
LA MARINA

Le chef **Bruno** & toute son équipe sont heureux de vous accueillir à La Marina
Nous travaillons avec des producteurs locaux dès que possible
(ferme de Bellevue à Sarzeau, Tome de Rhuys, cidrerie Nicol à Surzur, brasserie LAB à Nantes, charcuterie saveur de Rhuys, abattoirs de Quimper, moulin de Hurnel...)
Nous privilégions les produits de la mer issus des ports Bretons.

Toutes nos viandes sont de qualité, (charolais, limousine...) nées, élevées et abattues en Bretagne.
Nos œufs viennent de poules élevées en plein air.

Bon appétit !



LA MARINA

L'APÉRITIF

LES VINS AU VERRE

VINS ROUGES

Saint Nicolas de Bourgueil AOP.....	4,40 €
Pinot Noir d'alsace AOP	5,50 €

VINS BLANCS

Muscadet Sèvre et maine sur lie AOP.....	4,20 €
Chardonnay IGP	4,20 €
Quincy AOP	6,40 €
Menetou salon AOP	6,40 €

MOELLEUX

Côte de Gascogne AOP.....	4,20 €
---------------------------	--------

VINS ROSÉS

Côte de Gascogne IGP	4,20 €
Côte de provence AOC	5,20 €

NOS COCKTAILS

Ti Punch	7,50 €
Gin Tonic.....	7,50 €
Cuba Libre.....	8,50 €
Planteur.....	8,50 €
Apérol Spritz.....	8,90 €
Américano	8,60 €
Mojito.....	9,20 €
Bloody Mary	9,90 €
Pina Colada	9,90 €
Mojito fraise	9,90 €

LES SANS ALCOOL

1/4 Vittel	3,70 €
Perrier 33 cl	4,00 €
Soda	4,00 €
Jus de fruits	4,00 €
Plancoët 50 cl	4,60 €
(plate ou pétillante)	
Plancoët 1L	6,50 €
(plate ou pétillante)	
Supplément sirop ou tranche	0,30 €
Cocktail sans alcool maison	6,20 €

LE CIDRE

Bolée de cidre brut artisanal	3,50 €
-------------------------------------	--------

LA MARINA

L'APÉRITIF

LES INCONTOURNABLES

Ricard 2cl	3,90 €
Porto 4cl (<i>rouge ou blanc</i>).....	3,50 €
Le pommeau de Bretagne 4cl.....	3,90 €
Coupe de Pétillant 12cl (<i>Blanc de blanc</i>).....	4,50€
Le Cocktail Marina	6,20 €
<i>(Sirop de violette, cidre brut, Orangina)</i>	
Ti punch	7,50 €
Américano maison 8cl	8,60 €

LES KIRS

Kir Breton	3,50 €
Kir Muscadet.....	3,50 €
Kir Pétillant	4,60 €

LES WHISKIES 4cl

Paddy	6,90 €
Aberlour 10 ans	10,90 €
Jack Daniel's / Eddu (Breton).....	9,90 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

Bière 25 cl (sans alcool).....	3,90 €
Virgin despérados (sans alcool) 33 cl.....	5,90 €
Despérados 33 cl.....	5,90 €
Vieille canaille (brune) 33 cl.....	5,90 €

LES BIÈRES PRESSION brasseries françaises indépendantes

	25 cl	50 cl
lager blonde bretonne.....	3,50 €	5,90 €
Cadette IPA	4,60 €	7,90 €
Castelain grand cru 8,5°	4,60 €	7,90 €

LES PLANCHES

*A PARTAGER
OU PAS ...*

LA PLANCHE DE SAUCISSON 5,90 €

(A COUPER SOI MÊME)

ASIED ARMOR 17,90 €

Huitres - Saumon gravelax - Sardines
marinées -Rillettes de saumon -
crevette roses

