
LA MARINA

Le chef **Bruno Soret** & toute son équipe sont heureux de vous accueillir à La Marina

Tous nos plats sont faits Maison, nous travaillons avec des producteurs locaux dès que possible (ferme de Bellevue à Sarzeau, ferme éco responsable à Guilliers, cidrerie Nicol à Surzur, brasserie Coreff, charcuterie, saveur de Rhuys, ...).

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 AOC « *Les Galipots* ».....3,90 €

Pinot Noir AOC « *Ernest Wein* »5,10 €

VINS BLANCS

Muscadet S & Maine sur Lie AOC « *Clos Perraud* »..3,40 €

Chardonnay IGP «*Les coches Terret*».....3,40 €

Pinot gris AOC « *Ernest Wein* ».....5,10 €

Quincy AOP « *Domaine Godinat*»..... 5,80 €

Menetou salon AOC «*Famille Clément* »..... 5,90 €

MOELLEUX

Côte de Gascogne AOC « *Grains de plaisir* »..... 3,40 €

VINS ROSÉS

Côte de Gascogne IGP3,40 €

Côte de Provence AOC « *Barescas*»3,50 €

Bandol AOC « *Les hauts de Seignol* »..... 4,90 €

NOS COCKTAILS

Ti Punch6,50 €

Gin Tonic..... 6,50 €

Cuba Libre.....6,50 €

Planteur..... 6,90 €

Apérol Spritz..... 7,90 €

Américano7,90 €

Mojito..... 8,90 €

Bloody Mary8,90 €

Pina Colada8,90 €

Mojito fraise8,90 €

LES SANS ALCOOL

1/4 Vittel2,90 €

Perrier 33 cl3,60 €

Soda3,60 €

Jus de fruits3,60 €

Plancoët 50 cl4,00 €

(plate ou pétillante)

Plancoët 1 L5,00 €

(plate ou pétillante)

Supplément sirop ou tranche0,30 €

Cocktail sans alcool maison6,00 €

LE CIDRE

Bolée de cidre brut artisanal2,90 €

LA MARINA

L'APÉRITIF

LES INCONTOURNABLES

Ricard 2cl	3,30 €
Porto 4cl (<i>rouge ou blanc</i>).....	3,30 €
Le pommeau de Bretagne 4cl.....	3,70 €
Coupe de Pétillant 12cl (<i>Blanc de blanc</i>).....	4,50€
Le Cocktail Marina	6,20 €
(<i>Sirope de violette, cidre brut, Orangina</i>)	
Ti Punch maison.....	6,50 €
Coupe de Champagne	8,90 €
AOC réserve Brut « Charpentier »	
Américano maison 8cl	7,80 €

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	9,00 €

LES WHISKIES 4cl

Paddy	5,90 €
Aberlour.....	8,90 €
Jack Daniel's / Eddu (Breton).....	8,90 €
Lagavulin	9,90 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

Bière 25 cl (sans alcool).....	2,90 €
Bretonne 33 cl.....	6,90 €
Desperados 33 cl.....	5,90 €
Bière du moment <i>voir ardoise</i>	

LES BIÈRES BRETONNES PRESSION

Coreff blonde	3,40 €	5,90 €
Coreff excalibur.....	4,10 €	7,40 €
Bière du moment	<i>voir ardoise.</i>	

RHUM

Rhum arrangé maison les 5 cl.....	5,80 €
Le shooter de rhum arrangé maison 3 cl	3,50 €
Don Papa ou Botran ou Kraken.....	8,60 €

LES PLANCHES

*A PARTAGER
OU PAS ...*

LA PLANCHE DE SAUCISSON

4,90 €

ASIED ARMOR

Huitres - Saumon gravelax Sardines et anchois marinés Rillettes de poissons - Rillettes de saumon Crevettes roses

15,90 €

LA PLANCHE DE TAPAS

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

16,90 €

LES HUÎTRES

6 huîtres locales

9,90 €

LA MARINA

LES SPÉCIALITÉS

LES FRUITS DE MER

Les huîtres creuses de la presqu'île

L'assiette de 6 huîtres	9,90 €
12 huîtres	17,90 €

Les crevettes roses bio

Le bouquet de 9 crevettes roses	11,90 €
Le bouquet de 18 crevettes roses	19,90 €

Les homards bretons

Sur commande uniquement (24h)	
5/600 g	49,90 €
8/900 g	69,90 €

LES ENTRÉES

Les Saint-Jacques rôties <i>sur leur lit de fondue de poireaux</i>	11,90 €
---	---------

L'assiette nordique <i>Rillettes aux deux saumons, saumon façon gravlax et saumon fumé</i>	15,90 €
---	---------

NOS TAPAS

Médailon de chèvre (5).....	7,50 €
Oignon rings (12).....	6,00 €
Accras (10).....	6,00 €
Sticks de mozzarella (6).....	6,00 €
Calamar à la romaine (12).....	6,00 €

