



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

Toute notre viande provient de bêtes de race à viande (charolais, limousine...) nées, élevées et abattues en bretagne.



Les incontournables

Le pommeau de Bretagne	3,50€
Le Cocktail Marina (Sirop de violette, cidre brut, Orangina)	6,20€
Coupe de Champagne AOC réserve Brut « Charpentier »	7,20€
Gin Tonic	5,90€
Pina Colada	8,00€
Ti Punch maison	5,20€
Mojito maison	6,90€
Américano maison	7,20€
Coupe de Pétillant (Blanc de blanc)	4,10€
Ricard	2,60€
Porto rouge ou blanc	3,00€

Les kirs

Kir Royal Champagne	7,30€
Kir Breton	3,20€
Kir Muscadet	3,20€
Kir Pétillant	4,20€

Bières Pression

Leffe Blonde (6,6°)

Saveurs Subtiles. Nuances douces de vanille et clous de girofle.

Leffe Ruby (5°)

Saveurs Fruits rouges. Notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose.

Hoegaarden Blanche (4,9°)

Rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices.

Hoegaarden Rosée (3°)

Bière blanche à la saveur et la couleur subtile de la framboise.

25 cl 50 cl

3,70€ 6,90€

3,70€ 6,90€

3,70€ 6,90€

3,70€ 6,90€

Whisky (4cl)

Lagavulin	9,20€
Aberlour	7,20€
Jack Daniel's/ Eddu (breton)	7,20€
Paddy	6,20€

Bières Bouteilles

Bretonne 33 cl	4,90€
Duchesse-Anne (blonde)	
Telenn Du (orge malté-blé noir)	
Cervoise Lancelot (ambré)	
Cubanisto 33cl	4,90€
Despérados 33cl	4,90€
Jupiler 25 cl (sans alcool)	2,70€

Rhum (4cl)

Rhum arrangé maison	5,80€
Crème de rhum	5,60€
Rhum vieux 5 ans	6,90€

Supplément sirop ou tranche 0,10€

Les vins au verre:

Vins rouges:

Saint Nicolas de Bourgueil AOC «Les Galipots » 2016	3,50€
Bordeaux AOC « château Campot Lafont»2016	2,90€
Fronsac AOC « château Castagnac» 2014	3,50€
Pinot Noir AOC « Ernest Wein »2015	3,50€
St Emilion grand cru AOC« Dame de Baladoz » 2013	5,90€

Vins blancs:

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

Vin rosé

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

Les sans Alcool

Cocktail sans alcool Maison	6,00€
Soda, jus de fruits	3,40€
¼ Vittel	2,70€
Plancouët 50 cl	4,00€
Plate/Pétillante	
Plancouët 1L	5,00€

La Planche Bretonne :

Pour accompagner votre apéritif:	
Pour deux personnes :	10,00€
Prix par personne :	5,50€



Photo non contractuelle

La maison n'accepte plus les chèques

Nos cocktails:

Le verre

12cl

Mojito maison	6,90€
Mojito fraise	7,20€
Caïpirinha	6,90€
Cuba libre	6,50€
Américano maison	7,20€
Pina colada	8,00€
Bloody mary	8,00€
Gin tonic	5,90€
Rhum arrangé	5,80€

Le cidre

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

La Planche de la Mer:

Pour accompagner votre apéritif:	
Pour deux personnes :	10,00€
Prix par personne :	5,50€



Photo non contractuelle Supplément sirop ou tranche 0,10€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



LA MARINA

RESTAURANT . CAFÉ



LES FRUITS DE MER (selon arrivage)

Les huitres creuses de la presqu'île

L'assiette de 6 huîtres..... 7,90€

9 huîtres..... 10,90€

12 huîtres..... 14,90€

Les fruits de mer

La coupe de bigorneaux (250 g environ)..... 9,20€

La coupe de bulots aïoli maison (350 g environ) 9,20€

Le bouquet de crevettes roses..... 10,90€

Le buisson de langoustines (250 g environ) 15,80€

Les homards bretons

AU CHOIX 5/600 g ou 8/900 g **SUR COMMANDE UNIQUEMENT** au cours du jour

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER (selon arrivage et saison)

L'assiette du pêcheur 19,90€

6 huîtres, 6 crevettes roses, 6 langoustines

Le Méaban 25,90€

½ tourteau, 3 huîtres, 3 crevettes roses, 3 langoustines, bulots et bigorneaux,

Le Hoedic 39,90€

1 tourteau, 6 huîtres, 8 crevettes roses, 8 langoustines, bulots et bigorneaux

Le Houat 75,90 €

2 tourteaux, 12 huîtres, 16 crevettes roses, 16 langoustines, bulots et bigorneaux

Le royal Belle-île **SUR COMMANDE** 99,50 €

1 homard breton (600 g environ) 2 tourteaux, 12 huîtres, 16 crevettes roses, 16 langoustines, bulots et bigorneaux



