

Assiette Apéritive 10€

Toast, houmous, petit pâté maison, Jambon sec, cake salé

LES FRUITS DE MER *selon arrivage*

Les Huîtres de la Presqu'île de Ruiz

6 huîtres: 12€

9 huîtres 16€

12 huîtres 20€

PLATEAU DE FRUITS DE MER sur commande pour 2 personnes (48h à l'avance) 76€

Huîtres, crevettes, langoustines, araignée ou crabe, bulots, bigorneaux

Entrées

CREVETTES mayonnaise	8€
CHARCUTERIES du moment	8€
CARPACCIO DE BAR aux épices, huile d'olive et citron	12€

Plats Végétariens

Velouté de légumes de saison, Croutons et fromage	9€
Assiette Végétarienne (Crudités, Houmous, Taboulé)	10€
Burger Végie oignons confits, steak Végie, salade, frites	17€

Plats

LES SALADES DE SAISON

SALADE MARINA aux Noix de Saint Jacques **20€**
et Crevettes

Salade , poelée de Saint Jacques, crevettes et moules,
pommes de terre

SALADE CESAR **15€**

Filet de Poulet, salade, croutons sauce César

Les Moules du Pays avec Frites

Provenance « Les Vignes Marines » Batz sur mer

Cocotte de Moules Marinières **13€**

échalotes et vin blanc

Cocotte de Moules au curry **15€**

échalotes, crème, épices, et vin blanc

Cocotte de Moules à la Crème, **14€**

échalotes, crème et vin blanc

Cocotte de Moules au Gorgonzola, **14€**

échalotes, crème et vin blanc

Les Poissons

FILET DE BAR Rôti Saveur Combavas** **20€**

POELEE DE SAINT JACQUES et Spaghetti aux crustacés **25€**

Notre Spécialité : 21€

LA COTRIADE DE COQUILLAGES servie dans un pain surprise
petits légumes, champignons, crème vin blanc, fruits de mer
et coquillages

Les Viandes

BURGER DU BOUCHER sauce tartare ** 17€

COTE D'AGNEAU Chimichurri ** 20€

*** Accompagnement au choix:*

Pommes Frites, Spaghetti, légumes de saison,

Assiette de frites : 4€ légumes de saison 6€

Desserts

Café Gourmand

8€

mini patisserie, fromage blanc coulis de fruit, 1 boule de glace vanille

Fromage Blanc coulis de fruits

7€

Coupe de fruits de saison

8€

Dessert du jour

7,50€

Pâtisserie du jour

7,50€

Assiette de Fromages

9€

Coupes de Glaces Artisanales

Dame Blanche, glace vanille, sauce chocolat, chantilly **9€**

Chocolat Liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly **9€**

Café Liégeois, glace café, sauce café, chantilly **9€**

Coupe Colonel : glace citron, vodka **10€**

Coupe du Marina : glace vanille, Pommes caramélisées , caramel, Chantilly **9€**

1 Boule de glace **3€**

2 Boules de glace au choix **5€**

3 Boules de glace au choix **8€**

Parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel au Beurre Salé, Créole,

Citron, Cassis, Fraise, Clémentines Corses,

Supplément chantilly **2€**

Supplément alcool **5€**

Menu du jour *servi Le Midi du Lundi au Vendredi*

plat du jour **10€**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **15€**

Entrée + Plat + Dessert **17€**

Voir tableau du jour

Menu Enfant **10€**

Petite Crudité

Steak Haché ou Poisson Pané frites

1 boule de glace ou 1 cookie

prix ttc service compris

