
LA MARINA

Le chef **Bruno Soret** & toute son équipe
sont heureux de vous accueillir à La Marina

Tous nos plats sont faits Maison, même nos
frites (ferme écoresponsable à Guilliers).
Nous privilégions les produits de la mer issus des
ports Bretons.

Toutes nos viandes sont de qualité, (charolais, li-
mousine...) 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 AOC3,90 € « <i>Les Galipots</i> » |
| Pinot Noir AOC5,10 € « <i>Ernest Wein</i> » |

VINS BLANCS

| |
|---|
| Muscadet S & Maine sur Lie AOC3,40 € « <i>Clos Perraud</i> » |
| Tarani Comté Tolosan IGP.....3,90 € |
| Pinot gris AOC5,10 € « <i>Ernest Wein</i> » |
| Menetou salon AOC..... 5,90 € « <i>Domaine les chezeaux</i> » |

MOELLEUX

| |
|--|
| Côte de Gascogne AOC..... 3,40 € « <i>Grains de plaisir</i> » |
|--|

VINS ROSÉS

| |
|---|
| Tarani Comté Tolosan IGP3,40 € |
| Côtes de Provence AOC3,50 € « <i>Barescas</i> » |
| Bandol AOC..... 4,90 € « <i>Les hauts de Seignol</i> » |

NOS COCKTAILS

| |
|---------------------------|
| Ti Punch6,50 € |
| Gin Tonic..... 6,50 € |
| Cuba Libre.....6,50 € |
| Planteur..... 7,40 € |
| Apérol Spritz..... 7,50 € |
| Américano7,80 € |
| Mojito..... 8,50 € |
| Bloody Mary8,50 € |
| Pina Colada8,50 € |
| Mojito fraise9,00 € |

LES SANS ALCOOL

| |
|---|
| 1/4 Vittel2,90 € |
| Perrier 33 cl3,60 € |
| Soda3,60 € |
| Jus de fruits3,60 € |
| Plancoët 50 cl4,00 € (plate ou pétillante) |
| Plancoët 1 L5,00 € (plate ou pétillante) |
| Supplément sirop ou tranche0,30 € |
| Cocktail sans alcool maison6,00 € |

LE CIDRE

| |
|---|
| Bolée de cidre brut artisanal2,90 € |
|---|

LA MARINA

L'APÉRITIF

LES INCONTOURNABLES

| | |
|--|--------|
| Ricard 2cl | 3,30 € |
| Porto 4cl (<i>rouge ou blanc</i>)..... | 3,30 € |
| 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..... | 6,50 € |
| Coupe de Champagne | 7,50 € |
| <i>AOC réserve Brut « Charpentier »</i> | |
| Américano maison 8cl | 7,80 € |

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 | 7,60 € |

LE WHISKY

| | |
|------------------------------------|--------|
| Paddy | 8,50 € |
| Aberlour..... | 8,50 € |
| Jack Daniel's / Eddu (Breton)..... | 8,50 € |
| Lagavulin | 9,90 € |

LES BIÈRES BOUTEILLES

| | |
|--------------------------------|--------|
| Bière 25 cl (sans alcool)..... | 2,90 € |
| Bretonne 33 cl..... | 5,90 € |
| Despérados 33 cl..... | 5,90 € |

LES BIÈRES BRETONNES PRESSION

| | 25 cl | 50 cl |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Armoria (blonde légère) | 3,00 € | 5,60 € |
| St Erwann Abbaye | 3,90 € | 6,90 € |
| 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..... | 8,60 € |

LES PLANCHES

*A PARTAGER
OU PAS ...*

LA PLANCHE DE SAUCISSON

4,90 €

ASIED ARMOR

Huitres - Saumon gravelax Sardines et anchois marinés Rillettes de poissons - Rillettes de saumon Crevettes roses
14,90 €

LA PLANCHE DE TAPAS

Rillettes de saumon, accras de morue, samossas de boeuf, terrine bretonne, sticks de mozzarella
14,90 €

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 | 16,90 € |

Les crevettes roses bio

| | |
|----------------------------------|---------|
| Le bouquet de 9 crevettes roses | 10,90 € |
| Le bouquet de 18 crevettes roses | 19,00 € |

Les homards bretons

| | |
|-------------------------------|---------|
| Sur commande uniquement (24h) | |
| 5/600 g | 44,90 € |
| 8/900 g | 64,90 € |

LES ENTRÉES

Les Saint-Jacques rôties 11,90 €
sur leur lit de fondue de poireaux

Les rillettes aux deux saumons 12,90 €
*servies avec du saumon mariné maison
citron, salade verte*

