



# RESTAURANT ■ CAFÉ

Produits frais et locaux

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

La Marina vous accueille 6/7  
Du mardi au dimanche midi et soir

Tous nos plats sont faits Maison, **même nos frites** (ferme écoresponsable à Guilliers).  
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 . 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 <i>(Sirop de violette, cidre brut, Orangina)</i>	6,20 €
Coupe de Champagne <i>AOC réserve Brut « Charpentier »</i>	7,20 €
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 €
Despérados 33 cl	5,90 €

## Bières Bretonnes pression

	25 cl	50 cl
Armorica (blonde légère)	3,00 €	5,60 €
Dremmwel (rousse bio)	3,70 €	6,90 €
St Erwann Abbaye	3,90 €	6,90 €
Bière du moment	Voir ardoise	

## Rhum 4 cl

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



**LA MARINA**

RESTAURANT . CAFÉ



## Les vins au verre

### Vins rouges

	Le verre 15cl
Saint Nicolas de Bourgueil AOC «Les Galipots » 2017	3,90 €
Fronsac AOC « Château Castagnac » 2016	4,00 €
Pinot Noir AOC « Ernest Wein » 2017	5,10 €

### Vins blancs

Muscadet S & Maine sur Lie AOC « Les Dentelières »	3,40 €
Viognier AOC « Cour des dames » 2017	3,90 €
Pinot gris AOC « Ernest Wein » 2017	5,10 €
Menetou salon AOC « Domaine de Beaurepaire » 2017	5,90 €

### Moelleux

Côte de Gascogne AOC « Grains de plaisir » 2018	3,90 €
---	--------

### Vins rosé

Coteaux de Peyriac IGP	3,40 €
Côtes de Provence AOC « Barescas » 2017	3,50 €
Bandol AOC « Cadierenne » 2016	4,60 €

## Le cidre

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

## Nos cocktails

Ti Punch	5,80 €
Gin Tonic	5,90 €
Cuba Libre	6,50 €
Planteur	6,90 €
Mojito maison	6,90 €
Mojito fraise	7,20 €
Américano maison	7,20 €
Apérol Stritz maison	7,20 €
Pina Colada	8,00 €
Bloody Mary	8,00 €

## Les sans Alcool

¼ Vittel	2,70 €
Perrier 33 cl	3,40 €
Soda, Jus de fruits	3,40 €
Plancouët 50 cl (plate ou pétillante)	4,00 €
Plancouët 1 L (plate ou pétillante)	5,00 €
Supplément sirop ou tranche	0,30 €
Cocktail sans alcool maison	6,00 €

## Pour accompagner votre apéritif

### ASIED ARMOR

14,90 €

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

### ASIED GLENN

14,90 €

Terrine maison  
Saucisson sec  
Andouille de Guémené  
Rillettes de porc breton  
Jambon de pays  
Fromage



## LES FRUITS DE MER (selon arrivage)

### Les huîtres creuses de la presqu'île

L'assiette de	6 huîtres	7,90 €
	12 huîtres	15,80 €

### 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), citron, salade verte	9,90 €
Les Saint-Jacques rôties sur lit de fondue de poireaux	9,90 €
La salade de morgate coco de Paimpol et fèves	9,90 €
Les Rib's de porc (travers de porc)	300 g environ 9,90 € 450 g environ 14,90 €

## NOS MAXI SALADES

La chèvre chaud	13,90 €
Salade, chèvre chaud au miel, lard grillé, jambon de pays, tomates	
La Marina	14,90 €
Salade, rillettes de saumon, crevettes, pamplemousse, fèves, jambon de pays et frites maison	

## 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 . CAFÉ



## NOS GALETTES

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



**LA MARINA**

RESTAURANT . 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 bar (en filets) à la plancha, beurre blanc au cidre et poivre noir fumé, riz thaï et tartare d'algues .....	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

*Servies avec au choix :  
frites maison  
ou légumes du moment  
ou moelleux de pommes de terre à la tome de Sarzeau*

* Plat du jour (sauf dimanche et jours fériés) .....	9,90 €
La bavette à l'échalotte Race à viande locale .....	12,90 €
Le pavé d'andouille de Guémené grillé .....	14,90 €
Le demi-poulet fermier (poulet jaune, label rouge – 750 à 800 g) .....	15,90 €
La pièce de bœuf au Shitaké .....	16,90 €

## NOS BURGERS MAISON

Le classique .....	9,90 €
150 g de viande hachée locale, pain aux céréales, salade, tomates, cheddar, mayonnaise maison, ketchup, frites maison	
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 locale, 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	
Le C.B.D. .....	16,90 €
150 g de viande hachée locale, pain aux céréales, salade, tomates, oignons frits sauce au CBD	