LA PLANCHE COCHONAILLE 11,90 €

terrine bretonne, rosette, bacon fumé,
jambon serrano

LA PLANCHE DE FROMAGES 11,90 €

tome de rhuys, fêta, mimolette, emmental,
ti guéméné

LA PLANCHE MIXTE 19,90 €

fromages et charcuterie

LA MARINA

LES SPÉCIALITÉS

LES FRUITS DE MER

Les huîtres creuses de la presqu'île

L'assiette de 6 huîtres	9,90 €
12 huîtres	19,80 €

Les crevettes roses bio

Le bouquet de 9 crevettes roses	12,90 €
---------------------------------	---------

LES ENTRÉES

Les Saint-Jacques rôties <i>sur leur lit de fondue de poireaux graines de couges grillées et tuile de parmesan</i>	14,90 €
---	---------

L'assiette Nordique <i>Rillettes aux deux saumons maison, saumon façon gravlax maison, saumon fumé, sardines et anchois marinés</i>	18,90 €
--	---------

NOS TAPAS

Médaille de chèvre (5).....	8,90 €
Oignon rings (9).....	8,90 €
Accras (9).....	8,90 €
Sticks de mozzarella (8).....	8,90 €
Calamar à la romaine (9).....	8,90 €
mini camembert pané.....	8,90 €

NOS MIJOTES

NOTRE BOEUF BOURGUIGNON MAISON

viande locale et écrasé de pommes de terre

15,90€

LA SOURIS D'AGNEAU aux épices douces

frites et légumes de saison

19,90€

LA MARINA

Par respect de la tradition,
nos crêpes et nos galettes sont
tournées à la demande, ce qui
peut entraîner de l'attente en
forte affluence

TOUTES NOS
PRÉPARATIONS SONT
FAITES MAISONS

NOS GALETTES de sarrasin breton IGP

La beurre	4,50 €	La chèvre	13,90 €
La jambon ou oeuf ou fromage (emmental)	6,50 €	fromage de chèvre, paprika fumé, miel local, tomates anciennes, noix	
La jambon fromage.....	7,90 €		
ou <i>Jambon oeuf ou oeuf fromage</i>			
La saucisse bretonne.....	7,90 €	La gargantua.....	14,40 €
charcuterie artisanale du blavet		jambon, oeuf, emmental râpé, champignons, saucisse artisanale bretonne	
La saucisse fromage	8,90 €		
saucisse artisanale , emmental râpé		La patatez....	15,90 €
La complète	9,50 €	pommes de terre rissolées, emmental râpé, andouille de guéméné "saveurs de Rhuy's", tome de Rhuy's, sauce moutarde à l'ancienne	
jambon, oeuf, emmental râpé			
La forestière	10,90 €	La breizh burger.....	16,90 €
jambon, oeuf, emmental râpé, champignons		servie entre deux galettes	
		viande locale hachée , compotée d'oignons au cidre, salade, tomates anciennes, emmental râpé, tome de rhuy's, bacon fumé , sauce tartare maison	
La silzig	10,90 €		
oeuf, emmental râpé, saucisse bretonne artisanale		La galette de la mer	19,90 €
		4 grosses saint jacques, fondue de poireaux, graines de courge, tuile de parmesan, beurre blanc au cidre	
La végane	10,90 €		
tomates anciennes, compotée d'oignons au cidre, champignons, graines de courge, lardons de betteraves			
La complète oignons	10,90 €		
jambon, oeuf, emmental râpé, compotée d'oignons au cidre			
La complète poireaux	11,90 €		
jambon, oeuf, emmental râpé, fondue de poireaux			
L'anduilh	12,90 €		
andouille de Guéméné de la charcuterie "saveurs de Rhuy's" oeuf, emmental râpé, sauce moutarde à l'ancienne			
La galette Véro.....	14,90 €		
andouille de guéméné "saveurs de rhuy's", fromage de chèvre pommes et miel			

