

---

# LA MARINA

---

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

La Marina vous accueille 6 jours sur 7  
*nous sommes fermés le mercredi*

**Tous nos plats sont faits Maison**, même nos  
frites (ferme écoresponsable à Guilliers).  
Nous privilégions les produits de la mer issus des  
ports Bretons.

Toutes nos viandes sont de qualité, (charolais, li-  
mousine...) 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 .....3,90 € « <i>Les Galipots</i> »
Fronsac AOC..... 4,00 € « <i>Château Castagnac</i> »
Pinot Noir AOC .....5,10 € « <i>Ernest Wein</i> »

#### VINS BLANCS

Muscadet S & Maine sur Lie AOC .....3,40 € « <i>Domaine du bois braud</i> »
Viognier AOC .....3,90 € « <i>Cour des dames</i> »
Pinot gris AOC .....5,10 € « <i>Ernest Wein</i> »
Menetou salon AOC..... 5,90 € « <i>Domaine de Beaurepaire</i> »

#### MOELLEUX

Côte de Gascogne AOC..... 3,40 € « <i>Grains de plaisir</i> »
--

#### VINS ROSÉS

Coteaux de Peyriac IGP .....3,40 €
Côtes de Provence AOC .....3,50 € « <i>Barescas</i> »
Bandol AOC..... 4,90 € « <i>Les hauts de Seignol</i> »

### NOS COCKTAILS

Ti Punch .....6,50 €
Gin Tonic..... 6,50 €
Cuba Libre.....6,50 €
Planteur..... 7,40 €
Apérol Spritz..... 7,50 €
Américano .....7,80 €
Mojito..... 8,50 €
Bloody Mary .....8,50 €
Pina Colada .....8,50 €
Mojito fraise .....9,00 €

### LES SANS ALCOOL

1/4 Vittel .....2,90 €
Perrier 33 cl .....3,60 €
Soda .....3,60 €
Jus de fruits .....3,60 €
Plancoët 50 cl .....4,00 € (plate ou pétillante)
Plancoët 1 L .....5,00 € (plate ou pétillante)
Supplément sirop ou tranche .....0,30 €
Cocktail sans alcool maison .....6,00 €

### LE CIDRE

Bolée de cidre brut artisanal .....2,90 €
---

# 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>(Sirop de violette, cidre brut, Orangina)</i>	
Ti Punch maison.....	6,50 €
Coupe de Champagne .....	7,50 €
<i>AOC réserve Brut « Charpentier »</i>	
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 .....	7,60 €

### LE WHISKY

Paddy .....	8,50 €
Aberlour.....	8,50 €
Jack Daniel's / Eddu (Breton).....	8,50 €
Lagavulin .....	9,90 €

### LES BIÈRES BOUTEILLES

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

### LES BIÈRES BRETONNES PRESSION

	25 cl	50 cl
Armoria (blonde légère) .....	3,00 €	5,60 €
Dremmwel (rousse bio) .....	3,90 €	6,90 €
St Erwann Abbaye .....	3,90 €	6,90 €
Bière du moment <i>voir ardoise</i>		

### RHUM

Rhum arrangé maison .....	5,80 €
Don Papa ou Botran ou Kraken.....	8,60 €

## LES PLANCHES

*A PARTAGER  
OU PAS ...*

### ASIED ARMOR

Huitres - Saumon gravelax Sardines et  
anchois marinés Rillettes de poissons -  
Rillettes de saumon Crevettes roses  
14,90 €

### ASIED GLENN

Terrine maison - Saucisson sec  
Andouille de Guémené  
Rillettes de porc breton Jambon de  
pays - Fromage  
14,90 €

### 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	16,90 €

#### *Les crevettes roses bio*

Le bouquet de 9 crevettes roses	10,90 €
Le bouquet de 18 crevettes roses	19,00 €

#### *Les homards bretons*

Sur commande uniquement (24h)	
5/600 g	44,90 €
8/900 g	64,90 €

### LES ENTRÉES

Les Saint-Jacques rôties 10,90 €  
*sur leur lit de fondue de poireaux*

Les rillettes aux deux saumons 12,90 €  
*servies avec du saumon mariné maison  
citron, salade verte*

