



RESTAURANT ■ CRÊPERIE ■ CAFÉ

Produits frais et locaux

Le chef Bruno Soret & toute l'équipe
sont heureux de vous accueillir à La Marina

La Marina vous accueille 7/7 en continu

Tous nos plats sont faits Maison, **même nos frites**.
Nous privilégions les produits de la mer issus des ports Bretons.
Toute notre viande provient de bêtes de race à viande (charolais, limousine...)
nées, élevées et abattues en Bretagne.
Nos œufs viennent de poules élevées en plein air.

BON APPETIT



www.La-Marina-Arzon.com | 02 97 53 98 92



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



Les incontournables

Ricard 2cl	2,90 €
Porto 4cl (<i>rouge ou blanc</i>)	3,20 €
Le pommeau de Bretagne 4cl	3,50 €
Coupe de Pétillant (<i>Blanc de blanc</i>) 12cl	4,40 €
Ti Punch maison	5,80 €
Le Cocktail Marina	6,20 €
<i>(Sirop de violette, cidre brut, Orangina)</i>	
Coupe de Champagne	7,20 €
<i>AOC réserve Brut « Charpentier »</i>	
Américano maison 8cl	7,20 €

Les Kirs 12cl

Kir Breton	3,40 €
Kir Muscadet	3,40 €
Kir Celtique (<i>Chouchenn et vin blanc</i>)	3,80 €
Kir Pétillant	4,50 €
Kir Royal Champagne	7,30 €

Whisky 4 cl

Paddy	6,20 €
Aberlour	7,50 €
Jack Daniel's / Eddu (<i>Breton</i>)	7,50 €
Lagavulin	9,20 €

Bières bouteilles

Bière 25 cl (sans alcool)	2,90 €
Bretonne 33 cl	5,90 €
Cubanisto 33 cl	5,90 €
Despérados 33 cl	5,90 €

Bières Bretonnes pression

	25 cl	50 cl
Pils – Lancelot	3,00 €	5,60 €
Cervoise ambrée	3,70 €	6,90 €
Blanche Hermine (4,9°)	3,70 €	6,90 €
Duchesse Anne Triple	3,90 €	6,90 €

Rhum 4 cl

Rhum arrangé maison	5,80 €
Don Papa ou Botran ou Kraken	8,50 €



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



Photos non contractuelles

LES FRUITS DE MER (selon arrivage)

Les huîtres creuses de la presqu'île

L'assiette de	6 huîtres	7,90 €
	9 huîtres	10,90 €
	12 huîtres	14,90 €

Les crevettes roses

Le bouquet de crevettes roses (9 grosses – mayonnaise maison)	10,90 €
Le bouquet de crevettes roses (18 grosses – mayonnaise maison)	19,00 €

Les homards Bretons

5/600 g	Sur commande uniquement (24h)	39,90 €
---------	-------------------------------	---------

NOS ENTREES

Les rillettes aux deux saumons maison (frais et mariné), toasts grillés, citron, salade verte	9,90 €
La soupe de poisson de la Marina (emmental, rouille, croûtons)	9,90 €
La trilogie de saumon (saumon fumé d'Écosse, saumon mariné maison, rillettes aux deux saumons maison)	11,90 €
L'assiette de charcuterie Bretonne (Rillons maison, terrine bretonne maison, andouille de Guémené, rillettes de porc)	11,90 €
Le foie gras de canard maison (foie gras maison, chutney de saison)	14,90 €
<i>Canards élevés sans antibiotique</i>	

NOS MAXI SALADES

La chèvre chaud	13,90 €
Salade, chèvre chaud au miel, lard grillé, jambon Serrano, tomates	
La végane	13,90 €
Steak végétarien maison, pomme granny, carottes, salade, légumes du moment	
La Marina complète	14,90 €
Jambon Serrano, salade, tomates, terrine Bretonne, rillons, andouille de Guémené, fromage Breton, frites maison	
La périgourdine	14,90 €
Salade du moment, tomates confites, rillons maison, gésiers de poulets confits, foie gras maison	