SUPPLÉMENTS

Oeuf plein air	1,50 €
Champignons	1,50 €
Tomme de Rhuy's	3,00 €
Salade verte	3,00 €
Frites	4,50 €
Pour tout autre supplément, veuillez vous adresser au serveur	

LA MARINA

TERRE ET MER

LES POISSONS

Le poisson du marché ,riz du moment.....16,90 €

Le fish and Chip's de Cabillaud maison.....16,90 €
frites, salade, sauce tartare maison

Le filet de bar à la plancha 20,90 €
beurre blanc au cidre et poivre noir fumé , riz et légumes du moment

FRITES A LA PLACE DU RIZ.....3,00 €

LA CHOUCROUTE DE LA MER

25,90 €

Saint Jacques, moules, crevettes roses, poisson blanc,
poisson fumé, saumon, choux, pommes de terre et
beurre blanc au cidre

LA VIANDE

La bavette à l'échalotte 15,90€
légumes du moment frites. Race à viande locale

La pièce du chef 19,90 €
Sauce au choix, légumes du moment et frites. Race à
viande locale

LES GROSSES SALADES

La salade mer 19,90 €
Salade, tomates anciennes, rillettes de saumon et
saumon gravelax maisons, saumon fumé, sardines et
anchois marinés

La salade terre 14,90€
Salade, tomates anciennes, émincé de poulet rôti,
terriner bretonne, jambon Serrano, dés d'emmental

LES BURGERS

Le végétarien 15,90 €

Pain aux céréales, steak de légumes maison, tome de Rhuys, tomates anciennes, salade,
frites

Le Marina 16,40 €

Viande hachée locale, pain aux céréales, tome de Rhuys, salade, tomates anciennes,
sauce tartare maison, compotée d'oignons au cidre, bacon fumé, frites

Le Breizh burger 16,90 €

Servi entre deux galettes

Viande hachée locale, compotée d'oignons au cidre, salade, tomates anciennes, tome de
Rhuys, emmental rapé, sauce tartare maison, bacon fumé, frites

LA MARINA

DESSERTS

LES DESSERTS MAISON

Le far Breton	5,90 €
La tartelette au chocolat <i>revisitée</i>	7,90 €
servie avec une crème anglaise	
Le baba au rhum « Havana club ».....	8,50 €
La tarte fine aux pommes et crumble amandes	8,90 €
<i>Accompagnée de sa boule de glace</i>	
Le café gourmand Breton.....	8,90 €
<i>4 mini desserts</i>	
L'Irish coffee Breton	9,40 €
<i>au whisky local</i>	
Le thé ou déca gourmand Breton	9,40 €
<i>4 mini desserts</i>	

COUPES DE GLACE*

1 boule	3,00 €
2 boules	6,00 €
3 boules	8,00 €

* Nos glaces sont produites par un maitre artisan glacier

LES CRÊPES de blé breton IGP

Beurre	3,50 €
Sucre.....	3,20 €
Miel de Bretagne.....	5,50 €
Beurre sucre.....	4,00 €
Citron (jus de citron) et sucre.....	5,00 €
Miel citron (jus de citron).....	5,50 €
Caramel beurre salé maison.....	5,80 €
Chocolat chaud maison.....	5,90 €
Nutella.....	6,00 €
Chocolat chaud, coco râpée.....	6,50 €
Nutella, coco râpée.....	6,60 €
Pommes caramélisées maison.....	8,00 €
La Marina	8,50 €

Chocolat, caramel beurre salé, glace vanille, amandes effilées

SUPPLÉMENT

Chantilly 2,00 €

SUPPLÉMENT

1 boule de glace artisanale 2,50 €

Nos crêpes sucrées peuvent être faites avec de la farine de Sarrazin + 0,50 €

LA MARINA

LES MENUS

LE MENU MARINA

JUSQU'À 13H30 ET DE 19H00 À
21H00

AU CHOIX

(pas de changements possibles)

Du lundi au samedi - Hors dimanche et jours fériés

ENTREES

Les rillettes de saumon **maison** ou
La terrine bretonne

PLAT

La pièce du chef..... **supplément 2,00€** ou
Le poisson du marché **ou**
La bavette à l'échalotte

DESSERT

Le far breton **ou**
La crêpe miel citron **ou**
La crêpe caramel beurre salé

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert **19,90 €**

Entrée + Plat + Dessert **24,90 €**

NOS SUGGESTIONS

elles changent chaque semaine
regardez l'ardoise
ou demandez au personnel.

