
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 IGP3,90 €

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

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

NOS COCKTAILS

Ti Punch7,50 €

Gin Tonic..... 7,50 €

Cuba Libre.....8,50 €

Planteur..... 8,50 €

Apérol Spritz..... 8,90 €

Américano8,20 €

Mojito..... 9,20 €

Bloody Mary9,90 €

Pina Colada9,00 €

Mojito fraise9,90 €

LES SANS ALCOOL

1/4 Vittel3,50 €

Perrier 33 cl3,80 €

Soda3,80 €

Jus de fruits3,80 €

Plancoët 50 cl4,60 €

(plate ou pétillante)

Plancoët 1 L6,50 €

(plate ou pétillante)

Supplément sirop ou tranche0,30 €

Cocktail sans alcool maison6,00 €

LE CIDRE

Bolée de cidre brut artisanal3,50 €

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 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

Surcommande uniquement (48h)	
5/600 g	69,90 €
8/900 g	89,90 €

LES ENTRÉES

Les Saint-Jacques rôties <i>sur leur lit de fondue de poireaux graines de couges grillées et tuile de parmesan</i>	14,90 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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

NOS TAPAS

Médaille 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 €
mini camembert pané.....	8,90 €

NOS MIJOTES

**viande française cuite à basse
température, fondante à souhait**

La souris d'agneau aux épices douces.....	19,90 €
légumes du moment et frites	
Le paleron de boeuf	15,50 €
purée maison	

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 saucisse6,00 € <i>Saucisse bretonne</i>	La gargantua13,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, champignons, saucisse bretonne</i>
La saucisse fromage7,50 € <i>Saucisse bretonne, emmental râpé</i>	La Chèvre13,90 € <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 burger16,90 € servie entre deux galettes <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 mer19,90 € <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'anduilh12,40 € <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	4,50 €
Pour tout autre supplément, veuillez vous adresser au serveur	

LA MARINA

TERRE ET MER

LES POISSONS

Le poisson du marché ,riz du moment.....15,50 €

Le fish and Chip's de Cabillaud16,90 €
frites maison, salade, sauce tartare maison

Le filet de bar à la plancha19,90 €
beurre blanc au cidre et poivre noir fumé, riz du moment et tuile de patmesan

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 jour15,50 €
Sauf week end et jours fériés

La pièce du chef (180-200g)19,90 €
Sauce au choix, légumes du moment et frites. Race à viande locale.

La choucroute du chef......21,90€
choux, jarret de porc, saucisse fumée de Molène, pommes vapeur.

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 végétarien15,90 €
Pain aux céréales, steak de légumes maison, tome de Sarzeau, tomates anciennes, salade, frites

Le Marina16,40 €
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 burger16,90 €
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 et à la fève de tonka maison..	6,90 €
Le baba au rhum « Havana club ».....	8,50 €
La tarte fine aux pommes et crumble 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 €
Caramel beurre salé maison.....	5,50 €
Chocolat chaud maison.....	5,70 €
Nutella.....	5,90 €
Chocolat chaud, coco râpée.....	6,20 €
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

Les rillettes aux deux saumons
La salade de gésiers confits

PLAT

Une galette dans la sélection de nos galettes du moment
La pièce du chef..... supplément 2,00€
Le Paleron de boeuf et sa purée
Le plat du jour
Le poisson du marché

DESSERT

Le far Breton
La crêpe miel citron
La crêpe caramel au beurre salé

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
19,40 €

Entrée + Plat + Dessert 23,40 €

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

LENTRÉE

Les saint Jacques rôties
sur lit de fondue de poireaux

Ou

L'assiette de saumon
(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
riz du moment

Ou

Le poisson du jour

LE DESSERT

Au choix sur la carte

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29,90 €
Entrée + Plat + Dessert 35,90 €

LA MARINA

Notre vin du mois

se renseigner

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>
Rouge			
Merlot.....	5,90 €	11,50 €	—
Blanc			
Muscadet AOC	5,90 €	11,50 €	—
Rosé			
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).....	3,50€	6,90 €	—
Cidre Brut artisanal du Gorvello Bio.....	—	—	11,90 €
Cidre de Rhuys Nicol (brut ou doux)	—	—	12,90 €
Le Royal Guillevic (une tuerie)	—	—	17,90 €

LE CHAMPAGNE

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