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



NOS GALETTES

La saucisse (saucisse bretonne)	5,90 €
La saucisse fromage (saucisse bretonne, emmental râpé)	7,40 €
La jambon fromage	7,40 €
La complète (jambon, œuf, emmental râpé)	7,90 €
La végétarienne (tomates, compotée d'oignons au cidre, champignons, emmental râpé)	8,90 €
La forestière (jambon, œuf, emmental râpé, champignons)	8,90 €
La silzig (œuf, saucisse bretonne, emmental râpé)	8,90 €
La Bretonne (andouille de Guémené, œuf, sauce moutarde à l'ancienne)	8,90 €
La complète salade (jambon, œuf, emmental râpé, salade)	8,90 €
La complète oignons (jambon, œuf, emmental râpé, oignons au cidre)	9,40 €
La complète poireaux (jambon, œuf, emmental râpé, fondue de poireaux)	9,40 €
La complète serrano (œuf, emmental râpé, serrano, sauce moutarde à l'ancienne)	9,40 €
L'anduilh (andouille de Guémené, œuf, emmental râpé, sauce moutarde à l'ancienne)	9,90 €
La complète silzig (jambon, œuf, emmental râpé, saucisse bretonne)	9,90 €
La gargantua (jambon, œuf, emmental râpé, champignons, saucisse bretonne)	10,90 €
La Roquefort (pommes de terre rissolées, crème fraîche, Roquefort)	11,50 €
La Chèvre (fromage de chèvre, miel breton, tomates, salade)	11,50 €
La gavr (fromage de chèvre frais, oignons au cidre, caramel beurre salé maison)	11,50 €
La keuz (emmental râpé, tome de Sarzeau, Roquefort)	11,50 €
La houad (canard confit, pommes de terre rissolées, oignons, champignons)	11,90 €
La patatez (pommes de terre rissolées, emmental râpé, andouille de Guémené, tome de Sarzeau, salade, sauce moutarde à l'ancienne)	12,90 €
La bouc'h (fromage de chèvre, miel breton, œuf, lard, tomates, salade)	13,90 €
La saumon (saumon poché, saumon mariné, crème fraîche)	13,90 €
La Breizh burger (servie entre deux galettes)	13,90 €
(150g de viande locale hachée, compotée d'oignons, salade, tomates, sauce tartare maison, frites maison, tome de Sarzeau)	
La galette de la mer (4 grosses saint Jacques, fondue de poireaux, beurre blanc au cidre)	14,90 €

NOS MOULES FRITES MAISON - *Attention la saison des moules locales va de juin à novembre*

Marinières	9,50 €
A la crème	10,90 €
Au Curry	11,50 €
Au Roquefort	11,50 €
A la Bretonne (cidre, andouille de Guémené)	12,90 €



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



NOS POISSONS

Le poisson du marché	10,90 €
Le fish and Chip's de Cabillaud (frites maison, salade, sauce tartare maison)	13,90 €
Le filet de bar à la plancha, beurre blanc au cidre et poivre noir fumé, riz thaï et tartare d'algues	15,90 €
Le mille-feuille de saumon au chèvre et courgettes	16,90 €
La plancha de Saint-Jacques (5 belles), andouille de Guémené, mini blinis riz thaï	19,90 €

NOS VIANDES BRETONNES

Toutes nos viandes proviennent de bêtes issues d'élevages locaux et sont toutes de race à viande *

Plat du jour (sauf dimanche et jours fériés)	9,90 € La
brochette de bœuf local marinée *	10,90 €
<i>Servie avec des frites maison, salade verte</i>	
La cuisse de canard confite	12,90 €
<i>Servie avec des frites maison, salade verte</i>	
La bavette à l'échalotte 200 g environ	13,90 €
<i>Race à viande locale, frites maison, légumes et salade de saison</i>	
Le pavé d'andouille de Guémené grillé	15,90 €
<i>Servi avec des frites maison, légumes et salade de saison</i>	
Le demi-jambonneau rôti	16,90 €
<i>Sauce miel romarin</i>	
La souris d'agneau (cuisson basse température)	16,90 €
<i>Aux épices douces</i>	

