

M · A · R · A

MARA

STEAKHOUSE

100% HALAL

Depuis 2023 / Since 2023

Cuisine de qualité • Viandes maturées • Expérience unique / Quality Cuisine • Aged Meats • Unique Experience



LES ENTRÉES • STARTERS

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Carpaccio de Bœuf / Beef Carpaccio	20 €
Roquette, parmesan, tomates cerises (Suppl. burrata 5 €) <i>Arugula, parmesan, cherry tomatoes (Burrata suppl. 5 €)</i>	
Tataki de Black Angus / Black Angus Tataki	23 €
Fines tranches saisies, sauce ponzu, sésame, oignons croustillants <i>Thinly seared slices, ponzu sauce, sesame, crispy onions</i>	
Tartare de Saumon / Salmon Tartare	19 €
Avocat, citron vert, sésame, pointe de wasabi <i>Avocado, lime, sesame, touch of wasabi</i>	
Burrata Mara / Mara Burrata	15 €
Tomates cerises au vinaigre balsamique caramélisé et burrata crémeuse <i>Cherry tomatoes in caramelized balsamic vinegar, creamy burrata</i>	
Mezze Spéciale Mara / Mara Special Mezze	
Houmous / Hummus	
Crème de pois chiche, tahini et huile d'olive vierge <i>Chickpea cream, tahini and virgin olive oil</i>	
Moutabal / Moutabal	
Purée d'aubergine grillée au feu de bois et poivron rouge <i>Wood-fire grilled eggplant purée and red pepper</i>	
Ali Nazik / Ali Nazik	
Sauce au beurre sur yaourt infusé à l'ail et à l'aubergine <i>Butter sauce over garlic-infused yogurt and eggplant</i>	
Cacik / Cacik	
Yaourt frais, concombre, ail et menthe <i>Fresh yogurt, cucumber, garlic and mint</i>	
Ezme / Ezme	
Purée de tomates séchées, poivrons grillés et oignons, épicée <i>Sun-dried tomato purée, grilled peppers and onions, spiced</i>	
2 pers. 18 € 4 pers. 27 €	

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Mini-Tacos au Bœuf / Beef Mini Tacos	19 €
Trio de mini-tacos au bœuf Black Angus mariné, avocat, sauce Habanero <i>Trio of mini tacos, marinated Black Angus beef, avocado, habanero sauce</i>	
Mini-Tacos au Poulet / Chicken Mini Tacos	16 €
Trio de mini-tacos au poulet mariné, avocat, sauce Habanero <i>Trio of mini tacos, marinated chicken, avocado, habanero sauce</i>	
Sauté de Crevettes / Sautéed Prawns	19 €
Crevettes sautées minute, poivrons et champignons, crème curry <i>Prawns sautéed to order, peppers and mushrooms, curry cream</i>	
Duo Bœuf & Cheddar / Beef & Cheddar Duo	25 €
Bœuf fumé au cheddar <i>Smoked beef with cheddar</i>	
Roulé Façon Mara / Mara-Style Roll	17 €
Roulé de filet de bœuf avec son fromage <i>Beef filet roll with cheese</i>	



LES SALADES • SALADS

Salade Mara / Mara Salad.....	24 €
Salade verte, pommes vertes, fruits secs, noix, pignons, fromage Tulum, grenade <i>Green salad, green apples, dried fruits, walnuts, pine nuts, Tulum cheese, pomegranate</i>	
Salade Steakhouse / Steakhouse Salad.....	26 €
Fines lamelles de Black Angus grillées, roquette, parmesan, tomates, vinaigrette au poivre <i>Thin slices of grilled Black Angus, arugula, parmesan, tomatoes, pepper vinaigrette</i>	
Salade Bergère / Shepherd's Salad.....	17 €
Concombres, fromage turc, tomates, persil, oignons, huile d'olive et sel <i>Cucumbers, Turkish cheese, tomatoes, parsley, onions, olive oil and salt</i>	
Salade Fraîcheur Saumon / Salmon Freshness Salad.....	23 €
Mesclun, roquette, tomates, avocat, maïs, oignon rouge, saumon fumé, parmesan <i>Mesclun, arugula, tomatoes, avocado, corn, red onion, smoked salmon, parmesan</i>	
Salade César / Caesar Salad.....	24 €
Iceberg, tomates cerises, poulet, croûtons, parmesan et sauce César <i>Iceberg lettuce, cherry tomatoes, chicken, croutons, parmesan, Caesar dressing</i>	
Salade de Chèvre / Goat Cheese Salad.....	20 €
Mesclun, iceberg, tomates, pain aux céréales, noix, raisins secs, chèvre <i>Mesclun, iceberg, tomatoes, whole-grain bread, walnuts, raisins, goat cheese</i>	



LES GRILLADES • GRILLED SPECIALTIES

Brochette Mara / Mara Skewer..... 32 €
 Généreuse brochette de bœuf marinée
Generous marinated beef skewer