Le foie gras de canard du chef 14,90 €  
*accompagné de son chutney de saison*

### LES MOULES

*De juillet à novembre*

Marinières	9,90 €	Au Roquefort	11,90 €
A la crème	11,50 €	A la Bretonne	13,90 €
Au Curry	11,90 €	<i>cidre, andouille de Guémené, pommes</i>	

# LA MARINA

## NOS GALETTES

La saucisse .....6,00 € <i>Saucisse bretonne</i>	La complète silzig.....10,00 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, saucisse bretonne</i>
La saucisse fromage .....7,50 € <i>Saucisse bretonne, emmental râpé</i>	La gargantua .....11,00 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, champignons, saucisse bretonne</i>
La jambon fromage.....7,50 €	La Roquefort .....11,60 € <i>Pommes de terre rissolées, crème fraîche, Roquefort</i>
La complète.....8,00 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé</i>	La Chèvre .....11,60 € <i>Fromage de chèvre, miel breton, tomates, salade</i>
La forestière..... 9,00 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, champignons</i>	La gavr .....11,60 € <i>Fromage de chèvre frais, oignons au cidre, caramel beurre salé maison</i>
La silzig.....9,00 € <i>Oeuf, saucisse bretonne, emmental râpé</i>	La keuz .....11,60 € <i>Emmental râpé, tome de Sarzeau, Roquefort</i>
La Bretonne.....9,00 € <i>Andouille de Guémené, œuf, sauce moutarde à l'ancienne</i>	La houad..... 12,00 € <i>Canard confit, pommes de terre rissolées, oignons, champignons</i>
La complète salade.....9,00 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, salade</i>	La patatez..... 13,00 € <i>Pommes de terre rissolées, emmental râpé, andouille de Guémené, tome de Sarzeau, salade, sauce moutarde à l'ancienne</i>
La végane.....9,50 € <i>Tomates anciennes, compotée d'oignons au cidre, champignons, graines de courges torrifiées</i>	La bouc'h .....14,00 € <i>Fromage de chèvre, miel breton, œuf, lard, tomates, salade</i>
La complète oignons.....9,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, oignons au cidre</i>	La Breizh burger .....15,00 € <b>servie entre deux galettes</b> <i>150g de viande locale hachée, compotée d'oignons, salade, tomates, sauce tartare maison, frites maison, tome de Sarzeau</i>
La complète poireaux.....9,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, fondue de poireaux</i>	La galette de la mer .....15,90 € <i>4 grosses saint Jacques, fondue de poireaux, beurre blanc au cidre</i>
La complète jambon de pays .....9,50 € <i>Jambon de pays, œuf, emmental râpé</i>	
L'andouille .....10,00 € <i>Andouille de Guémené, œuf, emmental râpé, sauce moutarde à l'ancienne</i>	

## SUPLÉMENTS

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

Pour tout autre supplément, veuillez vous adresser au serveur

# LA MARINA

## TERRE ET MER

### LES POISSONS

- Le poisson du marché .....11,90 €
- Le fish and Chip's de Cabillaud .....14,90 €  
*frites maison, salade, sauce tartare maison*
- Le bar (en filet) à la plancha, .....18,90 €  
*beurre blanc au cidre et poivre noir fumé, riz thaï et tartare d'algues*
- La plancha de Saint-Jacques .....23,90 €  
*(5 belles), andouille de Guémené, mini blinis riz thaï*
- La choucroute de la mer .....24,50 €  
*Saint Jacques, langoustines, crevettes roses, poisson blanc, poisson fumé, saumon, choux, pommes de terre et beurre de cidre*

