

LE CHOIX DU FRAIS AU QUOTIDIEN

Arrivage de poissons frais en direct du port de Boulogne-sur-Mer*

Notre carte change en fonction de l'arrivage !
Et si les moules ou une variété de poisson manquent à la carte, c'est que ce n'est pas encore la saison !

Partenaire de MR.GOODFISH, Amarine est engagé dans la pêche responsable et l'aquaculture raisonnée, en tenant compte de la saison, de la taille des poissons pêchés, et en veillant à ne pas fragiliser les stocks naturels de produits de la mer.

Plus d'infos sur www.mrgoodfish.com

Les entrées

- La tapamarine®** 6,90€
Assortiment de Tapas de la mer :
Conchiglie farcies aux moules + pain polaire au cabillaud fumé + rillettes aux 2 saumons maison + sushi de truite fumée + wrap au thon mariné + gaspacho de tomate
- Les poissons de notre fumoir** 7,90€
Au choix : Saumon - Truite - Cabillaud - Trio de poissons
- Les beignets de calamars** 5,50€
À la romaine, servis avec une sauce tartare.
- Le gaspacho de tomates aux crevettes grises** 6,10€
- La soupe de poissons** 6,50€
Servie à l'ancienne avec des croûtons et rouille maison.
- Les rillettes maison aux 2 saumons** 6,70€
Au saumon frais et saumon fumé maison.
- La bisque de homard** 7,50€
Servie avec une crème légère aux herbes fraîches.
- Le tartare de saumon coupé au couteau** 7,80€
- La trilogie de saumon** 7,90€
Saumon fumé, tartare de saumon coupé au couteau & carpaccio de saumon tranché main.

Les huîtres

- Les Marennes Oléron**
Fines de claire IGP n°4 de chez Patrick Duzon (les 6) 10,00€
Fines de claire IGP n°3 de chez Patrick Duzon (les 6) 12,10€
- Les Pleines mer Amarine** (les 6) 11,40€
"Saint-Vaast Grand Cru de la Hougue" n°3 de chez Thierry et Michel Hélie
- Les Ostré'Or** (les 6) 15,40€
"Saint Vaast" n°2 de chez Thierry et Michel Hélie
- Les Cap Ferret** (les 6) 16,30€
"Les parcs de l'impératrice" - Spéciales n°2 de chez Joel Dupuch
- L'assiette de dégustation** 10,00€
Une façon sympathique de découvrir nos 5 huîtres

Les coquillages & crustacés

- Les bulots sauvages de Normandie** (200g) 6,40€
- Les crevettes grises sauvages de la mer du Nord** (100g) 6,70€
- Les crevettes roses** (les 8) 6,90€
- Le duo "crevettes roses (4) et langoustines (3)"** 9,70€
- Les langoustines sauvages de la mer du Nord** (les 6) 12,50€
- Le demi-homard sauvage de notre vivier** ~~17,90€~~ 13,50€
Origine : canadien ou européen selon arrivage.

Les plateaux de fruits de mer

- L'océan** 14,90€
3 Pleines mer Amarine n°3, 1 langoustine, 3 crevettes roses, 3 couteaux, bulots, bigorneaux.
- L'écailler** 18,00€
1 Spéciale Cap Ferret n°2, 1 Ostré'Or n°2, 1 Pleine mer Amarine n°3, 1 Fine de claire Marennes Oléron n°3, 1 Fine de claire Marennes Oléron n°4, 3 crevettes roses, 3 couteaux, 2 amandes, bulots, bigorneaux.
- L'embrun** 23,00€
2 Pleines mer Amarine n°3, 2 Fines de claire Marennes Oléron n°4, 1/2 tourteau, 1 langoustine, 3 crevettes roses, 3 couteaux, 2 amandes, bulots, bigorneaux, crevettes grises.
- Le royal** 37,00€
1 Spéciale Cap Ferret n°2, 1 Ostré'Or n°2, 1 Pleine mer Amarine n°3, 1 Fine de claire Marennes Oléron n°3, 1 Fine de claire Marennes Oléron n°4, 1/2 homard de notre vivier (origine canadien ou européen selon arrivage), 1/2 tourteau de notre vivier, 1 langoustine, 3 crevettes roses, 3 couteaux, 2 amandes, bulots, bigorneaux, crevettes grises.
- Le tête-à-tête** **À PARTAGER** 45,00€
Soit 22,50€ par pers.
4 Pleines mer Amarine n°3, 4 Fines de claire Marennes Oléron n°3, 4 Fines de claire Marennes Oléron n°4, 2 demi-tourteaux, 4 langoustines, 8 crevettes roses, 4 couteaux, 4 amandes, crevettes grises.
- Le bord de mer** **À PARTAGER** 80,00€
Soit 40,00€ par pers.
6 Pleines mer Amarine n°3, 6 Fines de claire Marennes Oléron n°3, 2 demi-homards de notre vivier (origine canadien ou européen selon arrivage), 2 demi-tourteaux, 12 crevettes roses, 8 couteaux, 6 amandes, bulots.