Brochette de Poulet / Chicken Skewer..... 28 €
 Brochette de poulet grillée, marinée par notre Maître Boucher
Grilled chicken skewer, marinated by our Master Butcher

Sashlik / Sashlik..... 38 €
 Fines tranches de filet de bœuf mariné, rondelles d'oignon cuit
Thin slices of marinated beef filet, cooked onion rings

Köfte au Fromage / Cheese Köfte..... 30 €
 Boulettes de bœuf et d'agneau hachés, garnies de fromage fondant
Beef and lamb meatballs, topped with melted cheese

Steak Lollipops..... 35 €
 Bouchées de filet de bœuf, saisies au grill, sauce au choix
Beef filet bites, grilled, choice of sauce

Grillade Mixte Mara / Mara Mixed Grill

Bavette, agneau, poulet, côtelette et köfte
Flank steak, lamb, chicken, chop and köfte

1 pers. 37 € 2 pers. 70 € 3 pers. 105 € 4 pers. 135 €

Servi avec 2 accompagnements et une sauce au choix par pers. / Served with 2 side dishes and a sauce of your choice per person

Toutes nos pièces sont servies avec 2 accompagnements et une sauce au choix / All our cuts are served with 2 side dishes and a sauce of your choice



LES SIGNATURES • SIGNATURES

Côtelettes d'Agneau Grillées / Grilled Lamb Chops	38 €
4 côtelettes grillées à la flamme, tendres et juteuses 4 flame-grilled chops, tender and juicy	
Filet de Bœuf Black Angus (220g) / Black Angus Beef Filet (220g)	44 €
Pièce noble et tendre, cuisson au choix Noble and tender cut, cooked to your choice	
Onglet Black Angus (280g)	38 €
Pièce du boucher persillée, cuisson au choix Marbled butcher's cut, cooked to your choice	
Souris d'Agneau / Lamb Shank	40 €
Agneau confit, fondant, mijoté longuement Confit lamb, meltingly tender, slow-cooked	
Servi avec 2 accompagnements et une sauce au choix par pers. / Served with 2 side dishes and a sauce of your choice per person	

LES VIANDES MATURÉES • AGED MEATS

Sélectionnées auprès des meilleurs éleveurs certifiés halal de France, d'Irlande, de Pologne, d'Australie, d'Espagne, des États-Unis et d'Argentine. /
Selected from the finest halal-certified breeders in France, Ireland, Poland, Australia, Spain, the United States and Argentina.

Mara Spaghettis (250g)	38 €
Fines tranches de bœuf, servies avec roquette et parmesan Thin slices of beef, served with arugula and parmesan	
Mara Lokum (300g)	44 €
Tendre tranches de bœuf Tender slices of beef	
Entrecôte (350g) / Ribeye (350g)	44 €
Pièce persillée et savoureuse, cuisson au choix Marbled and flavorful cut, cooked to your choice	
Dallas Côte (500g)	48 €
Côte de bœuf Beef rib	
New York Steak (300g)	38 €
Faux-filet Sirloin	
Chicago T-Bone (500g)	48 €
Réunit filet et faux-filet en une seule pièce, généreuse et charnue Combines filet and sirloin in one cut, generous and hearty	
Servi avec 2 accompagnements et une sauce au choix par pers. / Served with 2 side dishes and a sauce of your choice per person	

Toutes nos pièces sont servies avec 2 accompagnements et une sauce au choix / All our cuts are served with 2 side dishes and a sauce of your choice



L'EXCEPTION À PARTAGER • THE EXCEPTION TO SHARE

Sélectionnées auprès des meilleurs éleveurs certifiés halal de France, d'Irlande, de Pologne, d'Australie, d'Espagne, des États-Unis et d'Argentine. /
Selected from the finest halal-certified breeders in France, Ireland, Poland, Australia, Spain, the United States and Argentina.

Assado (900g)..... 2 pers. 100 € • 3 pers. 145 €
Ribs de bœuf rôties 8h au four
Beef ribs roasted 8 hours in the oven

Mara Special (500g)..... 2 pers. 95 €
Tranches de filet de bœuf, cuites sur assiette chaude, beurre d'exception
Slices of beef filet, cooked on a hot plate, exception butter

Mara Steak (800g)..... 2 pers. 90 €
Belle pièce de faux-filet
Fine cut of sirloin

Tomahawk (1.2Kg)..... 130 €
Pièce de côte de bœuf
Beef rib cut

Spaghettis Special (600g)..... 2 pers. 105 €
Fines tranches de bœuf, assiette chaude, beurre d'exception, roquette, Grana
Thin beef slices, hot plate, exception butter, arugula, Grana cheese

Porter House Steak (1Kg)..... 125 €
T-bone, cuit à table, nappé de son beurre d'exception
T-bone, cooked tableside, coated with exception butter

Carré d'Agneau Entier / Whole Rack of Lamb..... 125 €
Plusieurs côtelettes tendres, rôties au four et délicatement parfumées
Several tender chops, oven-roasted and delicately fragrant