### LES BURGERS

- Le classique..... 10,90 €  
*150 g de viande hachée locale, pain aux céréales, salade, tomates anciennes, cheddar, mayonnaise, maison, ketchup, frites maison*
- Le végétarien .....13,90 €  
*Pain aux céréales, steak de légumes maison, tome de Sarzeau, tomates anciennes, salade, frites maison*
- Le Marina .....14,90 €  
*150 g de viande hachée locale, pain aux céréales, tome de Sarzeau, salade, tomates anciennes, sauce tartare maison, compotée d'oignons au cidre, frites maison*
- Le Breizh burger .....15,00 €  
**Servi entre deux galettes**  
*150g de viande locale hachée, compotée d'oignons au cidre, salade, tomates anciennes, tome de Sarzeau, sauce tartare maison, frites maison*

### LES VIANDES

- Le plat du jour \* .....10,90 €  
*\*uniquement les midis, sauf dimanche et jours fériés*
- La pièce du boucher .....12,90 €  
*190g environ, sauce au choix (moutarde, roquefort, shitakés, 2 poivres)*
- La bavette à l'échalotte .....14,90 €  
*Race à viande locale*
- Le pavé d'andouille de Guémené grillé .....16,90 €
- Le filet de bœuf .....21,90 €  
*Race à viande locale accompagnée de son effeuillé de pommes de terre sarladaise sauce au choix (moutarde, roquefort, shitakés, 2 poivres)*

### ACCOMPAGNEMENT

SERVIE AVEC LA VIANDE

AU CHOIX :

Légumes du moment

OU

Frites maison

OU

Moelleux de pommes de terre à la tome de Sarzeau

# LA MARINA

## DESSERTS

### LES DESSERTS MAISON

Le dessert du jour.....	4,90 €
Le far Breton .....	5,90 €
Le riz au lait.....	5,90 €
Le baba au rhum « Havana club ».....	7,50 €
Le moelleux au chocolat .....	7,50 €
et son cœur de framboise <i>15 minutes d'attente</i>	
Le café gourmand Breton.....	7,90 €
<i>5 mini desserts</i>	
Irish coffee Breton .....	8,40 €
<i>au whisky local</i>	
Le thé ou déca gourmand Breton .....	8,40 €
<i>5 mini desserts</i>	

### COUPES DE GLACE

1 boule	2,20 €
2 boules	4,00 €
3 boules	6,00 €

### LES CRÊPES

Beurre .....	2,90 €
Sucre.....	2,90 €
Miel de Bretagne.....	3,70 €
Beurre sucre.....	3,70 €
Confiture BIO.....	4,00 €
Citron (jus de citron) et sucre.....	4,10 €
Miel citron (jus de citron).....	4,30 €
Chocolat chaud maison .....	4,70 €
Caramel beurre salé maison.....	4,70 €
Nutella.....	4,70 €
Chocolat chaud, coco râpée.....	5,10 €
Pommes caramélisées maison.....	6,90 €
La Marina .....	7,40 €
<i>Chocolat, caramel beurre salé, glace vanille, amandes effilées</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 JUSQU'À 13H30

### LE MENU DU MIDI

#### AU CHOIX

*Du lundi au samedi - Hors dimanche et jours fériés*

#### ENTRÉES

Les rillettes de poisson  
La terrine Bretonne

#### PLAT

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

#### DESSERT

Le far Breton  
Le riz au lait  
La crêpe caramel au beurre salé  
Le dessert du jour

#### LE CAFÉ

**Entrée + plat + café ou plat + dessert + café**  
13,90 €

**Entrée + plat + dessert + café**  
16,90 €

### LE MENU CRÊPES

**9,90 €**

#### GALETTE

La galette complète  
ou

La galette saucisse fromage `

#### CRÊPE

La crêpe beurre  
ou

La crêpe miel de Bretagne

### 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

Nuggets de poulet maison, frites  
ou

La galette jambon emmental râpé

#### LE DESSERT

La crêpe au choix  
ou

1 boule de glace artisanale au choix



# LA MARINA

## MENU DU SOIR

*et du dimanche midi*

*de 19h00 à 21h00*

### l'ENTRÉE

Les saint Jacques rôties  
sur lit de fondue de poireaux

*Ou*

Les rillettes aux deux saumons maison servies avec du saumon mariné-  
maison

*Ou*

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

### LE PLAT

La suggestion de la semaine

*Ou*

Le filet de bœuf français, sauce au choix  
(moutarde, roquefort, shitakés, 2 poivres)