Les planches de la mer

- L'illico'marine** 9,90€
Conchiglie farcies aux moules + pain polaire au cabillaud fumé + rillettes aux 2 saumons + gaspacho de tomate + beignets de calamars + frites + salade verte.
- Le tourteau au marteau de notre vivier** 13,90€
- La tartine** 13,90€
Tartine au saumon fumé maison au bois de hêtre, roquette, oignons frits et copeaux de parmesan. Servie avec des frites.
- La créa'marine** 14,50€
Conchiglie farcies aux moules + pain polaire au cabillaud fumé + rillettes aux 2 saumons + sushi de truite fumée + wrap au thon mariné + gaspacho de tomate + tartare de saumon + beignets de calamars + frites + salade verte.
- Le fish'n chic** **NOUVEAU** 14,90€
Beignets de poisson, 3 sauces : mayonnaise + tartare + épices douces, frites, salade verte.
- Le fritto misto** **NOUVEAU** 14,90€
Beignets de poisson, de crevettes roses et de calamars, 3 sauces : mayonnaise + tartare + épices douces, frites, salade verte.
- Le big'am** 13,90€
Un burger au thon mariné façon "tigre qui pleure", oignons frits, tomate, salade et sa sauce aux épices.
- Le maxi big'am** 16,50€
La recette du Big'am avec 2 fois plus de plaisir...
- Les poissons de notre fumoir** 17,00€
Au choix : Saumon - Truite - Cabillaud - Trio de poissons
- Trilogie de saumon** 18,00€
Saumon fumé maison, tartare de saumon coupé au couteau et carpaccio de saumon tranché main.

Les marmites de moules

- Accompagnement pommes frites**
- Marinière** (700g) 15,00€ (1200g) 19,50€
- À la crème ou aux épices douces** (700g) 15,50€ (1200g) 20,00€
- 3 cocottes** 16,50€
Marinière + crème + épices douces.

Les plats

Accompagnement de saison

- La salade au saumon fumé** 13,50€
Saumon fumé maison, salade verte, feta, tomate, concombre, radis roses, oignons frits, croûtons et copeaux de Grana Padano... Sauce Caesar maison ou vinaigrette maison.
- La salade homard/poulet** 16,50€
Homard, poulet, salade verte, feta, tomate, concombre, radis roses, oignons frits, croûtons et copeaux de Grana Padano... Sauce Caesar maison ou vinaigrette maison.
- L'assiette de pâtes aux 2 saumons** 14,90€
Au saumon frais & saumon fumé maison.
- La parillade** 19,90€
Grande assiette variée saumon et thon cuits à la plancha, gambas, mi-cuit de cabillaud fumé, moules et encornets.
- La parillade royale** **NOUVEAU** 29,90€
Ajoutez un demi-homard grillé dans votre parillade...
- Homard entier** 27,50€
Origine : canadien ou européen selon arrivage.
- La Surprise de Salers échalotes confites** 16,50€
Viande racée des monts du Cantal.

LE CHOIX DU FRAIS AU QUOTIDIEN

Arrivage du jour*

Plats à partir de **9,90€**

Consultez l'ardoise !

POISSONS FUMÉS SUR PLACE

Poissons fumés chaque jour au bois de hêtre dans notre fumoir et tranchés à la main.

