

RESTAURANT

Profitez des bonheurs du Terroir Breton, Cuisinés avec
les Epices "Monsieur ROLLINGER"

Les Entrées

Huîtres Creuses de la Presqu'île de Ruiz (N°3) DIRECT PRODUCTEUR selon arrivage

Les 6: 11 €

Les 9: 17 €

Les 12: 21 €

Bouquet de Crevettes et Mayonnaise 10 €

Duo Rillettes et terrine du Pêcheur aux herbes fraîches, toast et crème légère 12 €

Assiette Fraîcheur aux Crudités, Jambon de Vendée et Melon 15 €

Salade Marina aux Noix de Saint Jacques et crevettes 18 €

Carpaccio de Bar mariné aux épices "Retour des Indes 15 €

Les Moules du Pays avec Frites

Provenance DIRECT PRODUCTEUR « A l'abordage » Batz sur Mer

Cocotte de Moules Marinières *échalotes et vin blanc* ** 13 €

Cocotte de Moules au curry *crème, épices, échalotes vin blanc* ** 15 €

Cocotte de Moules à la Tomate et au Basilic, *échalotes et vin blanc* ** 14 €

Notre Spécialité "La Cotriade"

Servie dans un pain surprise

La Cotriade de Coquillages et ses petits légumes 20 €

La Cotriade Blanquette de Poulet et ses petits légumes 19 €

Les Viandes

Onglet à l'échalote ** 19 €

Filet de Poulet aux Saveurs de l'Argoat ** 17 €

Les Poissons

Filet de Bar Rôti Saveur Combavas ** 20 €

Noix de Coquilles Saint Jacques et sa fondue de légumes 24 €

** *Accompagnement au choix: Pommes Frites, Riz Basmati, Légumes de saison, salade verte*

Assiette de Pommes Frites 4€ Assiette de Légumes de saison 5€

prix nets service compris

Dessert

Café Gourmand :	8 €
Fromage blanc et son coulis de fruits, glace vanille, , mini pâtisserie du jour accompagnés d'un café ou thé	
Fromage Blanc Spéculos Miel	8 €
Coupe de fraises du pays	8 €
Dessert du jour	8 €
La Pâtisserie du chef	8 €
Duo de Fromage de chez Beillevere	10 €

Coupes de Glaces Artisanales

Dame Blanche , Chocolat Liégeois , Café Liégeois	9 €
Coupe Colonel : glace citron, vodka	10 €
Coupe du Marina : glace vanille, Fraise de Pays, coulis de fruit, Chantilly	9 €
1 boule	3 €
2 boules au choix	5 €
3 boules au choix	7 €

Crème glacée : Vanille, Chocolat, Café, Nougat, Rhum Raisin, Caramel au Beurre Salé,
Sorbet : Fraise, Citron, Cassis, Fruits de la Passion

Supplément chantilly	2 €
Supplément alcool	5 €

Formules du Marina servie Le Midi du Lundi au Vendredi

Le Plat du Jour	10 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	14 €
Entrée + Plat + Dessert	16 €

Voir tableau du jour

Menu Enfant

Crudité	10 €
Steak haché ou Galette Jambon Fromage	
Crêpe Nutella ou 1 boule de glace	

Les Vins Blancs

	75cl	50cl	25 cl	le verre
OVNI IGP Val de Loire Jeremy Mourat	21 €	15 €	8 €	4,50 €
Ce vin au fruité incroyable est issu de Cépage 80% Sauvignon 20% chardonnay				
Les Bornés Menetou Salon Domaine Pellé	26 €			
Le nez rappelle le cépage, la bouche est pleine, riche et tendre 100% sauvignon				
Muscadet sur Lie «Les Chaboissières» AOP	18 €	13 €	7 €	4 €
Arôme à dominante végétale et florale, cépage 100% Melon de Bourgogne				
Cuvée des Cigognes Val de Loire Epiard	18 €	13 €	7 €	4 €
Les fruits exotique litchi annanas miel Cépage 100% gewurztraminer				
Le Saint André domaine Figuièrere Famille Combard IGP Méditerranée	24 €	16 €	9 €	5 €
Des vins fluides et fruité offrant une belle fraîcheur Une ligne pure, vive et toute en équilibre. 100% Rolle (vermentino)				
Saumur Blanc Les Perruchers Domaine La Bonnelière Anthony et Cédric Bonneau	26 €			
Puissant ce vin développe une très grande complexité aromatique de fruits à chairs blanches et fruits confits. 100% Chenin				
Bourgogne Blanc Domaine du Clos des Poulettes AOC Hélène Michaut	26 €			
Son équilibre entre rondeur et fraîcheur le rend accessible A ne pas manquer ! Un grand vin blanc fort agréable 100% Chardonnay				

