



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
(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.
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 | 02 97 53 98 92



LA MARINA

RESTAURANT . CAFÉ



Les incontournables

Ricard 2cl	3,30 €
Porto 4cl (<i>rouge ou blanc</i>)	3,30 €
Le pommeau de Bretagne 4cl	3,50 €
Coupe de Pétillant (<i>Blanc de blanc</i>) 12cl	4,40 €
Ti Punch maison	6,00 €
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	7,80 €

Les Kirs 12cl

Kir Breton	3,40 €
Kir Muscadet	3,40 €
Kir Celtique (<i>Chouchenn et vin blanc</i>)	3,90 €
Kir Pétillant	4,50 €
Kir Royal Champagne	7,30 €

Whisky 4 cl

Paddy	6,50 €
Aberlour	8,00 €
Jack Daniel's / Eddu (<i>Breton</i>)	8,00 €
Lagavulin	9,50 €

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 »	3,90 €
Fronsac AOC « Château Castagnac »	4,00 €
Pinot Noir AOC « Ernest Wein »	5,10 €

Vins blancs

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

Moelleux

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

Vins rosé

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

Le cidre

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

Nos cocktails

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

Les sans Alcool

¼ Vittel	2,90 €
Perrier 33 cl	3,60 €
Soda, Jus de fruits	3,60 €
Plancoët 50 cl (plate ou pétillante)	4,00 €
Plancoët 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 €

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

Huitres 7,90 € **ASIED GLENN** 14,90 €

6 Huitres locales

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 BIO

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

Sur commande uniquement (24h)	5/600 g	39,90 €	8/900 g	59,90 €
-------------------------------	---------	---------	---------	---------

NOS ENTREES – TOUTES faites sur place

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 morgates aux cocos de Paimpol et aux fèves	9,90 €
La cassolette de joues de porc confites au cidre	9,90 €

NOTRE MAXI SALADES

La chèvre chaud	13,90 €
Salade, chèvre chaud au miel, lard grillé, jambon de pays, tomates	

NOTRE ASSIETTE REPAS

Salade, tomates anciennes, fèves, rilette de saumon, jambon de pays, filet de poulet jaune (cuit basse température), fromage, frites maison	15,90 €
---	---------

NOS MOULES FRITES MAISON - Attention la saison des moules locales va de juillet 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, pommes)	13,40 €



LA MARINA

RESTAURANT . CAFÉ



NOS GALETTES

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

* Plat du jour (uniquement les midis, sauf dimanche et jours fériés)	9,90 €
La bavette à l'échalotte Race à viande locale	12,90 €
Les travers de porc breton 450 g environ	14,90 €
Le pavé d'andouille de Guémené grillé	15,90 €
Le demi-poulet fermier (poulet jaune, label rouge – 750 à 800 g)	15,90 €
La pièce du boucher 230g environ, sauce au choix (moutarde, roquefort, shitakés, 2 poivres)	16,90 €

NOS BURGERS MAISON

Le classique	9,90 €
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 fraîches ou légumes	
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 (servi entre deux galettes)	14,90 €
150g de viande locale hachée, compotée d'oignons au cidre, salade, tomates anciennes, tome de Sarzeau, sauce tartare maison, frites maison	
Le C.B.D. Burger au Canabidiol	16,90 €
150 g de viande hachée locale, pain aux céréales, salade, tomates anciennes, 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 riz au lait maison	4,90 €
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 €
La Marina (Chocolat, caramel beurre salé, glace vanille, amandes effilées)	7,40 €
Supplément Chantilly	1,50 €
Supplément 1 boule de glace artisanale	2,00 €



LA MARINA

RESTAURANT . CAFÉ

En raison de la pénurie de personnel et pour que notre équipe puisse garder un minimum de vie privée,
nous ne servirons pas de menu le midi après 13h30.
Merci de votre compréhension

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 à l'échalotte race à viande locale,
frites
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 d'octobre
Complète salade ou complète oignons ou galette bretonne

Black pearl

Réservés aux petits pirates de moins
de 10 ans

1 verre de Coca ou d'Orangina ou Capri Sun

Nuggets de poulet maison (plein filet),
frites maison

Ou

Le steak haché maison (100g), frites maison
Ou

La galette jambon emmental râpé

La crêpe au choix
(Demander au serveur)

Ou

La glace artisanale 1 boule au choix

8,90 €

Nos suggestions

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



LA MARINA

RESTAURANT . CAFÉ



Le menu du soir et du dimanche midi servi de 19h à 21h00

Les saint Jacques rôties
sur lit de fondue de poireaux

Ou

La cassolette de joues de porc confites au cidre

Ou

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

Ou

La salade de Morgates aux cocos de Paimpol et aux
fèves



La suggestion de la semaine

Ou

La pièce du boucher, sauce au choix
(moutarde, roquefort, shitakés, 2 poivres)

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
NOVA côtes de Gascogne IGP			16,90 €
Bordeaux AOC « Château Guitare » BIO			18,90 €
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 »			24,90 €
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 »			74,90 €

Les vins blancs

	Le verre 15 cl	½ bouteille 37,5 cl	La bouteille 75 cl
Sauvignon de Touraine AOC « Les Tassins »			15,90 €
NOVA côtes de Gascogne IGP			16,90 €
Muscadet « Domaine du Bois Braud »	3,40 €		16,90 €
Bourgogne aligoté AOC « Chausseron »			19,90 €
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 €
Pinot gris « Ernest Wein »	5,10 €		24,90 €
Gewurztraminer « Ernest Wein »			24,90 €
Côtes de Gascogne AOC « Charmes de Colombelle » moelleux	3,40 €		16,90 €
Viognier IGP « Cour des Dames »	3,90 €		19,90 €



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 €
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 €

Les vins en pichet

	Le pichet 25 cl	Le pichet 50 cl
Rouge		
Merlot	5,90 €	11,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOC	7,50 €	14,50 €
Blanc		
Muscadet AOC	5,90 €	11,50 €
Bourgogne Aligoté AOC	7,50 €	14,50 €
Rosé		
Cinsault	4,90 €	9,50 €
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 Bio			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 €



RESTAURANT . CAFÉ



Les entrées et plats en image



Les desserts en image





LA MARINA

RESTAURANT . CAFÉ



Les plats sont faits maison