Menu planch'express



Plat + Desserts + Boisson

17,90€

Cabillaud fumé maison + Saumon fumé maison
+ Frites & Salade verte

Verrine de mousse au chocolat maison
+ Verrine de crème à la vanille sauce caramel

Boisson au choix : Vittel (25 cl)
ou Verre de vin (15 cl)
Blanc - Rivaner

Rosé ou rouge - Domaine de la Maurine

Menu Amarine

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

16,50€

Entrée + Plat + Dessert

19,50€

Entrée au choix

La soupe de poissons

Le gaspacho de tomate aux crevettes grises

Les beignets de calamars à la romaine

Les rillettes maison aux 2 saumons

Plat au choix

Le plat du jour

L'assiette de pâtes "al dente" aux 2 saumons

La marmite de moules à la marinière

Le plateau de fruits de mer : L'océan

Le trio de poissons fumés maison

Dessert au choix

Les 3 petits pots de crème

La mousse au chocolat

La faisselle : à la ciboulette ou aux fruits rouges

La coupe de glace (2 parfums)

Menu Festi'marine

Entrée + Plat + Dessert

29,90€

Entrée au choix

La topamarine®

Le duo "crevettes & langoustines"

Le trio de poissons fumés

Plat au choix

Le plateau de fruits de mer : L'écailler

Le fameux thon "tigre qui pleure"

La trilogie de saumon

La parillade

Dessert au choix

L'île flottante

Le tiramisu framboise & spéculoos

La Dame blanche

Menu moussaillon

Jusqu'à 10 ans

Entrée + Plat + Dessert + Boisson

8,90€ + 1 cahier de jeux!

Entrée au choix

Les beignets de calamars

à la romaine

Le saumon fumé maison

Dessert au choix

La mousse au chocolat

La glace ou sorbet 2 parfums

Les fruits frais au sirop

Plat au choix

Le petit pavé de saumon

Les pâtes aux 2 saumons

L'assiette de moules marinière

Le steak de bœuf haché

Garniture au choix

Boisson au choix (25cl) :

Vittel, Oasis Tropical,

Pepsi-Cola, Pepsi-Max

Jus de fruits (20cl)



amarine
la mer, si proche...

NOUVEAU

COMMANDEZ ET COMPOSEZ
VOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER SUR

www.amarine.fr

ET POUR ÊTRE ENCORE PLUS PROCHE



Téléchargez notre application
(iPhone et Android)



Inscrivez-vous à notre newsletter



Le jour de votre anniversaire, le champagne
vous est offert, ainsi qu'aux personnes
qui vous accompagnent

DITES-LE NOUS!

Votre avis nous intéresse, n'hésitez pas à nous
le donner sur la borne en sortant de notre restaurant.

Les desserts Choix de saison...

La soupe de fraises au basilic	6,50€
La tartelette aux fraises ou aux framboises	6,50€

Selon l'humeur du Chef !

Les douceurs

Des mignardises très gourmandes !

La faisselle	4,90€
Au choix : à la ciboulette ou aux fruits rouges.	
3 petits pots de crème saveurs de notre enfance	5,50€
Sauces : caramel, chocolat et fruits rouges.	
Le trio gourmand	5,50€
3 verrines : fruit frais au sirop, mousse au chocolat, crème à la vanille coulis caramel.	
Le trio de fruits frais	6,00€
Aux fruits de saison.	

Géants, les extravagants !

Si généreux.... : en viendrez-vous à bout ?

L'île flottante	5,50€
La mousse au chocolat	6,10€
La brioche perdue au caramel beurre salé	6,90€
Le grandioso tiramisu framboise et spéculoos	7,50€

Le baba !

Si vous le terminez, on vous offre le café !

8,50€

Les frissonnants

Des délices glacés à en perdre la boule !

Le chocolat liégeois	6,90€
Le café liégeois	6,90€
La dame blanche	6,90€
Glace à la vanille, coulis de chocolat et chantilly	
La profiterole au chocolat (giga)	8,00€
La profiterole au caramel (giga)	8,00€
Glaces & Sorbets	2,00€ / la boule
Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Citron, Poire...	

Les gourmandises

Le café gourmand	6,10€
Le thé gourmand	6,10€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.

* Si la planch'express ne vous est pas servie dans les 10 minutes après votre commande, elle vous sera offerte. Non échangeable contre espèces.