

# 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 €
Velouté de légumes de saison	9 €
Assiette de Charcuterie et crudités	12 €
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 selon arrivage

Cocotte de Moules Marinières <i>échalotes et vin blanc</i> **	13 €
Cocotte de Moules au curry <i>crème, épices, échalotes vin blanc</i> **	15 €
Cocotte de Moules aux Gorgonzola, <i>échalotes et vin blanc</i> **	15 €

## Notre Spécialité "La Cotriade"

Servi 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

Pavé de Rumsteak **	19 €
Filet de Poulet aux Champignons et à la crème **	17 €

## Les Poissons

Filet de Bar Rôti Saveur Combavas **	20 €
Noix de Coquilles Saint Jacques Flambées au Whisky et sa fondue de poireaux	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

<b>Café Gourmand :</b>	8 €
Fromage blanc et son coulis de fruits, glace vanille, , mini pâtisserie du jour accompagnés d'un café ou thé	
<b>Fromage Blanc Spéculos Miel</b>	7 €
<b>Dessert du jour</b>	7 €
<b>Profiterolles au chocolat</b>	8 €

<b>Assiette de 4 Fromages</b>	10 €
-------------------------------	------

## Coupes de Glaces Artisanales

<b>Dame Blanche</b> , glace vanille ou <b>Chocolat Liégeois</b> glace chocolat avec sauce chocolat et chantilly	9 €
<b>Café liégeois</b> , glace café sauce café et chantilly	9 €
<b>Coupe Colonel</b> : glace citron, vodka	10 €
<b>Coupe du Marina</b> : glace vanille, Pommes caramélisées et caramel, Chantilly	9 €

<b>1 boule</b>	3 €
<b>2 boules au choix</b>	5 €
<b>3 boules au choix</b>	7 €

<b>Crème glacée</b> : Vanille, Chocolat, Café, Nougat, Rhum Raisin, Caramel au Beurre Salé, Menthe chocolat	
<b>Sorbet</b> : 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**

Ce vin au fruité incroyablement est issu de Cépage 80% Sauvignon 20% chardonnay

21 € 15 € 8 € 4.50 €

### **Les Bornés Menetou Salon Domaine Pellé**

Le nez rappelle le cépage, la bouche est pleine, riche et tendre 100% sauvignon

26 €

### **Muscadet sur Lie «Les Chaboissières» AOP**

Arôme à dominante végétale et florale, cépage 100% Melon de Bourgogne

18 € 13 € 7 € 4 €

### **Cuvée des Cigognes Val de Loire Epiard**

Les fruits exotique litchi ananas miel Cépage 100% gewurztraminer

18 € 13 € 7 € 4 €

### **Le Saint André domaine Figuièrere Famille Combard IGP Méditerranée**

Des vins fluides et fruité offrant une belle fraîcheur Une ligne pure, vive et toute en équilibre. 100% Rolle (vermentino)

24 € 16 € 9 € 5 €

## Les Vins Rosés

75cl 50cl 25cl le verre

### **Le Saint André Domaine Figuièrere Famille Combard IGP Méditerranée**

Ce vin vif et frais vous rafraîchira de ses arômes de garrigue, de thym et de romarin  
Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah

24 € 16 € 9 € 5 €

### **Mareuil «Château Marie du Fou» AOC J. Mourat**

Les vins du Château Marie du Fou sont reconnus pour leur élégance,  
Pinot Noir, Gamay Noir, Cabernet Franc, Sauvignon

20 €

### **Rosé d'Anjou AOC Domaine de la Tuffière**

Grolleau Noir et Gamay Beaujolais vin demi-sec.

18 € 13 € 7 € 4 €

## Les Vins Rouges

75cl 50cl 25cl le verre

### 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.

20 € 14 € 8 € 4.50 €

### Menetou salon les bornés Rouge Domaine pelé

Les bornés est une cuvée gourmande, de plaisir où le fruit s'allie à une belle matière.  
100 % pinot Noir

27 € 18 € 11 € 6 €

### Bordeaux « Château Les Grands Thibauds »

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 €

### Bourgogne Rouge Domaine du Clos des Poulettes AOC Hélène Michaut

Il développe alors des arômes remarquables et s'accorde avec des plats délicats légumes en salade, charcuterie, poulet grillé, voire poisson et fromages crémeux.  
100% Pinot Noir

25 € 15 € 9 € 5 €

### Puisseguin 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

14 € 10 € 6 € 3.50 €

Blanc Rosé Rouge

## Pétillant

### Champagne Roger Prioux

45 €

### Brut Pétillant Val de Loire Philippe Bodineau

35 €

*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, Dignon, Lardons, Champignon, Fromage chèvre, Camembert	
<b>Gourmande</b> : Noix de Saint Jacques, coulis de tomates, crème, salade verte	19 €
<b>Vent du Large</b> : fruits de mer, vin blanc, petits légumes, champignons, salade verte	15 €
<b>Forestière</b> : champignons, lardons, crème, fromage, salade verte	12 €
<b>Végétarienne</b> : 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	4cl	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	9 €
Rhum Diplomatico	4cl	9 €

## Bières

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

## Cidre Brut ou Doux

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

## Eaux Minérales

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

## Boissons Chaudes

Café	2 €
Cappucino	4 €
Thé	3.80 €
Infusion	3.80 €
Irish coffee	8 €

# Les Apéritifs

Ricard	4cl	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 €

# Les Sodas

Coca	33cl	3.80 €
Coca zéro	33cl	3.80 €
Orangina	33cl	3.80 €
Limonade	25cl	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

**Bonne source** 10 €

Martini Blanc citron, crément de Loire OU Martini Rouge Orange, crément de loire

**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**

**Velouté de Légumes**

**Crevettes Mayonnaise**

**Assiette de Charcuterie**

**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 Poulet aux champignons et à la crème**

**Cotriade de Coquillages (supplément 10€)**

**\*\*\*\***

## **Dessert du Jour\***

**Assiette de Fromage**

**Coupe glacée 2 boules**

**Fromage Blanc Miel et Spéculos**

**Crêpe beurre sucre ou confiture ou chocolat**

**Coupe du Marina pommes caramélisées caramel chantilly (supplément 5€)**