LA MARINA

NOS GALETTES

| | |
|---|--|
| La saucisse6,00 € <i>Saucisse bretonne</i> | La complète silzig.....10,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, saucisse bretonne</i> |
| La saucisse fromage7,50 € <i>Saucisse bretonne, emmental râpé</i> | La gargantua11,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, champignons, saucisse bretonne</i> |
| La jambon fromage.....7,50 € | La Roquefort11,90 € <i>Pommes de terre rissolées, crème fraîche, Roquefort</i> |
| La complète.....8,00 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé</i> | La Chèvre11,90 € <i>Fromage de chèvre, miel breton, tomates, salade</i> |
| La forestière..... 9,00 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, champignons</i> | La patatez..... 13,90 € <i>Pommes de terre rissolées, emmental râpé, andouille de Guémené, tome de Sarzeau, salade, sauce moutarde à l'ancienne</i> |
| La silzig.....9,00 € <i>OEuf, saucisse bretonne, emmental râpé</i> | La Breizh burger15,00 € servie entre deux galettes <i>150g de viande locale hachée, compotée d'oignons, salade, tomates, sauce tartare maison, frites maison, tome de Sarzeau</i> |
| La complète salade.....9,00 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, salade</i> | La galette de la mer16,90 € <i>4 grosses saint Jacques, fondue de poireaux, beurre blanc au cidre</i> |
| La végane.....9,90 € <i>Tomates anciennes, compotée d'oignons au cidre, champignons, graines de courges torréfiées, lardons de betterave</i> | |
| La complète oignons.....9,50 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, oignons au cidre</i> | |
| La complète poireaux.....9,90 € <i>Jambon, œuf, emmental râpé, fondue de poireaux</i> | |
| La complète jambon de pays9,50 € <i>Jambon de pays, œuf, emmental râpé</i> | |
| Landuilh10,50 € <i>Andouille de Guémené, œuf, emmental râpé, sauce moutarde à l'ancienne</i> | |

SUPPLÉMENTS

| | |
|----------------|--------|
| Oeuf plein air | 1,50 € |
| Champignons | 1,50 € |
| Tomme de Rhuy | 3,00 € |

Pour tout autre supplément, veuillez vous adresser au serveur

LA MARINA

TERRE ET MER

LES POISSONS

- Le poisson du marché et son riz.....12,50 €
- Le fish and Chip's de Cabillaud14,90 €
frites maison, salade, sauce tartare maison
- Le bar (en filet) à la plancha,19,90 €
beurre blanc au cidre et poivre noir fumé, riz thaï et tartare d'algues
- La plancha de Saint-Jacques24,90 €
(5 belles), andouille de Guémené, mini blinis riz thaï

LA CHOUCROUTE DE LA MER

24,90 €

Saint Jacques, langoustines, crevettes roses, poisson blanc, poisson fumé, saumon, choux, pommes de terre et beurre de cidre

LES VIANDES

- Le plat du jour *10,90 €
**uniquement les midis, sauf dimanche et jours fériés*
- Le steak du boucher à l'échalotte.....13,90 €
190g environ, race à viande locale, frites maison
- Le pavé d'andouille de Guémené grillé16,90 €
Sauce moutarde, pommes de terre sautées et légumes du moment
- Le pavé de bœuf (200-230g)19,90 €
*Sauce au morilles, légumes et frites maison.
Race à viande locale.*

LES BURGERS

- Le classique..... 11,90 €
150 g de viande hachée locale, pain aux céréales, salade, tomates anciennes, cheddar, mayonnaise, maison, ketchup, frites maison
- Le végétarien13,90 €
Pain aux céréales, steak de légumes maison, tome de Sarzeau, tomates anciennes, salade, frites maison
- Le Marina14,90 €
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 burger15,00 €
Servi entre deux galettes
150g de viande locale hachée, compotée d'oignons au cidre, salade, tomates anciennes, tome de Sarzeau, sauce tartare maison, frites maison

LA MARINA

DESSERTS

LES DESSERTS MAISON

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Le dessert du jour..... | 4,90 € |
| Le far Breton | 5,90 € |
| Le riz au lait..... | 5,90 € |
| Le baba au rhum « Havana club »..... | 7,50 € |
| Le moelleux au chocolat | 7,50 € |
| et son cœur de framboise | |
| <i>A commander en début de repas</i> | |
| Le café gourmand Breton..... | 7,90 € |
| 5 mini desserts | |
| Irish coffee Breton | 8,40 € |
| au whisky local | |
| Le thé ou déca gourmand Breton | 8,40 € |
| 5 mini desserts | |

COUPES DE GLACE

| | |
|----------|--------|
| 1 boule | 2,40 € |
| 2 boules | 4,50 € |
| 3 boules | 6,50 € |

LES CRÊPES

| | |
|--|--------|
| Beurre | 2,90 € |
| Sucre..... | 2,90 € |
| Miel de Bretagne..... | 3,70 € |
| Beurre sucre..... | 3,70 € |
| Confiture BIO..... | 4,00 € |
| Citron (jus de citron) et sucre..... | 4,10 € |
| Miel citron (jus de citron)..... | 4,30 € |
| Chocolat chaud maison | 4,70 € |
| Caramel beurre salé maison..... | 4,70 € |
| Nutella..... | 4,70 € |
| Chocolat chaud, coco râpée..... | 5,10 € |
| Pommes caramélisées maison..... | 6,90 € |
| La Marina | 7,40 € |
| Chocolat, caramel beurre salé, glace vanille, amandes effilées | |
| La gourmande..... | 7,90 € |
| Chantilly, coco râpée, chocolat et caramel. | |