Les Vins Rosés

	75cl	50cl	25cl	le verre
Le Saint André Domaine Figuièrere Famille Combard IGP Méditerranée	24 €	16 €	9 €	5 €
Ce vin vif et frais vous rafraîchira de ses arômes de garrigue, de thym et de romarin Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah				
Mareuil «Château Marie du Fou» AOC J. Mourat	20 €			
Les vins du Château Marie du Fou sont reconnus pour leur élégance, Pinot Noir, Gamay Noir, Cabernet Franc, Sauvignon				
Rosé d'Anjou AOC Domaine de la Tuffière	18 €	13 €	7 €	4 €
Grolleau Noir et Gamay Beaujolais C'est un vin d'été				
BORDEAUX ROSE Cuvée Clémence ChâteauLes Grands Thibauds	17 €	13 €	7 €	4 €
La bouche est équilibrée, élégante, aux arômes ciselés, la matière est dense, riche Merlot et Cabernet				

Les Vins Rouges

Anjou Rouge Domaine de la Tuffière

Belle robe Grenat, nez avec une pointe boisée, dominante de fruits rouges.

Cépage: 70% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon.

75cl 50cl 25cl le verre

20 € 14 € 8 € 4,50 €

Menetou salon les bornés Rouge Domaine Pellé

Les bornés est une cuvée gourmande, de plaisir où le fruit s'allie à une belle matière.

100 % pinot Noir

28 €

Bordeaux cote de bourg « Château Les Grands Thibauds »

Délicat et élégant avec des tannins soyeux et un fruit subtil.

Cépage Merlot noir : 60 % Cabernet Sauvignon : 20 % Cabernet Franc : 20%

20 € 14 € 8 € 4,50 €

Moulin Blanc Pinot Noir IGP J. Mourat

Une colline de 15 hectares où les vieux pinots noirs règnent en maîtres.

100% Pinot Noir

25 €

Saumur Rouge Les Poyeux Domaine La Bonnelière Anthony et Cédric Bonneau

Cette cuvée provient du remarquable et reconnu Lieu-dit Les Poyeux.

Le Cabernet Franc s'exprime pleinement avec des nuances épicées,

poivrées et rappelle les fruits noirs très mûrs. 100% cabernet Franc

24 €

Bourgogne Rouge Domaine du Clos des Poulettes AOC Hélène Michaut

Il développe alors des arômes remarquables et s'accorde avec des plats délicat

légumes en salade, charcuterie, poulet grillé, voire poisson et fromages crémeux.

100% Pinot Noir

25 € 15 € 9 € 5 €

Puissequin Saint émilion famille teyssier

En bouche ces vagues gouleyantes de cerise, de fraise et de cassis

sur un fond musclé où nobles tanins Un vin simplement bon et vrai !

85 % Merlot 15 % Cabernet Sauvignon & Franc

23 €

Le Saint André domaine Figuièrere Famille Combard IGP Méditerranée

Sa robe grenat aux reflets violets s'ouvre sur des notes de griotte et d'épices de

thym sauvage. Sa bouche est fruitée, souple et gouleyante.

Cabernet, Syrah, Cinsault, Grenache

24 € 15 € 9 € 5 €

Vins du Val de Loire en Pichet

Blanc Rosé Rouge

14 € 10 € 6 € 3,50 €

Champagne Roger Prioux

45 €

prix nets service compris

Galettes à la Farine de Sarrazin BIO

"Le Moulin de Charbonnière"

1 ingrédient au choix	6 €
2 ingrédients au choix	8 €
3 ingrédients au choix	9 €
Fromage (emmental), Jambon, Œuf, Tomate, Oignon, Lardons, Champignon, Fromage chèvre, Camembert	
Gourmande : Noix de Saint Jacques, coulis de tomates, crème, salade verte	19 €
Vent du Large : fruits de mer, vin blanc, petits légumes, champignons, salade verte	15 €
Forestière : champignons, lardons, crème, fromage, salade verte	12 €
Végétarienne : tomates, courgettes , oignons, poivrons, salade verte	12 €

