

RESTAURANT

Les Entrées

Huîtres creuse de la Presqu'île de Ruiz N° 3 Direct Producteur	
Les 6:	11 €
Les 9:	15 €
Les 12:	19 €
Soupe ou Potage du Jour	9 €
Ouf Thon mayonnaise	9 €
Assiette de Crudités et Charcuteries	15 €
Salade Marina aux Noix de Saint Jacques et Crevettes	19 €

Les Moules du Pays avec Frites

Provenance de notre artisanat « A l'abordage » Batz sur mer

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 à la Crème, <i>échalotes et vin blanc</i> **	14 €

Notre Spécialité "La Cotriade"

Servie dans un pain surprise

La Cotriade de Coquillages et ses petits légumes	20 €
La Cotriade Blanquette de Veau et ses petits légumes	19 €

Les Viandes

Onglet à l'échalote **	18 €
Blanquette de Veau **	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€

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 aux Myrtilles	7 €
Coupe de fruits de saison	8 €
Dessert du jour	7,50 €
Pâtisserie	7,50 €
Assiette de Fromages	9 €

Coupes de Glaces Artisanales

Dame Blanche ou Chocolat Liégeois ou Café Liégeois	9 €
Coupe Colonel : glace citron, vodka	10 €
Coupe du Marina : glace vanille, pommes caramélisées, caramel au beurre salé, Chantilly	9 €
1 boule	3 €
2 boules au choix	5 €
3 boules au choix	8 €
Vanille, Chocolat, Café, Caramel au Beurre Salé, Créole,	
Citron, Cassis, Fraise, Fruits de La Passion,	
Supplément chantilly	2 €
Supplément alcool	5 €

Formules du Marina servie Le Midi du Lundi au Vendredi

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	

prix TTC service compris

Galettes à la Farine de Sarrazin **BIO**

1 ingrédient au choix	6 €
2 ingrédients au choix	8 €
3 ingrédients au choix	9 €
Fromage (emmenthal), Jambon, Œuf, Tomate, Dignon, 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	

Crêpes à la Farine de Froment **BIO**

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 €

Menu pour les pensionnaires de l'Hôtel

Entrée du jour*

Assiette de crudités
Œuf Thon Mayonnaise
Charcuterie
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
Blanquette de Veau
Cotriade de Coquillages (supplément 10€)

Dessert du Jour*

Assiette de Fromage
Coupe glacée 2 boules
Fromage Blanc Myrtilles
Coupe de Fruit de Saison
Crêpe beurre sucre ou confiture ou chocolat
Coupe Marina (supplément 5€)

**voir tableau du jour*

Les Boissons

Apéritifs

Pineau des Charentes	5cl	5 €
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	5cl	6 €
Get 27	5cl	6 €
Baileys	5cl	6 €
Vodka	5cl	6 €
Armagnac	5cl	7 €
Calvados	5cl	7 €
Cognac	5cl	7 €
Rhum Havana 7 ans	5cl	8 €
Rhum Doorlys XO	5cl	9 €
Chartreuse Jaune	5cl	7 €

Les Cocktails

GIN FIZZ 10 €

Jus de citron , Gin , Perrier, Sucre de canne

Sainte Marguerite 10 €

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

Cocktail du Marina 10 €

Rhum arangé, jus de fruits exotiques

Cocktail Quark 10 €

Chartreuse Jaune, Crème de Framboise, Jus D'orange

Primavera sans alcool 7 €

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

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 Kerisac

La bolée	20cl	5 €
	25cl	6 €
	50cl	10 €
	75cl	14 €

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

Café	2 €
Cappucino	3,80 €
Thé	3,80 €
Infusion	3,80 €
Irish coffée	8 €

Les Vins Blancs

	75cl	50cl	25 cl	le verre
OVNI Val de Loire Jeremy Mourat IGP	21 €			
Ce vin au fruité incroyables est issu de Cépage 80% Sauvignon 20% chardonnay				
Les Bornés Menetou Salon Domaine Pellé AOC	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 Vin de France	18 €	13 €	7 €	4 €
Les fruits exotiques litchi ananas miel Cépage 100% gewurztraminer				
Le Saint André domaine Figuièrere Famille Combard IGP Méditerranée	24 €	16 €	8 €	5 €
Des vins fluides et fruités offrant une belle fraîcheur Une ligne pure, vive et toute en équilibre. 100% Rolle (vermentino)				
Côte de Gascogne Villa Dria cote sauvage IGP	22 €			
Fin et élégant de fruits exotiques et d'agrumes avec une finale citronnée Attaque vive et fraîche. De l'ampleur et du gras avec une belle complexité aromatique. En finale, une sensation vivifiante et fruitée. 70 % Colombard & 30 % Sauvignon				

Les Vins Rosés

	75cl	50cl	25cl	le verre
Le Saint André Domaine Figuièrere Famille Combard IGP Méditerranée	24 €	16 €	9 €	6 €
Ce vin vif et frais vous rafraîchira de ses arômes de garrigue, de thym et de Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah				
Mareuil «Château Marie du Fou» J. Mourat AOC	20 €			
Les vins du Château Marie du Fou sont reconnus pour leur élégance, Pinot Noir, Gamay Noir, Cabernet Franc, Sauvignon				
Vin Rosé des côtes de Gascogne Villa Dria IGP	22 €	15 €	8 €	5 €
Nez : Frais et charmeur. Aux notes d'agrumes et de petits fruits rouges. Bouche : Attaque vive et plaisante, agrémentée de notes fruitées de framboise et de 50% Merlot 50% Cabernet franc				

Les Vins Rouges

	75cl	50cl	25cl	le verre
Anjou Rouge Domaine de la Tuffière AOC 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 pellé AOC 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» AOC Délicat et élégant avec des tannins soyeux et un fruit subtil. Cépage Merlot noir : 60 % Cabernet Sauvignon : 20 % Cabernet Franc : 20%	20 €			
Bourgogne Rouge Domaine du Clos des Poulettes AOC 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 €	17 €	10 €	6 €
Côte de Gascogne Clef du Sol IGP Nez: élégant et gourmand, aux notes de fruits rouges Bouche: Attaque suave et fruitée, palais ample aux tanins fondus, finale longue et délicate Ce vin accompagnera, viandes, volailles ou gibiers. 50 % Merlot & 50 % Cabernet-Sauvignon	23 €	16 €	9 €	5 €
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 €	16 €	9 €	5 €

Vins du Val de Loire en Pichet

Blanc Rosé Rouge

14 € 10 € 6 € 3,50 €

Champagne Roger Prioux Rosé ou Blanc 40 €
Crément de Loire Domaine de la Chaboisisère 30 €

prix nets service compris