NOS BURGERS MAISON

Le classique	9,90 €
150 g de viande hachée maison, pain aux céréales, salade, tomates, cheddar, mayonnaise maison, ketchup, frites maison	
Le campagnard	11,90 €
150 g de viande hachée maison, andouille de Guémené, servi entre 2 galettes de pommes de terre, mayonnaise maison, frites maison ou salade	
Le végétarien	12,90 €
Pain aux céréales, steak de légumes maison, tome de Sarzeau, tomates, salade, frites fraîches ou légumes	
Le Marina	13,90 €
150 g de viande hachée maison, pain aux céréales, tome de Sarzeau, salade, tomates, sauce tartare maison, compotée d'oignons au cidre, frites maison	
Le Breizh burger (servi entre deux galettes)	13,90 €
150g de viande locale hachée, compotée d'oignons au cidre, salade, tomates, tome de Sarzeau, sauce tartare maison, frites maison	



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



NOS DESSERTS

Le dessert du jour maison	4,90 €
Le far Breton maison	4,90 €
Le baba au rhum « Havana club » maison	6,50 €
L'assiette de fromages Bretons locaux (ferme de Belle Vue Sarzeau)	7,00 €
Les profiteroles revisitées par le chef	7,00 €
Le café gourmand Breton (5 mini desserts)	7,50 €
Le thé ou déca gourmand Breton (5 mini desserts)	7,90 €
L'Irish coffee Breton au whisky local	8,00 €

Nos desserts chauds sont faits maison et à commander en début de repas

Le moelleux au chocolat et son cœur de framboise	7,00 €
La tarte tiède feuilletée aux pommes et aux poires	7,00 €

NOS CREPES

Beurre	2,90 €
Sucre	2,90 €
Miel de Bretagne	3,50 €
Beurre sucre	3,50 €
Confiture Bio	3,90 €
Citron (jus de citron)	3,90 €
Citron façon tarte au citron	4,10 €
Chocolat chaud maison	4,50 €
Caramel beurre salé maison	4,50 €
Nutella	4,50 €
Chocolat chaud maison, coco râpé	4,90 €
Pommes caramélisées maison	6,90 €
Banane chocolat	6,90 €
Supplément Chantilly	1,50 €
Supplément 1 boule de glace artisanale	2,00 €



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



Les menus sont servis de 12h à 14h et de 19h à 21h30
En dehors de cette période, une carte réduite vous sera proposée

Menu du midi

Du lundi au samedi le midi uniquement
Hors dimanche et jours fériés

Les rillettes de poisson maison
Ou
L'entrée du jour maison



La brochette de bœuf local mariné
Ou
La galette complète, salade verte
Ou

Le poisson du marché
Ou

Le plat du jour



Le far Breton maison
Ou

Les 2 boules de glace artisanale
Ou

La crêpe beurre sucre
Ou

Le dessert du jour maison



Le café ou un verre de vin ou une Pils 25cl



Entrée + Plat + Boisson **12,90 €**
ou Plat + Dessert + Boisson

Entrée + Plat + Dessert + Boisson **16,40 €**

Black pearl

Réservés aux petits pirates de moins de 10 ans

8,90 €

1 verre de Coca ou d'Orangina ou Capri Sun



L'escalope de poulet panée maison, frites maison
Ou

Le steak haché maison (100g), frites maison
Ou

La galette jambon emmental râpé



La crêpe Nutella

Ou

La boule de glace artisanale

Nos suggestions

Nous vous invitons à consulter l'ardoise afin de connaître les propositions du chef



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



Les menus sont servis de 12h à 14h et de 19h à 21h30
En dehors de cette période, une carte réduite vous sera proposée