NOS MOULES FRITES

LA SAISON DES MOULES LOCALES VA DE JUILLET À NOVEMBRE
SE RENSEIGNER AUPRÈS DU SERVEUR

Les moules marinières.....	11,90 €
A la crème	12,90 €
Au curry	13,90 €
Au roquefort	13,90 €
A la bretonne	14,90 €
<i>(au cidre avec des pommes et de l'andouille de guéméné)</i>	

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

La saucisse6,00 € <i>Saucisse bretonne</i>	La complète silzig.....11,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, saucisse bretonne</i>
La saucisse fromage7,50 € <i>Saucisse bretonne, emmental râpé</i>	La gargantua12,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, champignons, saucisse bretonne</i>
La jambon fromage.....7,50 €	La Roquefort12,90 € <i>Pommes de terre rissolées, crème fraîche, Roquefort</i>
La complète.....8,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé</i>	La Chèvre12,90 € <i>Fromage de chèvre, paprika fumé, miel breton, tomates, salade</i>
La forestière.....9,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, champignons</i>	La patatez.....14,90 € <i>Pommes de terre rissolées, emmental râpé, andouille de Guéméné, tome de Sarzeau, salade, sauce moutarde à l'ancienne</i>
La silzig.....9,50 € <i>Oeuf, saucisse bretonne, emmental râpé</i>	La Breizh burger15,00 € servie entre deux galettes <i>Viande locale hachée, compotée d'oignons, salade, tomates, sauce tartare maison, frites maison, tome de Sarzeau, emmental râpé</i>
La complète salade.....9,90 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, salade</i>	La galette de la mer17,90 € <i>4 grosses saint Jacques, fondue de poireaux, beurre blanc au cidre</i>
La végane.....9,90 € <i>Tomates anciennes, compotée d'oignons au cidre, champignons, graines de courges torréfiées, lardons de betterave</i>	
La complète oignons.....9,90 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, oignons au cidre</i>	
La complète poireaux.....10,60 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, fondue de poireaux</i>	
La complète jambon de serrano.....10,60 € <i>Jambon de serrano, œuf, emmental râpé</i>	
Eanduilh11,90 € <i>Andouille de Guéméné, œuf, emmental râpé, sauce moutarde à l'ancienne</i>	

SUPPLÉMENTS

Oeuf plein air	1,50 €
Champignons	1,50 €
Tomme de Rhuys	3,00 €
Salade verte	3,00 €
Frites	3,50 €

Pour tout autre supplément, veuillez vous adresser au serveur

LA MARINA

TERRE ET MER

LES POISSONS

- Le poisson du marché et son riz.....15,50 €
- Le fish and Chip's de Cabillaud14,90 €
frites maison, salade, sauce tartare maison
- Le bar (en filet) à la plancha,19,90 €
beurre blanc au cidre et poivre noir fumé, riz thaï et tartare d'algues
- La plancha de Saint-Jacques24,90 €
(5 belles), andouille de Guémené, mini blinis riz thaï

LA CHOUCROUTE DE LA MER

24,90 €

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

LES VIANDES

- Le plat du jour13,80 €
Sauf dimanche et jours fériés
- Le faux filet grillé18,90 €
200-220 g environ, race à viande locale, sauce au choix, légumes du moment et frites.
- La pièce du chef (230-250g)23,90 €
*Sauce au choix, légumes du moment et frites.
Race a viande locale.*

LES BURGERS

- Le classique..... 12,50 €
Viande hachée locale, pain aux céréales, salade, tomates anciennes, cheddar fumé, mayonnaise, maison, ketchup, frites
- Le végétarien13,90 €
Pain aux céréales, steak de légumes maison, tome de Sarzeau, tomates anciennes, salade, frites
- Le Marina14,90 €
Viande hachée locale, pain aux céréales, tome de Sarzeau, salade, tomates anciennes, sauce tartare maison, compotée d'oignons au cidre, frites
- Le Breizh burger15,00 €
Servi entre deux galettes
Viande locale hachée, compotée d'oignons au cidre, salade, tomates anciennes, tome de Sarzeau, emmental rapé, sauce tartare maison, frites

LA MARINA

DESSERTS

LES DESSERTS MAISON

Le far Breton	5,90 €
Le riz au lait.....	5,90 €
Le baba au rhum « Havana club ».....	7,90 €
La tarte aux pommes et amandes	7,90 €
<i>Accompagnée de sa boule de glace</i>	
Le café gourmand Breton.....	8,90 €
<i>5 mini desserts</i>	
l'irish coffee Breton	8,90 €
<i>au whisky local</i>	
Le thé ou déca gourmand Breton	9,40 €
<i>5 mini desserts</i>	

COUPES DE GLACE*

1 boule	2,80 €
2 boules	5,50 €
3 boules	7,90 €

* Nos glaces sont artisanales et produites à la ferme écoresponsable de Guilliers (56)

