



# 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 6j/7  
du lundi au dimanche, midi et soir, en continu le week-end  
fermée le mercredi

Tous nos plats sont faits Maison.  
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](http://www.La-Marina-Arzon.com) | 02 97 53 98 92



**LA MARINA**

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



## Les incontournables

Ricard	2,60 €
Porto ( <i>rouge ou blanc</i> )	3,00 €
Le pommeau de Bretagne	3,50 €
Coupe de Pétillant ( <i>Blanc de blanc</i> )	4,10 €
Ti Punch maison	5,80 €
Le Cocktail Marina ( <i>Sirope de violette, cidre brut, Orangina</i> )	6,20 €
Coupe de Champagne <i>AOC réserve Brut « Charpentier »</i>	7,20 €
Américano maison	7,20 €

## Les Kirs

Kir Breton	3,20 €
Kir Muscadet	3,20 €
Kir Celtique ( <i>Chouchenn et vin blanc</i> )	3,80 €
Kir Pétillant	4,20 €
Kir Royal Champagne	7,30 €

## Whisky (4 cl)

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

## Bières bouteilles

Bière 25 cl (sans alcool)	2,70 €
Bretonne 33 cl Telenn Du ( <i>orge malté-blé noir</i> )	4,90 €
Cubanisto 33 cl	4,90 €
Despérados 33 cl	4,90 €

## Bières pression

	25 cl	50 cl
Stella Blonde	3,00 €	5,60 €
Leffe Ruby (5°)	3,70 €	6,90 €
Bière Bretonne	3,70 €	6,90 €
Cervoise ambré et/ou Duchesse Anne triple		
Blanche Hermine (4,9°)	3,70 €	6,90 €
Leffe Blonde (5°)	3,90 €	6,90 €

## Rhum (4 cl)

Crème de Rhum	5,60 €
Rhum arrangé maison	5,80 €
Don Papa ou Botran	8,50 €



**LA MARINA**

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



## Les vins au verre

### Vins rouges

	Le verre
	12cl
Merlot IGP	2,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOC «Les Galipots » 2017	3,50 €
Pinot Noir AOC « Ernest Wein » 2017	3,50 €
St Emilion grand cru AOC « Château Fonrazade »	5,20 €

### Vins blancs

Muscadet S & Maine sur Lie AOC « Les Dentelières »	2,90 €
Riesling AOC « Ernest Wein » 2016	3,50 €
Pinot gris AOC « Ernest Wein » 2017	3,50 €
Viognier AOC « Cour des dames » 2017	3,50 €
Gewurztraminer AOC « PFAFF » 2016	4,50 €
Menetou salon AOC « Domaine de Beaurepaire » 2017	4,60 €
Quincy AOC « Bigonneau » 2018	4,60 €

### Vins rosé

Coteaux de Peyriac IGP	2,90 €
Côtes de Provence AOC « Barescas » 2017	3,20 €
Bandol AOC « Cadierenne » 2016	3,80 €

## Le cidre

Bolée cidre brut Artisanal	2,90 €
----------------------------	--------

Pour accompagner votre apéritif

### La planche Bretonne

### La planche de la Mer

### La planche Mixte

Charcuterie – Fromage

Pour 1 ou 2 personne(s).....10,00 €



Photos non contractuelles



**LA MARINA**

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



## 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)	10,90 €
Le bouquet de crevettes roses (18 grosses)	19,00 €

### Les homards Bretons

Au choix 5/600 g ou 8/900g **Sur commande uniquement** ..... au cours du jour

## 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)	11,90 €
Le foie gras de canard maison (foie gras maison, chutney d'oranges) <i>Canards élevés sans antibiotique</i>	14,90 €

## NOS MAXI SALADES

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



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



NOS GALETTES

Table listing various galette items and their prices, such as 'La saucisse (saucisse bretonne)' for 5,90 € and 'La galette de la mer' for 14,90 €.