SUPPLÉMENT

Chantilly 1,50 €

SUPPLÉMENT

1 boule de glace artisanale 2,00 €

*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 de poisson
La terrine Bretonne
La salade de gésiers confits

PLAT

Le steak du boucher à l'échalotte race viande locale, frites
Une galette dans la sélection de nos galettes du moment
Le poisson du marché
Le plat du jour (*uniquement le midi*)

DESSERT

Le far Breton
Le riz au lait
La crêpe caramel au beurre salé
Le dessert du jour

LE CAFÉ

Entrée + Plat + café
ou
Plat + Dessert + Café
15,40 €

Entrée + Plat + Dessert + Café 19,40 €

NOTRE SALADE

SALADE MER

15,90 €

Salade, tomates anciennes, rillettes de saumon, saumon fumé maison, saumon gravlax, sardines marinées `

LE MENU BLACK PEARL

8,90 €

RESERVÉ AUX PETITS PIRATES DE MOINS
DE 10 ANS

LA BOISSON

1 verre au choix :
Coca, Orangina, Capri sun `

LE PLAT

Nuggets de poulet maison, frites
ou
La galette jambon emmental râpé

LE DESSERT

La crêpe au choix
ou
1 boule de glace artisanale au choix

LA MARINA

MENU DU SOIR

et du dimanche midi

de 19h00 à 21h00

L'ENTRÉE

Les saint Jacques rôties
sur lit de fondue de poireaux

Ou

Les rillettes aux deux saumons maison servies avec du saumon mariné-
maison

Ou

L'assiette du pêcheur
(4 huitres – 6 crevettes)

LE PLAT

La suggestion de la semaine

Ou

Le pavé de bœuf au morilles, légumes et frites maison sauce au choix

Ou

Le bar en filet à la plancha au beurre blanc au cidre
Purée de légumes du moment, riz thaï

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> |
|---|---------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Tarani Comté Tolosan IGP..... | 3,40 € | — | 16,90 € |
| Côte de Provence AOC « Barescas »..... | 3,50 € | — | 17,90 € |
| Bandol AOC « Les hauts de Seignol » 2019..... | 4,90 € | — | 24,90 € |

BLANC

| | | | |
|---|--------|---|---------|
| Côtes de Gascogne AOC « Grain de Plaisir » moelleux | 3,40 € | — | 16,90 € |
| Muscadet « Sèvres et Maine sur lie clos Perraud »..... | 3,40 € | — | 16,90 € |
| Bourgogne aligoté AOC « Chausseron »..... | — | — | 19,90 € |
| Tarani Comté Tolosan IGP | 3,90 € | — | 19,90 € |
| Pinot gris « Ernest Wein » | 5,10 € | — | 24,90 € |
| Gewurztraminer « Ernest Wein »..... | — | — | 24,90 € |
| Menetou Salon AOC « Domaine les chezeaux » | 5,90 € | — | 29,40 € |
| Chablis AOC “Domaine Masse”..... | 6,90 € | — | 39,90 € |

ROUGE

| | | | |
|---|--------|---|---------|
| NOVA côtes de Gascogne IGP..... | — | — | 17,90 € |
| Saint Nicolas de Bourgueil AOC « Les Galipots » | 3,90 € | — | 19,90 € |
| Côte de Blaye AOC « Vieux Mesnil »..... | — | — | 22,90 € |
| Médoc AOC « Château Haut Couloumey »..... | — | — | 25,90 € |
| 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 » | — | — | 59,90 € |
| Pommard AOC « Les Corbins » | — | — | 69,90 € |

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 € | |
| 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 € | |
| Tarani Comté Tolosan IGP..... | 7,50 € | 10,90 € | |

LE CIDRE

| | <i>La bolée 25 cl</i> | <i>Le pichet 50 cl</i> | <i>La bouteille 75 cl</i> |
|---|---------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Cidre (brut ou doux)..... | 2,90 € | 5,80 € | — |
| Cidre Brut « Les Bretons » de Plerguer..... | — | — | 8,90 € |
| Cidre Brut artisanal du Gorvello Bio..... | — | — | 9,90 € |
| Cidre de Rhuys Nicol (brut ou doux) | — | — | 10,50 € |
| Le Royal Guillevic (une tuerie) | — | — | 15,90 € |

LE CHAMPAGNE

| | | | |
|--|---|---|---------|
| Champagne AOC réserve Brut « Charpentier » | — | — | 44,90 € |
| Champagne AOC rosé Brut « Charpentier » | — | — | 46,90 € |
| Champagne « Vranken Diamant »..... | — | — | 69,90 € |
| Le jus de pomme pétillant du Gorvello | — | — | 9,90 € |