

---

# 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* ».....4,00 €

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

#### VINS BLANCS

Muscadet S & Maine sur Lie AOC « *LOZANGERE*»..4,00 €

Chardonnay IGP “Les coches Terret”.....3,90 €

Quincy AOP « *Domaine Godinat*»..... 5,90 €

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

#### MOELLEUX

Côte de Gascogne AOC « *Grains de plaisir* »..... 3,90 €

#### VINS ROSÉS

Côte de Gascogne IGP .....3,90 €

Côte de Provence AOC « *Barescas*» .....4,00 €

Bandol AOC « *Les hauts de Seignol* »..... 5,40 €

### NOS COCKTAILS

Ti Punch .....7,50 €

Gin Tonic..... 7,50 €

Cuba Libre.....8,50 €

Planteur..... 8,50 €

Apérol Spritz..... 8,90 €

Américano .....8,20 €

Mojito..... 9,20 €

Bloody Mary .....9,90 €

Pina Colada .....9,00 €

Mojito fraise .....9,90 €

### LES SANS ALCOOL

1/4 Vittel .....3,50 €

Perrier 33 cl .....3,80 €

Soda .....3,80 €

Jus de fruits .....3,80 €

Plancoët 50 cl .....4,60 €

(plate ou pétillante)

Plancoët 1 L .....6,50 €

(plate ou pétillante)

Supplément sirop ou tranche .....0,30 €

Cocktail sans alcool maison .....6,00 €

### LE CIDRE

Bolée de cidre brut artisanal .....3,00 €

# LA MARINA

## L'APÉRITIF

### LES INCONTOURNABLES

Ricard 2cl .....	3,90 €
Porto 4cl ( <i>rouge ou blanc</i> ).....	3,50 €
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.....	7,50 €
Coupe de Champagne .....	8,90 €
<i>AOC réserve Brut « Charpentier »</i>	
Américano maison 8cl .....	8,20 €

### 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 .....	9,40 €

### LES WHISKIES 4cl

Paddy .....	6,90 €
Aberlour.....	9,90 €
Jack Daniel's / Eddu (Breton).....	8,90 €
Lagavulin .....	11,90 €

### LES BIÈRES BOUTEILLES

Bière 25 cl (sans alcool).....	3,90 €
Bretonne 33 cl.....	6,90 €
Despérados 33 cl.....	5,90 €
Bière du moment <i>voir ardoise</i>	

### LES BIÈRES BRETONNES PRESSION

	25 cl	50 cl
Coreff blonde .....	3,50 €	5,90 €
Coreff excalibur.....	4,40 €	7,90 €
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.....	8,90 €

## LES PLANCHES

*A PARTAGER  
OU PAS ...*

### LA PLANCHE DE SAUCISSON (A COUPER SOI MÊME)

5,90 €

### ASIED ARMOR

Huitres - Saumon gravelax - Sardines  
marinées - Rillettes de poissons -  
Rillettes de saumon - Crevettes roses

17,90 €

### LA PLANCHE DE TAPAS

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

17,90 €

### 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	69,90 €
8/900 g	89,90 €

### LES ENTRÉES

Les Saint-Jacques rôties <i>sur leur lit de fondue de poireaux</i>	12,90 €
---	---------

L'assiette Nordique <i>Rillettes aux deux saumons, saumon façon gravlax et saumon fumé, sardines et anchois marinés</i>	17,90 €
--	---------

### NOS TAPAS

Médailon de chèvre (5).....	8,90 €
Oignon rings (9).....	8,90 €
Accras (9).....	8,90 €
Sticks de mozzarella (8).....	8,90 €
Calamar à la romaine (9).....	8,90 €

### 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 .....	15,40 €
<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 saucisse .....6,00 € <i>Saucisse bretonne</i>	La gargantua .....13,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, champignons, saucisse bretonne</i>
La saucisse fromage .....7,50 € <i>Saucisse bretonne, emmental râpé</i>	La Chèvre .....13,90 € <i>Fromage de chèvre, paprika fumé, miel breton, tomates, noix.</i>
La jambon fromage.....7,50 €	La patatez..... 15,40 € <i>Pommes de terre rissolées, emmental râpé, andouille de Guéméné, tome de Sarzeau, sauce moutarde à l'ancienne</i>
La complète.....8,90 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé</i>	La Breizh burger .....16,90 € <b>servie entre deux galettes</b> <i>Viande locale hachée, compotée d'oignons, salade, tomates, sauce tartare maison, frites maison, tome de Sarzeau, emmental râpé</i>
La forestière..... 9,90 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, champignons</i>	La galette de la mer .....18,90 € <i>4 grosses saint Jacques, fondue de poireaux, beurre blanc au cidre</i>
La silzig.....9,90 € <i>OEuf, saucisse bretonne, emmental râpé</i>	
La végane.....10,90 € <i>Tomates anciennes, compotée d'oignons au cidre, champignons, graines de courges torréfiées, lardons de betterave</i>	
La complète oignons.....10,90 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, oignons au cidre</i>	
La complète poireaux.....11,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, fondue de poireaux</i>	
L'anduilh .....12,40 € <i>Andouille de Guéméné, œuf, emmental râpé, sauce moutarde à l'ancienne</i>	

## SUPPLÉMENTS

Oeuf plein air	1,50 €
Champignons	1,50 €
Tomme de Rhuy	3,00 €
Salade verte	3,00 €
Frites	3,90 €
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 Cabillaud .....16,90 €  
*frites maison, salade, sauce tartare maison*