LA MARINA

RESTAURANT . CAFÉ



## NOS DESSERTS

Le dessert du jour maison	4,90 €
Le far Breton maison	4,90 €
Le cheesecake chocolat blanc, framboises	5,90 €
Le baba au rhum « Havana club » maison	6,50 €
L'assiette de fromages Bretons locaux (ferme de Belle Vue Sarzeau)	7,00 €
Le moelleux au chocolat et son cœur de framboise (15 minutes d'attente)	7,00 €
Le café gourmand Breton (5 mini desserts)	7,90 €
L'Irish coffee Breton au whisky local	8,00 €
Le thé ou déca gourmand Breton (5 mini desserts)	8,40 €

## 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 . CAFÉ

## Menu du midi

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

Les rillettes de poisson maison  
ou

La terrine Bretonne maison

\*\*\*

La bavette race à viande locale  
Ou

Une galette dans la sélection\*  
Ou

Le poisson du marché  
Ou

Le plat du jour

\*\*\*

Le far Breton maison  
Ou

Les 2 boules de glace artisanale  
Ou

La crêpe caramel beurre salé  
Ou

Le dessert du jour maison

\*\*\*

Le café  
ou un verre de vin  
ou une Lancelot 25cl  
ou 1 bolée de cidre

\*\*\*

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

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

\* La sélection de nos galettes de Mai  
*Complète salade ou végétarienne ou l'anduilh*

## 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 au choix  
(Demander au serveur)

Ou

Le cornet de glace artisanale

## Nos suggestions

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



## Le menu du soir *servi de 19h à 21h00*

Les saint Jacques rôties  
sur lit de fondue de poireaux

Ou

La salade de chèvre chaud au miel

Ou

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



La suggestion de la semaine

Ou

La pièce de bœuf aux Shitakés

Ou

Le demi-poulet fermier label rouge

Ou

Le duo de bar et turbot beurre blanc au cidre



Dessert au choix

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert*      **24,90 €**

*Entrée + Plat + Dessert*      **29,90 €**



LA MARINA

RESTAURANT . 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	3,90 €		19,90 €
Fronsac AOC « Château de Castagnac » 2016	4,00 €		21,90 €
Côte de Blaye AOC « Vieux Mesnil » 2017			22,90 €
Médoc AOC « Château Haut Couloumey » 2015			24,90 €
Pinot noir AOC « Ernest Wein » 2016	5,10 €		34,50 €
St Estèphe AOC « Prieur de Meyney » 2011			49,90 €
Margaux AOC « Les Hauts du Tertre » 2012			59,90 €
Aloxe-Corton AOC 'Les Boutières » 2014			64,90 €
Pommard AOC « Les Corbins » 2017			69,90 €
Côte-Rôtie AOC « Brune et Blonde de Guigal » 2016			74,90 €

## Les vins blancs

	Le verre 15 cl	½ bouteille 37,5 cl	La bouteille 75 cl
Sauvignon de Touraine AOC « Les Tassins » 2017			15,90 €
Muscadet « Domaine du Bois Braud » 2018	3,40 €		16,90 €
Bourgogne aligoté AOC « Chausseron » 2018			19,90 €
Menetou Salon AOC « Domaine de Beaurepaire » 2018	5,90 €	16,90 €	29,40 €
Quincy AOC « Bigonneau » 2018			29,90 €
Pouilly-Fuissé AOC « Maison Bouchard » 2018			34,90 €
Pinot gris « Ernest Wein » 2017	5,10 €		24,90 €
Gewurztraminer « Ernest Wein » 2017			24,90 €
Côtes de Gascogne AOC « Grains de Plaisirs » 2018 moelleux	3,40 €		16,90 €
Viognier IGP « Cour des Dames » 2018	3,90 €		19,90 €
Bordeaux AOC « Château des Arras » 2016			16,90 €



LA MARINA

RESTAURANT . CAFÉ

## Les vins rosés

	Le verre 15 cl	½ bouteille 37,5 cl	La bouteille 75 cl
Coteaux de Peyriac IGP « Cuvée Ste Baudille »	3,40 €		16,90 €
Côte de Provence AOC « Barescas »	3,50 €		17,90 €
Bandol AOC « Cadierenne »	4,60 €		22,90 €

## Les vins en pichet

	Le pichet 25 cl	Le 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

	La bolée 25 cl	Le pichet 50 cl	La 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 Gorvello <b>Bio</b>			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 . CAFÉ

## Les plats et entrées en image



## Les desserts en image



**Les plats sont faits maison**