Servi avec 2 accompagnements et une sauce au choix par pers. / Served with 2 side dishes and a sauce of your choice per person
Découpé à table à la demande / Carved tableside upon request

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

- Haricots verts / Green beans
- Salade / Side salad
- Riz basmati / Basmati rice
- Purée à la truffe (+2 €) / Truffle mash (+2 €)
- Frites maison / Homemade fries
- Épinards à la crème / Creamed spinach

Suppl. 6 € / Extra 6 €

SAUCES / SAUCES

- Sauce aux poivres / Peppercorn sauce
- Sauce aux champignons / Mushroom sauce
- Sauce fromagère / Cheese sauce
- Sauce béarnaise / Béarnaise sauce
- Sauce Café de Paris / Café de Paris sauce

Suppl. 2 € / Extra 2 €

Toutes nos pièces sont servies avec 2 accompagnements et une sauce au choix / All our cuts are served with 2 side dishes and a sauce of your choice



LES POISSONS • FISH

Daurade Royale Entière / Whole Royal Sea Bream.....	29 €
Servi avec haricots verts, purée et salade <i>Served with green beans, mash and salad</i>	
Pavé de Saumon / Salmon Fillet.....	26 €
Servi avec haricots verts, purée et salade <i>Served with green beans, mash and salad</i>	

LES PÂTES • PASTA

Tagliatelles Truffe et Parmesan / Tagliatelle Truffle & Parmesan.....	25 €
Copeaux de parmesan affiné, huile de truffe noire <i>Aged parmesan shavings, black truffle oil</i>	
Linguine Saumon Fumé / Linguine Smoked Salmon.....	24 €
Crème citronnée, aneth, saumon fumé <i>Lemon cream, dill, smoked salmon</i>	
Penne au Filet de Bœuf / Penne with Beef Filet.....	28 €
Émincé de filet de bœuf, crème de champignons, parmesan <i>Sliced beef filet, mushroom cream, parmesan</i>	

LES BURGERS • BURGERS

Burger Classique / Classic Burger.....	27 €
Steak haché façon bouchère, salade, tomates, oignon caramélisé, cheddar, cornichon <i>Butcher-style patty, lettuce, tomatoes, caramelized onion, cheddar, pickle</i>	
Burger Poulet / Chicken Burger.....	27 €
Escalope de poulet marinée, salade, tomates, oignon caramélisé, cheddar, cornichon <i>Marinated chicken breast, lettuce, tomatoes, caramelized onion, cheddar, pickle</i>	
Burger Mara.....	32 €
Steak assado, salade, tomates, oignon caramélisé, cheddar, cornichon, sauce maison <i>Assado steak, lettuce, tomatoes, caramelized onion, cheddar, pickle, house sauce</i>	
<i>Servi avec des frites maison et salade / Served with homemade fries and salad</i>	



LES DESSERTS • DESSERTS

Künefe.....	14 €
Cheveux d'ange, mozzarella et pistache en poudre <i>Angel hair pastry, mozzarella and pistachio powder</i>	
Baklava.....	12 €
Havuç Dilimi à la pistache, accompagnée de glace <i>Havuç Dilimi with pistachio, served with ice cream</i>	
Fondant au Chocolat / Chocolate Fondant.....	12 €
Accompagné d'une boule de glace et saupoudré de pistaches <i>Served with a scoop of ice cream and sprinkled with pistachios</i>	
Dessert Mara.....	16 €
Pâte de pistache, sauce au miel et mozzarella fondante <i>Pistachio paste, honey sauce and melted mozzarella</i>	
Crème Brûlée.....	12 €
Vanille de Madagascar, sucre caramélisé à la minute <i>Madagascar vanilla, caramelized sugar to order</i>	
Tiramisu Café / Coffee Tiramisu.....	12 €
Disponible uniquement le week-end <i>Available weekends only</i>	

Supplément glace 3 € / Extra ice cream 3 €



MENU DÉJEUNER • LUNCH MENU

Hors week-end et jours fériés / Not available on weekends and public holidays

20 €

Plat + Boisson + Café / Main + Drink + Coffee

BROCHETTE DE POULET / CHICKEN SKEWER

ou / or

BURGER CLASSIQUE / CLASSIC BURGER

ou / or

BAVETTE D'ALOYAU / FLANK STEAK

ou / or

KÖFTE DU CHEF / CHEF'S KÖFTE

ou / or

PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY

+

SODA *ou/or* EAU 50cl / WATER 50cl

+

CAFÉ *ou/or* THÉ / TEA

Servi avec deux accompagnements au choix / Served with two side dishes of your choice

MENU ENFANT • KIDS MENU

15 €

Plat + Boisson + Dessert / Main + Drink + Dessert

KÖFTE

ou / or

BLANC DE POULET MARINÉ / MARINATED CHICKEN BREAST

Servi avec frite et riz / Served with fries and rice

CAPRISUN

BOULE DE GLACE / SCOOP OF ICE CREAM

