€
Pica Pica (moules, calamars, couteaux)	22,00€
Méli-mélo (gambas, saint-jacques, lotte)	24,00€
Mariscade (moules, gambas, couteaux, saint-jacques)	26,00€
Mariscade royale avec demi-langouste	36,00€
Cigale (200g-300g) (saint-jacques, couteaux)	36,00€
Méli-mélo Royal (1/2 langouste, gambas, saint-jacques, lotte)	36,00€

Viandes

Porc ibérique mariné	20,00€
Entrecôte (300g)	24,00€
Galte de porc gratinée à l'aïoli	22,00€
Filet de bœuf beurre persillé maison	24,00€
Entrecôte (500g)	39,00€

Terre & mer

Filet de bœuf & ses gambas au beurre persillé	28,00€
Filet de bœuf et sa demi-langouste	36,00€

Menu 34,90€

6 huîtres
OU
Friture de Joëls (éperlans)
OU
Jambon ibérique & pan con tomate
Tentacule à la galicienne
OU
Dorade ou loup grillé (400g) Selon arrivage
OU
Entrecôte grillée
Fondant au chocolat
OU
Baba au rhum et sa boule de glace rhum raisin
OU
Crème catalane
Café

Menu 22,00€

(Uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert du jour

Entrée + Plat du jour
OU
Plat + Dessert du jour
17,90€

Plat du jour 14,00€

Glaces sans alcool

Dame blanche	8,00€		
(3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)			
Tout caramel	8,00€		
(3 boules caramel, sauce caramel, chantilly)			
Chocolat liégeois	8,00€		
(3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly)			
Café liégeois	8,00€		
(3 boules café, sauce café, chantilly)			
Bounty	8,00€		
(Glace coco, glace choco, chantilly, coulis de chocolat)			
Boules Glace			
1 boule	2,60€ / 2 boules	5,10€ / 3 boules	7,60€
(Vanille, citron, chocolat, menthe/chocolat, caramel, café, framboise, rhum raisin, coco, poire)			
Supplément chantilly	1,00€		

Glaces avec alcool

After Eight	11,00€
(Menthe chocolat, get 27)	
Colonel	11,00€
(Sorbet citron, vodka)	
Coupe Sud Af	11,00€
(Glace café et vanille, Baileys, hahlua)	
Coupe glace Williams	11,00€
(Glace poire, alcool de poire)	

Desserts de Joe

Crème catalane	8,00€
Tiramisu	8,00€
Chocolat fondant	8,00€
Tarte tatin	8,00€
Dessert de fruits maison	8,00€
Soufflé glacé au limoncello	9,00€
Café gourmand	12,00€
Irish coffee	9,00€
Baba au rhum	8,00€

Notre carte peut changer selon la saison et les arrivages.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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