



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 | 02 97 53 98 92



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



Les incontournables

Ricard

Porto (*rouge ou blanc*)

Le pommeau de Bretagne

Coupe de Pétillant (*Blanc de blanc*)

Ti Punch maison

Le Cocktail Marina

(*Sirop de violette, cidre brut, Orangina*)

Coupe de Champagne

AOC réserve Brut « Charpentier »

Américano maison

Les Kirs

Kir Breton

Kir Muscadet

Kir Celtique (*Chouchenn et vin blanc*)

Kir Pétillant

Kir Royal Champagne

Whisky (4 cl)

Paddy

Aberlour

Jack Daniel's / Eddu (*Breton*)

Lagavulin

Bières bouteilles

Bière 25 cl (sans alcool)

Bretonne 33 cl

Telenn Du (*orge malté-blé noir*)

Cubanisto 33 cl

Despérados 33 cl

Bières pression

25 cl ou 50 cl

Stella Blonde

Leffe Ruby (5°)

Bière Bretonne

Cervoise ambré

et/ou

Duchesse Anne triple

Blanche Hermine (4,9°)

Leffe Blonde (5°)

Rhum (4 cl)

Crème de Rhum

Rhum arrangé maison

Don Papa ou Botran



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



Les vins au verre

Le verre 12cl

Vins rouges

Merlot IGP

Saint Nicolas de Bourgueil AOC «Les Galipots » 2017

Pinot Noir AOC « Ernest Wein » 2017

St Emilion grand cru AOC « Château Fonrazade »

Vins blancs

Muscadet S & Maine sur Lie AOC « Les Dentelières »

Riesling AOC « Ernest Wein » 2016

Pinot gris AOC « Ernest Wein » 2017

Viognier AOC « Cour des dames » 2017

Gewurztraminer AOC « PFAFF » 2016

Menetou salon AOC « Domaine de Beaurepaire » 2017

Quincy AOC « Bigonneau » 2018

Vins rosé

Coteaux de Peyriac IGP

Côtes de Provence AOC « Barescas » 2017

Bandol AOC « Cadierenne » 2016

Le cidre

Bolée cidre brut Artisanal

Nos cocktails

Ti Punch

Gin Tonic

Cuba Libre

Planteur

Mojito maison

Mojito fraise

Américano maison

Apérol Stritz maison

Pina Colada

Bloody Mary

Les sans Alcool

¼ Vittel

Badoît rouge 33 cl

Soda, Jus de fruits

Plancoët 50 cl

(plate ou pétillante)

Plancoët 1 L

(plate ou pétillante)

Supplément sirop ou tranche

Cocktail sans alcool maison

Pour accompagner votre apéritif

La planche Bretonne

La planche de la Mer

La planche Mixte

Charcuterie – Fromage

Pour 1 ou 2 personne(s)



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

9 huîtres

12 huîtres

Les crevettes roses

Le bouquet de crevettes roses (9 grosses)

Le bouquet de crevettes roses (18 grosses)

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

La soupe de poisson de la Marina (emmental, rouille, croûtons)

La trilogie de saumon (saumon fumé d'écosse, saumon mariné maison, rillettes aux deux saumons maison)

L'assiette de charcuterie Bretonne (Rillons maison, terrine bretonne maison, andouille de Guémené)

Le foie gras de canard maison (foie gras maison, chutney d'oranges)

Canards élevés sans antibiotique

NOS MAXI SALADES

La chèvre chaud

Salade, chèvre chaud au miel, lard grillé, Serrano

La végétarienne

Steak végétarien maison, rémoulade de céleri, pomme granny, tagliatelles de carottes, salade, légumes du moment

La Marina complète

Jambon Serrano, salade, tomates, terrine Bretonne, rillons, andouille de Guémené, fromage Breton, frites fraîches

La périgourdine

Salade du moment, tomates confites, rillons maison, gésiers de poulets confits, foie gras maison



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



NOS GALETTES

La saucisse (saucisse bretonne)

La saucisse fromage (saucisse bretonne, fromage)

La jambon fromage

La complète (jambon, œuf, fromage)

La végétarienne (tomates, compotée d'oignons au cidre, champignons, fromage)

La forestière (jambon, œuf, fromage, champignons)

La silzig (œuf, saucisse bretonne, fromage)

La Bretonne (andouille de Guémené, œuf, sauce moutarde à l'ancienne)

La complète salade (jambon, œuf, fromage, salade)

La complète oignons (jambon, œuf, fromage, oignons au cidre)

La complète poireaux (jambon, œuf, fromage, fondue de poireaux)

La complète serrano (œuf, fromage, serrano, sauce moutarde à l'ancienne)

L'anduilh (andouille de Guémené, œuf, fromage, sauce moutarde à l'ancienne)

La complète silzig (jambon, œuf, fromage, saucisse bretonne)

La gargantua (jambon, œuf, fromage, champignons, saucisse bretonne)

La Roquefort (pommes de terre rissolées, crème fraîche, Roquefort)

La Chèvre (fromage de chèvre, miel breton, tomates, salade)

La gavr (fromage de chèvre frais, oignons au cidre, caramel beurre salé maison)

La keuz (fromage, tome bretonne, Roquefort)