Bigship *

Les 6 huîtres creuses de la Presqu'île

Ou

La soupe de poisson

Ou

Les rillettes de saumon mariné

Ou

La salade de chèvre chaud au miel



La cuisse de canard confite

Ou

Le pavé d'andouille de Guémené grillé

Ou

La bavette de bœuf local

Ou

Le poisson du marché



Le far Breton maison

Ou

L'assiette de fromage Bretons

Ou

Le moelleux au chocolat maison

ou

Le baba au Rhum « Havana Club » maison

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

Entrée + Plat + Dessert **19,40 €**

Pen Duick

Les saint Jacques rôties
sur lit de fondue de poireaux

Ou

Le foie gras de Canard maison
(**canards élevés sans antibiotique**)

Ou

Le duo de rillettes aux deux saumons
et le saumon fumé d'Ecosse

Ou

L'entrée des autres menus au choix



La suggestion de la semaine

Ou

Le mille-feuille de saumon maison au chèvre
et courgettes

Ou

Le filet de bar au beurre de cidre

Ou

La souris d'agneau aux épices douces

Ou

Le demi-jambonneau rôti



Dessert au choix sur toute la carte

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **22,90 €**

Entrée + Plat + Dessert **29,00 €**

* 5% de remise au magasin dès 20 euros d'achat sur
présentation du ticket de caisse du restaurant



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



Les vins rouges

	Le verre 15 cl	½ bouteille 37,5 cl	La bouteille 75 cl
Bordeaux AOC « Château Campot Lafont » 2016			17,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOC « Les Galipots » 2017	3,50 €		19,90 €
Pinot noir AOC « Ernest Wein » 2016	4,50 €		24,90 €
Côte de Blaye AOC « Vieux Mesnil » 2017			22,90 €
Médoc AOC « Château Haut Couloumey » 2015			24,90 €
Saint Emilion Grand Cru AOC « Fonrazade » 2014	5,90 €		34,50 €

Les vins blancs

	Le verre 15 cl	½ bouteille 37,5 cl	La bouteille 75 cl
Sauvignon de Tourraine AOC « Les Tassins » 2017			15,90 €
Muscadet « Domaine du Bois Braud » 2018	2,90 €		16,90 €
Bourgogne aligoté AOC « Chausseron » 2018			19,90 €
Menetou Salon AOC « Domaine de Beaurepaire » 2018	4,60 €	16,90 €	29,40 €
Quincy AOC « Bigonneau » 2018	4,60 €		29,90 €
Pinot gris « Ernest Wein » 2017	4,50 €		24,90 €
Riesling « Ernest Wein » 2017	4,50 €		24,90 €
Gewurztraminer « Ernest Wein » 2017	4,50 €		24,90 €
Côtes de Gascogne AOC « Grains de Plaisirs » 2018 moelleux	2,90 €		16,90 €
Viognier IGP « Cour des Dames » 2018	3,50 €		19,90 €
Bordeaux AOC « Château des Arras » 2016			16,90 €



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



Les vins rosés

	Le verre 15 cl	½ bouteille 37,5 cl	La bouteille 75 cl
Coteaux de Peyriac IGP « Cuvée Ste Baudille »	3,20 €		16,90 €
Côte de Provence AOC « Barescas »	3,20 €		17,90 €
Bandol AOC « Cadierenne »	3,90 €		22,90 €

Les vins en pichet

	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Rouge		
Merlot	5,90 €	11,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOC	7,50 €	14,50 €
Blanc		
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC	5,90 €	11,50 €
Bourgogne Aligoté AOC	7,50 €	14,50 €
Rosé		
Vin de Pays d'Oc IGP	4,60 €	9,10 €
Coteaux de Peyriac IGP	5,70 €	10,90 €

Le cidre

	Bolée 25 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
Cidre (brut ou doux)	2,90 €	5,80 €	
Cidre Brut « Les Bretons » de Plerguer (existe en doux)			8,90 €
Cidre Brut artisanal du Govello Bio			9,90 €

Le champagne

	La Bouteille 75 cl
Champagne AOC réserve Brut « Charpentier »	36,90 €
Champagne AOC rosé Brut « Charpentier »	36,90 €
Champagne « Vranken Diamant »	64,90 €



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



Les plats et entrées en image



Les desserts en image



Les plats sont faits maison