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

Table listing moules frites options and their prices, such as 'Marinières' for 9,50 € and 'A la Bretonne' for 12,90 €.



**LA MARINA**

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



## NOS POISSONS

Le poisson du marché .....	10,90 €
Le fish and Chip's de Cabillaud (frites fraîches, salade, sauce tartare maison) .....	11,90 €
Le filet de bar à la plancha, beurre blanc au cidre, riz thaï et tartare d'algues .....	15,90 €
Le croustillant de saumon maison au chèvre et au basilic, riz thaï et tartare d'algues .....	15,90 €
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

<b>Le Paleron de bœuf braisé</b> .....	10,90 €
<i>Servi avec des frites fraîches, salade verte</i>	
<b>La bavette 200 g environ</b> .....	13,90 €
<i>Race à viande locale, frites fraîches, légumes et salade du moment</i>	
<b>Le pavé d'andouille de Guémené grillé</b> .....	15,90 €
<i>Servi avec des frites fraîches, légumes et la salade du moment</i>	
<b>Le demi-jambonneau rôti</b> .....	16,90 €
<i>Sauce miel romarin</i>	
<b>La souris d'agneau</b> (cuisson basse température) .....	16,90 €
<i>Aux épices douces</i>	

## NOS BURGERS MAISON

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



**LA MARINA**

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



## NOS DESSERTS

Le demi de camembert rôti au caramel beurre salé et salade verte .....	4,90 €
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 .....	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 €
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

\*\*\*

Le paleron de bœuf braisé

Ou

La galette complète, salade verte

Ou

Le poisson du marché

Ou

La viande du moment

\*\*\*

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 Stella 25cl

\*\*\*

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

*Entrée + Plat + Dessert* **15,90 €**

## Black pearl

**Réservés aux petits pirates de moins de 10 ans**

**8,90 €**

1 verre de Coca ou d'Orangina ou Capri Sun

\*\*\*

Les nuggets de poulet, frites fraîches

Ou

Le petit poisson du marché, frites fraîches

Ou

La galette jambon fromage

\*\*\*

La crêpe Nutella

Ou

La glace Smarties

## 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



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*      **15,40 €**

*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 croustillant de saumon maison au chèvre

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 12 cl	½ bouteille 37,5 cl	La bouteille 75 cl
Bordeaux AOC « Château Campot Lafont » 2016			16,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOC « Les Galipots » 2017	3,50 €		19,90 €
Pinot noir AOC « Ernest Wein » 2016	3,50 €		19,90 €
Côte de Blaye AOC « Vieux Mesnil » 2017			22,90 €
Médoc AOC « Château Haut Couloumey » 2015			23,90 €
Saint Emilion Grand Cru AOC « Fonrazade » 2014	5,90 €		34,50 €

## Les vins blancs

	Le verre 12 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	3,50 €		19,90 €
Riesling « Ernest Wein » 2017	3,50 €		19,90 €
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 12 cl	½ bouteille 37,5 cl	La bouteille 75 cl
Coteaux de Peyriac IGP « Cuvée Ste Baudille »	2,90 €		15,90 €
Côte de Provence AOC « Barescas »	3,20 €		17,90 €
Bandol AOC « Cadierenne »	3,80 €		21,90 €

## Les vins en pichet

	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
<b>Rouge</b>		
Merlot	5,90 €	11,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOC	7,50 €	14,50 €
<b>Blanc</b>		
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC	5,90 €	11,50 €
Bourgogne Aligoté AOC	7,50 €	14,50 €
<b>Rosé</b>		
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 artisanal du Govello			8,90 €

## Le champagne

	La Bouteille 75 cl
Champagne AOC réserve Brut « Charpentier »	36,90 €
Champagne AOC rosé Brut « Charpentier »	36,90 €
Champagne AOC blanc de blanc « Charpentier »	39,90 €
Champagne « Vranken Diamant »	64,90 €



RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



## Les plats et entrées en image



## Les desserts en image



## Les plats sont faits maison