Crêpes à la Farine de Froment BIO

"le Moulin de Charbonnière"

Beurre ou Sucre	4 €
Beurre sucre	4 €
Confiture fraise ou abricot	5 €
Citron pressé	6 €
Caramel au beurre salé maison	6 €
Chocolat noir	6 €
Pâte à tartiner Chocolat noisette	6 €
Pommes caramélisées	7 €
Flambées grand marinier, rhum, calvados	10 €
Supplément glace 1 boule	3 €
Supplément Chantilly	2 €

Prix nets service compris

Les Boissons

Apéritifs

Ricard	5cl	4 €
Martini Blanc ou rouge	5cl	5 €
Campari	5cl	4 €
Porto	5cl	4 €
Suze	5cl	4 €
Américano Maison	15cl	7 €
Kir	15cl	4 €
Kir breton	15cl	4 €
Kir pétillant	15cl	8 €
Coupe de pétillant	15cl	7 €
Whisky Paddy	5cl	7 €
Whisky Glenfiddish 12 ans	5cl	9 €
Jack daniels	5cl	8 €

Digestifs

Cointreau	4cl	6 €
Get 27	4cl	6 €
Baileys	4cl	6 €
Vodka	4cl	6 €
Armagnac	4cl	7 €
Calvados	4cl	7 €
Cognac	4cl	7 €
Grand Marinier	4cl	7 €
Rhum Don Papa	4cl	10 €
Rhum Diplomatico	4cl	10 €

Bières

Stella Artois	15cl	3 €
	25cl	4 €
	50cl	7 €
Picon Bière	25cl	5 €
	50cl	8 €
Despérado	33cl	5 €
Chimay	33cl	6 €
Buckler	25cl	4 €

Cidre Brut ou Doux KERNE

La bolée	20cl	5 €
	25cl	6 €
	50cl	10 €
	75cl	15 €

Eaux Minérales

Evian	50cl	4 €
	100cl	6 €
San Pèllégrino	50cl	4 €
	100cl	6 €

Boissons Chaudes

Café	2 €
Cappucino	5 €
Thé	4 €
Infusion	4 €
Irish coffee	8 €

Les Apéritifs

Ricard	5cl	4 €
Martini Blanc ou rouge	5cl	5 €
Campari	5cl	4 €
Porto	5cl	4 €
Suze	5cl	4 €
Américano Maison	15cl	7 €
Kir	15cl	4 €
Kir breton	15cl	4 €
Kir pétillant	15cl	8 €
Coupe de pétillant	15cl	7 €
Whisky Paddy	5cl	7 €
Whisky Glenfiddish	15cl	9 €
Jack daniels	5cl	8 €

Les Sodas

Coca	33cl	3,80 €
Coca zéro	33cl	3,80 €
Orangina	33cl	3,80 €
Limonade	33cl	3,80 €
Schweppes Tonic	25cl	3,80 €
Schweppes Agrum'	25cl	3,80 €
Nestea pêche	25cl	3,80 €
Perrier	33cl	3,80 €
Jus de fruits	25cl	3,80 €
<i>Orange, pommes, ananas, tomates</i>		

Les Cocktails

Mojito 10 €

Jus de citron vert, feuille de menthe, Rhum, sucre de canne, perrier

Sainte Marguerite 10 €

Jus d'orange, jus de citron, Cointreau, crément de Loire, sirop de grenadine

Cocktail du Marina 10 €

Rhum arrangé, jus de fruits exotiques

Primavera sans alcool 7 €

Jus d'orange, de citron et d'ananas, sirop de grenadine



Menu pour les pensionnaires de L'hôtel

**voir tableau du jour*

Entrée du jour*

Assiette de crudités

Rillettes du Pêcheur

Terrine de Poisson Maison

Crevettes Mayonnaise

Melon et Jambon de Vendée

Carpaccio de Bar (supplément 5€)

Salade Marina (supplément 9€)

6 huîtres (supplément 4€)

Plat du jour*

Pièce de Bœuf du Boucher

Galette jambon œuf fromage

Moules Marinière Frites

Filet de Poisson du Marché

L'émincé de Poulet du Chef

Cotriade de Coquillages (supplément 10€)

Dessert du Jour*

Assiette de Fromage

Coupe glacée 2 boules

Fromage Blanc Miel et Spéculos

Coupe de Fruit de Saison

Crêpe beurre sucre ou confiture ou chocolat

Fraise Melba (supplément 5€)