

---

# 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 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 €
Corse Ile de beauté IGP .....	4,90 €
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 €
Coupe de Champagne .....	8,90 €
<i>AOC réserve Brut « Charpentier »</i>	
Américano <b>maison</b> 8cl .....	8,60 €

### LES KIRS

Kir Breton .....	3,50 €
Kir Muscadet.....	3,50 €
Kir Celtique .....	4,00 €
<i>(Chouchenn et vin blanc)</i>	
Kir Pétillant .....	4,60 €
Kir Royal Champagne .....	9,40 €

### LES WHISKIES 4cl

Paddy .....	6,90 €
Aberlour 10 ans .....	10,90 €
Jack Daniel's / Eddu (Breton).....	9,90 €
Lagavulin .....	11,90 €

### 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 €
Jade blanche .....	4,60 €	7,90 €
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 DE TAPAS** 17,90 €

Mini camembert, accras de morue,  
médaillon de chèvre, sticks de  
mozzarella et oignon rings

**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 €

Le bouquet de 18 crevettes roses 19,90 €

#### *Les homards bretons*

Surcommande uniquement (48h)

5/600 g 69,90 €

8/900 g 89,90 €

### LES ENTRÉES

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

L'assiette Nordique 18,90 €  
*Rillettes aux deux saumons maison, saumon  
façon gravlax maison, saumon fumé,  
sardines et anchois marinés*

### NOS TAPAS

Médailillon 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 MOULES

moules de Pénestin

Marinières, à la crème ou au

curry .....13,90 €

# 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 €
<b>charcuterie artisanale du blavet</b>		jambon, oeuf, emmental râpé, champignons, saucisse artisanale bretonne	
La saucisse fromage .....	8,90 €		
<b>saucisse artisanale</b> , 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		<b>servie entre deux galettes</b>	
		<b>viande locale hachée</b> , compotée d'oignons au cidre, salade, tomates anciennes, emmental râpé, tome de rhuy's, <b>bacon</b> <b>fumé</b> , sauce tartare maison	
La silzig .....	10,90 €	La galette de la mer .....	19,90 €
oeuf, emmental râpé, saucisse bretonne artisanale		4 grosses saint jacques, fondue de poireaux, graines de courge, tuile de parmesan, beurre blanc au cidre	
La végétale .....	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'andouille .....	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

### LES VIANDES

La pièce du chef(180-200g) .....19,90 €  
Sauce au choix, légumes du moment et frites. Race à viande locale

Le steak tartare .....17,90€  
préparé par nos soins, viande locale servie avec un mélange de jeunes pousses et des frites

### 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, terrine bretonne, jambon Serrano, dés d'emmental

La salade fraîcheur.....14,90 €  
Salade, tomates anciennes, haricots verts, radis, carottes rapées, germes de poireaux, falafelles, dés de mangue

### LES BURGERS

Le classique..... 15,50 €

Viande hachée locale, pain aux céréales, salade, tomates anciennes, cheddar fumé, mayonnaise, maison, ketchup, frites

Le végétarien .....15,90 €

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

Le Marina .....16,40 €

Viande hachée locale, pain aux céréales, tome de Rhuy, 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 Rhuy, emmental rapé, sauce tartare maison, bacon fumé, frites

# LA MARINA

## DESSERTS

### LES DESSERTS MAISON

Le far Breton .....	5,90 €
L'île flottante .....	5,90 €
servie avec une crème anglaise	
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 moule frites

#### 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>1/2 bouteille 37,5 cl</i>	<i>La bouteille 75 cl</i>
Côtes de Gascogne IGP .....	4,20€	—	19,90€
Ile de beauté IGP <b>corse</b> .....	4,90€	—	22,90€
Côtes de provence AOC.....	5,20€	—	24,90€
Bandol AOC .....	—	—	29,90€

### BLANC

Côtes de Gascogne IGP <b>moelleux ou sec</b> .....	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>
<b>Rouge</b>			
Merlot.....	5,90 €	11,50 €	—
<b>Blanc</b>			
Muscadet AOC .....	5,90 €	11,50 €	—
<b>Rosé</b>			
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 €
--	---	---	---------