La houad (canard confit, pommes de terre rissolées, oignons, champignons)

La patatez (pommes de terre rissolées, fromage, andouille de Guémené, tome de Bretagne, salade, sauce moutarde à l'ancienne)

La bouc'h (fromage de chèvre, miel breton, œuf, lard, tomates, salade)

La saumon (saumon poché, saumon mariné, crème fraîche)

La Breizh burger (servi entre deux galettes)

(150g de viande locale hachée, compotée d'oignons, salade, tomates, béarnaise maison, frites fraîches)

La galette de la mer (4 grosses saint Jacques, fondue de poireaux, beurre blanc au cidre)

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

Marinières

A la crème

Au Curry

Au Roquefort

A la Bretonne (cidre, andouille de Guémené)



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



NOS POISSONS

Le poisson du marché

Le fish and Chip's de Cabillaud (frites fraîches, salade, sauce tartare maison)

Le filet de bar à la plancha, beurre blanc au cidre, riz thaï et tartare d'algues

Le croustillant de saumon maison au chèvre et au basilic, riz thaï et tartare d'algues

La plancha de Saint-Jacques (5 belles), andouille de Guémené, mini blinis riz thaï

NOS VIANDES BRETONNES

Toutes nos viandes proviennent de bêtes issues d'élevages locaux et sont toutes de race à viande

Le Paleron de bœuf braisé

Servi avec des frites fraîches, salade verte

La bavette 200 g environ

Race à viande locale, frites fraîches, légumes et salade du moment

Le pavé d'andouille de Guémené grillé

Servi avec des frites fraîches, légumes et la salade du moment

Le demi-jambonneau rôti

Sauce miel romarin

La souris d'agneau (cuisson basse température)

Aux épices douces

NOS BURGERS MAISON

Le classique

150 g de viande hachée maison, pain aux céréales, salade, tomates, cheddar, mayonnaise maison, ketchup maison, frites fraîches

Le campagnard

150 g de viande hachée maison, andouille de Guémené, servi entre 2 galettes de pommes de terre, mayonnaise maison, frites fraîches ou salade

Le végétarien

Pain aux céréales, steak de légumes maison, tome de Bretagne, tomates, salade, frites fraîches ou légumes

Le Marina

150 g de viande hachée maison, pain aux céréales, tome de Bretagne, salade, tomates, sauce béarnaise maison, compotée d'oignons au cidre, frites fraîches

Le Breizh burger (servi entre deux galettes)

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

Le dessert du jour maison

Le far Breton maison

Le baba au rhum « Havana club » maison

L'assiette de fromages Bretons

Les profiteroles revisitées par le chef

Le café gourmand Breton (5 mini desserts)

Le thé ou déca gourmand Breton (5 mini desserts)

L'Irish coffee Breton au whisky local

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

Le moelleux au chocolat et son cœur de framboise

La tarte tiède feuilletée aux pommes et aux poires

NOS CREPES

Beurre

Sucre

Miel de Bretagne

Beurre sucre

Confiture Bio

Citron (jus de citron)

Citron façon tarte au citron

Chocolat chaud maison

Caramel beurre salé maison

Nutella

Chocolat chaud maison, coco râpé

Pommes caramélisées maison

Supplément Chantilly

Supplément 1 boule de glace artisanale



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



RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ

Les vins rouges

Bordeaux AOC « Château Campot Lafont » 2016

Saint Nicolas de Bourgueil AOC « Les Galipots » 2017

Pinot noir AOC « Ernest Wein » 2016

Côte de Blaye AOC « Vieux Mesnil » 2017

Médoc AOC « Château Haut Couloumey » 2015

Saint Emilion Grand Cru AOC « Fonrazade » 2014

Les vins blancs

Sauvignon de Touraine AOC « Les Tassins » 2017

Muscadet « Domaine du Bois Braud » 2018

Bourgogne aligoté AOC « Chausseron » 2018

Menetou Salon AOC « Domaine de Beaurepaire » 2018

Quincy AOC « Bigonneau » 2018

Pinot gris « Ernest Wein » 2017

Riesling « Ernest Wein » 2017

Gewurztraminer « Ernest Wein » 2017

Côtes de Gascogne AOC « Grains de Plaisirs » 2018 moelleux

Viognier IGP « Cour des Dames » 2018

Bordeaux AOC « Château des Arras » 2016



LA MARINA

RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ

Les vins rosés

Coteaux de Peyriac IGP « Cuvée Ste Baudille »

Côte de Provence AOC « Barescas »

Bandol AOC « Cadierenne »

Les vins en pichet

Rouge

Merlot

Saint Nicolas de Bourgueil AOC

Blanc

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC

Bourgogne Aligoté AOC

Rosé

Vin de Pays d'Oc IGP

Coteaux de Peyriac IGP

Le cidre

Cidre (brut ou doux)

Cidre Brut artisanal du Govello

Le champagne

Champagne AOC réserve Brut « Charpentier »

Champagne AOC rosé Brut « Charpentier »

Champagne AOC blanc de blanc « Charpentier »

Champagne « Vranken Diamant »



RESTAURANT . CRÊPERIE . CAFÉ



Les plats et entrées en image



Les desserts en image



Les plats sont faits maison