LES CRÊPES

Beurre	3,40 €
Sucre.....	2,90 €
Miel de Bretagne.....	4,50 €
Beurre sucre.....	3,90 €
Confiture BIO.....	4,50 €
Citron (jus de citron) et sucre.....	4,50 €
Miel citron (jus de citron).....	5,00 €
Chocolat chaud maison	5,20 €
Caramel beurre salé maison.....	5,20 €
Nutella.....	5,20 €
Chocolat chaud, coco râpée.....	5,50 €
Pommes caramélisées maison.....	7,40 €
La Marina	7,90 €
<i>Chocolat, caramel beurre salé, glace vanille, amandes effilées</i>	
La gourmande.....	7,90 €
<i>Chantilly, coco râpée, chocolat et caramel.</i>	

SUPPLÉMENT

Chantilly 1,50 €

SUPPLÉMENT

1 boule de glace artisanale 2,00 €

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

ENTRÉES

Le duo de rillettes de poisson
La terrine Bretonne
La salade de gésiers confits

PLAT

La bavette à l'échalotte race viande locale, frites
Une galette dans la sélection de nos galettes du moment
Le plat du jour
Le poisson du marché

DESSERT

Le far Breton
Le riz au lait
La crêpe caramel au beurre salé

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
15,90 €

Entrée + Plat + Dessert 19,90 €

NOTRE SALADE

SALADE MER

18,90 €

Salade, tomates anciennes, rillettes de saumon, saumon fumé maison, saumon gravlax, sardines et anchois marinées `

LE MENU BLACK PEARL

8,90 €

RESERVÉ AUX PETITS PIRATES DE MOINS
DE 10 ANS

LA BOISSON

1 verre au choix :
Coca, Orangina, Capri sun `

LE PLAT

Jambon, frites
ou
La galette jambon emmental râpé

LE DESSERT

La crêpe au choix
ou
1 boule de glace artisanale au choix

LA MARINA

MENU DÉCOUVERTE

l'ENTRÉE

Les saint Jacques rôties
sur lit de fondue de poireaux

Ou

L'assiette nordique
(Saumon fumé, saumon mariné,
rillettes de saumon)

Ou

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

LE PLAT

La suggestion de la semaine

Ou

La pièce du chef, légumes et frites sauce au choix

Ou

Le bar en filet à la plancha au beurre blanc au cidre
Purée de légumes du moment, riz thaï

Ou

Le poisson du jour

LE DESSERT

Au choix sur la carte

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28,90 €
Entrée + Plat + Dessert 33,90 €

LA MARINA

VINS

ROSÉ

	<i>Le verre 15 cl</i>	<i>1/2 bouteille 37,5 cl</i>	<i>La bouteille 75 cl</i>
Côte de Gascogne IGP "Moustache pour tous".....	3,40 €	—	16,90 €
Côte de Provence AOC « Barescas ».....	3,50 €	—	17,90 €
Bandol AOC « Les hauts de Seignol » 2019.....	4,90 €	—	24,90 €

BLANC

Côtes de Gascogne AOC « Grain de Plaisir » moelleux	3,40 €	—	16,90 €
Chardonnay IGP oc "Les Coches Terret".....	3,40 €	—	16,90 €
Muscadet « Sèvres et Maine sur lie clos Perraud ».....	3,40 €	—	16,90 €
Bourgogne aligoté AOC « Chausseron ».....	—	—	24,90 €
Pinot gris « Ernest Wein »	5,10 €	—	28,90 €
Gewurztraminer « Ernest Wein ».....	—	—	28,90 €
Quincy AOP "Domaine Godinat".....	5,80 €	—	32,90 €
Menetou Salon AOP « Famille Clément »	5,90 €	—	34,90 €
Chablis AOP "Domaine Valentinois".....	6,90 €	—	44,90 €

ROUGE

Saint Nicolas de Bourgueil AOC « Les Galipots »	3,90 €	—	19,90 €
Chinon AOP "Les Crayères ".....	—	—	21,90 €
Côte de Blaye AOC « Vieux Mesnil ».....	—	—	22,90 €
Macon AOP "Les Arbillons"	—	—	24,90 €
Médoc AOC « Château Haut Couloumey ».....	—	—	25,90 €
Pinot noir AOC « Ernest Wein ».....	5,10 €	—	34,50 €
St Estèphe AOC Crus bourgeois "Tour de Pez".....	—	—	49,90 €
Margaux AOC « Les Hauts du Tertre »	—	—	59,90 €
Pommard AOC « Les Corbins »	—	—	69,90 €

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).....	2,90 €	5,80 €	—
Cidre Brut artisanal du Gorvello Bio.....	—	—	10,90 €
Cidre de Rhuys Nicol (brut ou doux)	—	—	10,90 €
Le Royal Guillevic (une tuerie)	—	—	16,90 €

LE CHAMPAGNE

Champagne AOC réserve Brut « Charpentier »	—	—	59,90 €
Champagne « Vranken Diamant ».....	—	—	79,90 €