Le filet de bar à la plancha .....19,90 €  
*beurre blanc au cidre et poivre noir fumé, riz thaï et tartare d'algues*

#### 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 jour .....13,80 €  
*Sauf week end et jours fériés*

La bavette à l'échalotte.....15,50 €  
*Race à viande locale, légumes du moment, frites.*

La pièce du chef (200-240g) .....23,90 €  
*Sauce au choix, légumes du moment et frites.  
Race a viande locale.*

#### NOS ARDOISES

*Elles changent toutes les semaines  
consultez les ou demander au personnel*

### LES BURGERS

Le classique..... 14,90 €  
*Viande hachée locale, pain aux céréales, salade, tomates anciennes, cheddar fumé, mayonnaise, maison, ketchup, frites*

Le végétarien .....15,90 €  
*Pain aux céréales, steak de légumes maison, tome de Sarzeau, tomates anciennes, salade, frites*

Le Marina .....16,40 €  
*Viande hachée locale, pain aux céréales, tome de Sarzeau, salade, tomates anciennes, sauce tartare maison, compotée d'oignons au cidre, bacon fumé, frites*

Le Breizh burger .....16,90 €  
**Servi entre deux galettes**  
*Viande locale hachée, compotée d'oignons au cidre, salade, tomates anciennes, tome de Sarzeau, emmental rapé, sauce tartare maison, bacon fumé; frites*

# LA MARINA

## DESSERTS

### LES DESSERTS MAISON

Le far Breton .....	5,90 €
La crème brûlée au chocolat maison .....	6,90 €
Le baba au rhum « Havana club ».....	8,50 €
La tarte aux pommes et amandes .....	7,90 €
<i>Accompagnée de sa boule de glace</i>	
Le café gourmand Breton.....	8,90 €
<i>4 mini desserts</i>	
Irish coffee Breton .....	8,90 €
<i>au whisky local</i>	
Le thé ou déca gourmand Breton .....	9,40 €
<i>4 mini desserts</i>	

### COUPES DE GLACE\*

1 boule	3,00 €
2 boules	6,00 €
3 boules	8,00 €

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

### LES CRÊPES

Beurre .....	3,50 €
Sucre.....	3,00 €
Miel de Bretagne.....	5,00 €
Beurre sucre.....	4,00 €
Confiture BIO.....	5,00 €
Citron (jus de citron) et sucre.....	5,00 €
Miel citron (jus de citron).....	5,50 €
Chocolat chaud maison .....	5,50 €
Caramel beurre salé maison.....	5,50 €
Nutella.....	5,50 €
Chocolat chaud, coco râpée.....	6,00 €
Pommes caramélisées maison.....	8,00 €
La Marina .....	8,50 €
<i>Chocolat, caramel beurre salé, glace vanille, amandes effilées</i>	
La gourmande.....	8,50 €
<i>Chantilly, coco râpée, chocolat et caramel.</i>	

### SUPPLÉMENT

Chantilly 2,00 €

### SUPPLÉMENT

1 boule de glace artisanale 2,50 €

*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 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  
La crêpe caramel au beurre salé

**Entrée + Plat**  
ou  
**Plat + Dessert**  
17,40 €

**Entrée + Plat + Dessert 21,40 €**

### NOS SALADES

#### SALADE MER

18,90 €

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

### LE MENU BLACK PEARL

9,90 €

RESERVÉ AUX PETITS PIRATES DE MOINS  
DE 10 ANS

#### LA BOISSON

1 verre au choix :  
Sirop à l'eau, Capri sun

#### LE PLAT

Jambon, frites  
ou  
La galette jambon emmental râpé

#### LE DESSERT

La crêpe au choix  
( voir le personnel)  
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 filet de bar 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".....	3,90€	—	17,90€
Côte de Provence AOC « Barescas ».....	4,00€	—	19,90€
Bandol AOC « Les hauts de Seignol » 2019.....	5,40€	—	26,90€

### BLANC

Côtes de Gascogne AOC « Grain de Plaisir » moelleux .....	3,90€	—	17,90€
Chardonnay IGP oc "Les Coches Terret".....	3,90€	—	17,90€
Muscadet « Sèvres et Maine sur lie LOZANGERE ».....	4,00€	—	19,90€
Gewurztraminer « Ernest Wein ».....	—	—	29,90€
Quincy AOP "Domaine Godinat".....	5,90€	—	34,90€
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 » .....	4,00€	—	19,90 €
Chinon AOP "Les Crayères ".....	—	—	21,90 €
Côte de Blaye AOC « Vieux Mesnil ».....	—	—	23,90€
Macon AOP "Les Arbillons" .....	—	—	24,90 €
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 » .....	—	—	69,90€
Pommard AOC « Les Corbins » .....	—	—	89,90€

# 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 €	—
<b>Blanc</b>			
Muscadet AOC .....	5,90 €	11,50 €	—
<b>Rosé</b>			
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).....	3,00€	5,90 €	—
Cidre Brut artisanal du Gorvello Bio.....	—	—	11,90 €
Cidre de Rhuys Nicol (brut ou doux) .....	—	—	11 ,90 €
Le Royal Guillevic (une tuerie) .....	—	—	17,90 €

### LE CHAMPAGNE

Champagne AOC réserve Brut « Charpentier » .....	—	—	59,90 €
--	---	---	---------