*Ou*

Le bar en filet à la plancha au beurre blanc au cidre

### LE DESSERT

Au choix

**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>
Coteaux de Peyriac IGP « Cuvée Ste Baudille » .....	3,40 €	—	16,90 €
NOVA côtes de Gascogne IGP.....	—	—	16,90 €
Côte de Provence AOC « Barescas ».....	3,50 €	—	17,90 €
Terre Nouvelle Var IGP Bio.....	—	—	22,90 €
Bandol AOC « Les hauts de Seignol » 2019.....	4,90 €	—	24,90 €

### BLANC

Sauvignon de Tourraine AOC « Les Tassins » .....	—	—	15,90 €
NOVA côtes de Gascogne IGP.....	—	—	16,90 €
Côtes de Gascogne AOC « Charmes de Colombelle ».....	3,40 €	—	16,90 €
Muscadet « Domaine du Bois Braud ».....	3,40 €	—	16,90 €
Bourgogne aligoté AOC « Chausseron ».....	—	—	19,90 €
Viognier IGP « Cour des Dames ».....	3,90 €	—	19,90 €
Pinot gris « Ernest Wein » .....	5,10 €	—	24,90 €
Gewurztraminer « Ernest Wein ».....	—	—	24,90 €
Menetou Salon AOC « Domaine de Beaurepaire » .....	5,90 €	16,90 €	29,40 €
Quincy AOC « Bigonneau ».....	5,90 €	—	29,90 €
Pouilly-Fuissé AOC « Maison Bouchard ».....	—	—	35,90 €

### ROUGE

NOVA côtes de Gascogne IGP.....	—	—	17,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOC « Les Galipots » .....	3,90 €	—	19,90 €
Fronsac AOC Château de Castagnac » .....	4,00 €	—	21,90 €
Côte de Blaye AOC « Vieux Mesnil ».....	—	—	22,90 €
Médoc AOC « Château Haut Couloumey ».....	—	—	25,90 €
Pinot noir AOC « Ernest Wein ».....	5,10 €	—	34,50 €
St Estèphe AOC « Prieur de Meyney ».....	—	—	49,90 €
Margaux AOC « Les Hauts du Tertre » .....	—	—	59,90 €
Aloxe-Corton AOC « Les Boutières ».....	—	—	64,90 €
Pommard AOC « Les Corbins » .....	—	—	69,90 €
Côte-Rôtie AOC « Brune et Blonde de Guigal » .....	—	—	79,90 €

# 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 €	
Saint Nicolas de Bourgueil AOC.....	7,50 €	14,50 €	
<b>Blanc</b>			
Muscadet AOC .....	5,90 €	11,50 €	
Bourgogne Aligoté AOC.....	7,50 €	14,50 €	
<b>Rosé</b>			
Cinsault.....	4,90 €	9,50 €	
Coteaux de Peyriac IGP.....	7,50 €	10,90 €	

### LE CIDRE

	<i>La bolée 25 cl</i>	<i>Le pichet 50 cl</i>	<i>La bouteille 75 cl</i>
Cidre (brut ou doux).....	2,90 €	5,80 €	—
Cidre Brut « Les Bretons » de Plerguer (existe en doux).....	—	—	8,90 €
Cidre Brut artisanal du Gorvello Bio.....	—	—	9,90 €

### LE CHAMPAGNE

Champagne AOC réserve Brut « Charpentier » .....	—	—	44,90 €
Champagne AOC rosé Brut « Charpentier » .....	—	—	46,90 €
Champagne « Vranken Diamant ».....	—	—	69,90 €