RESTAURANT . CAFÉ



LES ENTREES

Les rillettes aux deux saumons maison (frais et fumé), toasts grillés, citron	9,90€
La soupe de poisson de la Marina (Emmental, rouille, croûtons)	9,90€
La trilogie de saumon	11,90€
Saumon fumé d'Ecosse, saumon mariné maison, rillettes aux deux saumons maison	
L'assiette de charcuterie Bretonne	11,90€
Pâté de tête maison, rillons maison, terrine bretonne maison, andouille de Gueméné	
Le Tartare de Saint Jacques et algues aux trois citrons	13,90€
Le foie gras de canard maison	14,90€
Foie gras maison, chutney de figues et gelée de piments d'Espelette	

LES MAXI SALADES

La Marina complète	14,90€
Jambon Serrano, salade, tomates, terrine Bretonne, rillons, andouille de Guéméné, fromage Breton, frites	
La végétarienne	13,90€
Mélange de salades, vinaigrette aux poivrons, céleri rémoulade, tagliatelles de carottes ,olives, artichauts, tartare d'algues et steak de légumes maison	
L'Atlantique	14,90€
Mélange de salades, vinaigrette balsamique, citron vert, avocats, pamplemousse, queues de crevettes, saumon mariné maison, fromage fouetté aux herbes, tartare d'algues	
La Périgourdine	14,90 €
Mélange de salades, vinaigrette balsamique, tomates confites, rillons maison, magret fumé et foie gras maison	
Le Cornet de frites	1 €

LES MOULES FRITES MAISON

Marinières	9,50€
A la crème	10,90€
Au Curry	11,50€
Au Roquefort	11,50€
La salade verte	3,00€



LES POISSONS

Le poisson du marché	10,90€
Le filet de bar à la plancha, déclinaison de yuzu, riz thaï et tartare d'algues	15,90€
Le croustillant de saumon maison au chèvre et au basilic, riz thaï et tartare d'algues.....	16,90€
Le bar entier désarêté (300 g environ de chair), déclinaison de yuzu, riz thaï et tartare d'algues	19,90€
La plancha de saint-jacques (5 belles), andouille de Guémené mini blinis riz thaï	19,90€

LES VIANDES BRETONNES

**TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT DE BETES ISSUES D'ELEVAGES
LOCAUX ET SONT TOUTES DE RACE A VIANDE**

Le tartare au couteau 180 g environ.....	12,90€
Race à viande locale, préparé minute, frites maison et salade du moment	
La bavette 200 g environ	13,90€
Race à viande locale, frites maison, légumes et salade du moment	
Le pavé d'andouille de Guémené grillé	15,90 €
Servi avec un gratin de pommes de terre maison, légumes et salade du moment	
Le faux filet de boeuf 300 g environ	19,90 €
Race à viande local, fleur de sel de Guérande, poivre de Sechuan	

LES BURGERS MAISON

Le campagnard	11,90€
180g de viande hachée maison, andouille de Guémené, servi entre 2 galettes de pommes de terre	
Le végétarien	12,90€
Pain aux céréales, steak de légumes maison, fromage breton, tomates confites, salade, frites ou légume	
Le marina	12,90 €
180g de viande hachée maison, pain aux céréales, fromage breton, salade, tomates confites, béarnaise maison	
Le basque	16,90 €
Boudin noir au piment d'Espelette de « Christian PARRA », compotée d'oignons rouges	



RESTAURANT . CAFÉ



LES DESSERTS

L'assiette de fromages bretons	7,00€
Le dessert du jour maison.....	4,90€
Le fromage blanc et son caramel beurre salé maison.....	4,90€
Le far breton maison.....	4,90€
Le café gourmand breton (5 mini desserts)	6,90€
Le baba au rhum « havana club » maison.....	6,50€
L'irish coffee breton au whisky local	8,00€

Les desserts chauds sont faits maison et à commander en début de repas

Les profiteroles revisitées par le chef	7,00€
Le moelleux au chocolat et son cœur de framboise	7,00€
La tarte tiède feuilletée aux pommes	7,00€

POUR LA DIGESTION

LES BOISSONS CHAUDES

Le café de la brulerie d'Alrée.....	1,50€
Le thé ou l'infusion.....	2,30€
Le café crème (au lait entier)	3,00 €
Le chocolat chaud au lait	3,00 €
Le cappuccino	3,20 €

LES DIGESTIFS

Le cognac VSOP	6,20 €
La fine Bretagne médaille or	6,20 €
Le Get 27 ou 31	6,20 €
Le rhum arrangé maison	5,80 €



Les menus, servis de 12h à 14h et de 19h à 21h30

En dehors de cette période, une carte réduite vous sera proposée

Recouvrance

Les rillettes de saumon et le saumon mariné maison

ou

La terrine bretonne maison

ou

L'entrée du jour maison

Les moules marinières et leurs frites maison

ou

La cuisse de Canard confite

ou

Le poisson du marché

Le far Breton maison

ou

Les 2 boules de glace artisanale

ou

Le dessert du jour maison

HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 12,40 €

Entrée + Plat + Dessert à 15,40 €

Black pearl

Réservé aux petits pirates de moins de 10 ans

8,90 €

1 verre de Coca ou d'Orangina ou Capri sun

Les moules marinières, frites maison

Ou cheese burger frites maison

Ou le petit poisson du marché, frites maison

La compote de pomme

Ou Le dessert surprise



Nos suggestions

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

Les plats sont faits maison.