LE MENU BLACK PEARL

9,90 €

RESERVÉ AUX PETITS PIRATES DE MOINS
DE 10 ANS

LA BOISSON

1 verre au choix : Sirop à l'eau, Capri sun `

LE PLAT

Jambon, frites

ou

La galette jambon emmental râpé
(possible en crêpe)

LE DESSERT

La crêpe au choix

(voir le personnel)

ou

1 boule de glace artisanale au choix

LA MARINA

MENU DÉCOUVERTE

L' ENTRÉE

Les saint Jacques rôties
sur lit de fondue de poireaux, graines de
courge grillées, tuile de parmesan

Ou

L'assiette de saumons : rillettes de saumon
maison, saumon gravlax **maison**, saumon fumé

Ou

L' assiette du pêcheur (4 huitres – 6 crevettes)

LE PLAT

La pièce du chef, légumes et frites sauce au choix

Ou

Le filet de bar à la plancha au beurre blanc au cidre
riz et légumes du moment

Ou

Le poisson du jour

LE DESSERT

Au choix sur la carte

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29,90 €
Entrée + Plat + Dessert 35,90 €

LA MARINA

VINS

ROSÉ

	<i>Le verre 15 cl</i>		<i>La bouteille 75 cl</i>
Côtes de Gascogne IGP	4,20€	—	19,90€
Côtes de provence IGP	5,20€		24,90€
Bandol AOC			29,90€

BLANC

Côtes de Gascogne IGP moelleux ou sec	4,20€	—	19,90€
Chardonnay IGP pays d'oc.....	4,20€	—	19,90€
Muscadet « Sèvres et Maine sur lie AOP.....	4,20€	—	19,90€
Gewurztraminer AOP.....	—	—	29,90€
Quincy AOP	6,40€	—	34,90€
Menetou Salon AOP	6,40€	—	34,90€
Chablis AOP	—		44,90€

ROUGE

Côtes de gascogne IGP			19,90€
Saint Nicols de Bourgueil AOP	4,40€	-----	21,90€
Chinon AOP			24,90€
Côtes de Blaye AOC			27,90€
Mâcon AOP			29,90€
Pinot noir d'alsace AOP	5,50€	-----	34,50€
Saint Estèphe AOC			59,90€
Margaux AOC			79,90€
Pommard AOC			89,90€

LA MARINA

LA SUITE ...

LES VINS EN PICHET

	<i>Le pichet 25 cl</i>	<i>Le pichet 50 cl</i>	<i>La bouteille 75 cl</i>
Rouge			
Merlot.....	5,90 €	11,50 €	—
Blanc			
Muscadet AOC	5,90 €	11,50 €	—
Rosé			
Cinsault.....	4,90 €	9,50 €	—

LE CIDRE

	<i>La bolée 25 cl</i>	<i>Le pichet 50 cl</i>	<i>La bouteille 75 cl</i>
Cidre Pression de Rhuys, Maison Nicol (brut ou doux).....	3,50€	6,90 €	—
Cidre Brut artisanal du Gorvello Bio.....	—	—	11,90 €
Cidre de Rhuys Nicol (brut ou doux)	—	—	12,90 €
Le Royal Guillevic (une tuerie)	—	—	18,90 €

LE CHAMPAGNE

Champagne AOC réserve Brut « Charpentier »	—	—	59,90 €
--	---	---	---------