La maison n'accepte plus les chèques

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



Les menus, servis de 12h à 14h et de 19h à 21h30

En dehors de cette période, une carte réduite vous sera proposée

Pen Duick

La cassiolette de Saint-Jacques et sa fondue de poireaux

ou

L'assiette de langoustines (150g env)

ou

Le duo de rillettes aux deux saumons et le saumon fumé d'Ecosse

ou

La salade du moment, tomates confites et Magret de canard fumé

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 et sa déclinaison de Yuzu

ou

Le faux filet de viande locale

Dessert au choix sur toute la carte

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 20,40 €

Entrée + Plat + Dessert à 26 €

Krog E Barz

Les 6 huîtres creuses de la Presqu'île

ou

La soupe de poissons

ou

La charcuterie Bretonne maison

Le Pavé d'andouille de Gueméné grillé

ou

La bavette de bœuf local

ou

le poisson du marché

Le far Breton maison

ou

L'assiette de fromages bretons

ou

Le moelleux au chocolat maison

ou

Le baba au Rhum « Havana Club » maison

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 15,40 €

Entrée + Plat + Dessert à 19,40 €

Les plats sont faits maison.

La maison n'accepte plus les chèques

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



LA MARINA

RESTAURANT . CAFÉ



Les vins rouges

Le verre
12cl

½ Bouteille
37,5 cl

Bouteille
75cl

Saint Nicolas de Bourgueil AOC » les galipots » 2017..... 3,50€..... 19,90€

Bordeaux AOC « château Campot lafont » 2016..... 2,90€..... 16,90€

Fronsac AOC « château Castagnac » 2014..... 3,50€..... 19,90€

Côtes de Blaye AOC « château Le Virou » 2016..... 14,90€..... 22,90€

Médoc AOC « château haut couloumey » 2012..... 23,90€

Graves de Vayres AOC « Château Bussac » 2008..... 28,90€

Saint Emillion Grand cru AOC « Dame de Baladoz » 2013..... 5,90€..... 34,50€

Pinot noir AOC « Ernest Wein » 2016..... 3,50€..... 19,90€

Les vins Blancs

Le verre
12cl

½ Bouteille
37,5 cl

Bouteille
75cl

Sauvignon de Tourraine AOC « Les Tassins » 2016..... 15,90€

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC « Les dentelières » 2016..... 2,90€..... 16,90€

Bourgogne aligoté AOC » Chausseron » 2017..... 19,90€

Anjou AOC « M de mulonnière 2015..... 21,90€

Menetou Salon AOC « Domaine de Beaurepaire » 2016..... 4,60€..... 16,90€..... 29,40€

Quincy AOC „Bigonneau“ 2017..... 4,60€..... 29,90€

Pinot gris « Ernest Wein » 2016..... 3,50€..... 19,90€

Riesling « Ernest Wein » 2016..... 3,50€..... 19,90€

Gewurztraminer « Ernest Wein » 2016..... 4,50€..... 24,90€

Viognier IGP « Cour des dames » 2016..... 3,50€..... 19,90€

Cotes de gascogne AOC « grains de plaisir » 2016 moelleux 2,90€..... 16,90€

Bordeaux AOC « château des arras » 2016..... 16,90€



LA MARINA

RESTAURANT . CAFÉ



Les vins rosés

	Le verre 12cl	½ Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75cl
Coteaux de Peyriac IGP « cuvée Ste Baudille ».....	2,90€		15,90€
Bordeaux AOC « Rosé de Castagnac ».....			16,90€
Cote de provence AOC « barescas ».....	3,20€		17,90€
Bandol AOC « Cadierenn »	3,80€		21,90€
Tavel AOC « Etamines ».....			25,90€
Ines (Fronton) 2 fois médaille d'or des rosés à Cannes.....			21,90€

Les vins en pichets

	25 cl	50cl
Rouges		
Bordeaux AOC	5,90€	11,50€
Saint Nicolas de Bourgueil AOC.....	7,50€	14,50€

Rosés		
Vin de Pays d'Oc IGP.....	4,60€	9,10€
Coteaux de peyriac IGP	5,70€	10,90€

Blancs		
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC.....	5,90€	11,50€
Bourgogne aligoté AOC	7,50€	14,50€

Cidre		5,80€
--------------------	--	-------

Le cidre

	La bolée 25 cl	Bouteille 75cl
Cidre artisanal du Gorvello.....	2,90€	8,90€

Les Champagnes

	Bouteille 75cl
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€

LA MARINA

RESTAURANT . CAFÉ



Les plats et entrées en image :



Les desserts en image :



Les plats sont faits maison.

La maison n'accepte plus les chèques

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération