

## Menu Capitaine 29€

### ENTRÉES

#### Pâté croûte « maison »

Recette signature du Chef, salade verte, pickles

ou

#### Ceviche de Dorade au yaourt grec et fruits de la passion

Herbes fraîches, zestes de citron, grenade

ou

#### Velouté de courge à la fève de Tonka

Gressin, noisettes torréfiées, éclats de marrons

ou

#### Les 6 huîtres "Maison Legris"

### PLATS

#### Pièce du Boucher grillée, sauce au choix

Frites, salade verte

ou

#### Mi-Cuit de Thon de la Pampa

Juste saisi, sauce Chimichurri et herbes fraîches

ou

#### Risotto crémeux, poêlée de légumes à la thai

Copeaux de parmesan, herbes fraîches

ou

#### Émincé de poulet « Breizh Touch »

Crème de curry Celte, Riz Pilaf, herbes fraîches

ou

#### Parmentier au choix

Le Marin, Le Coin-coin ou le Pig Lover - voir carte

### DESSERTS

#### Moelleux au chocolat blanc et fève de Tonka

Caramel au beurre salé

ou

#### Riz au lait à la vanille bourbon et caramel au beurre salé

Zestes d'agrumes

ou

#### Marrakech-Brest

Dacquoise à la rose, mascarpone à la fleur d'oranger, praliné pistaches, éclats pistaches

(Boissons non comprises.)



Tous les vendredis soirs et samedis soirs.  
au Bistrot du Marin.  
on récompense le Style :  
en Marinière.  
le patron paye sa tourn' !



# À TABLE !

Prix nets en Euros, taxes et service compris.



## PARTAGES ET GRIGNOTAGES

La planche à composer selon vos envies :

<b>Sardines grillées au barbecue</b>	12
<i>Sauce Chimichurri, Pickles Zestes de citron vert</i>	
<b>Bocal de cochon « Ferme de Kergo »</b>	15
<i>En terrine, filière locale, compotée d'échalotes (190gr)</i>	
<b>Fish Balls</b>	Les 6 : 10
<i>Accras de poisson blanc aux herbes et citron, sauce tartare</i>	Les 12 : 19
<b>Mac &amp; Cheese</b> 	Les 6 : 10
	Les 12 : 19
<b>Jalapeno balls</b> 	Les 6 : 10
	Les 12 : 19
<b>Bol de crevettes roses sauce tartare ( 300gr)</b>	12
<b>Huîtres « Maison Legris »</b>	Les 6 : 14
	Les 9 : 20
	Les 12 : 25


Les Toutes Faites !

<b>La Planche « Balls »</b>	22
<i>6 Mac &amp; Cheese ,6 Fish Balls, 6 Jalapeno balls</i>	
<b>La Planche « Signature »</b>	29
<i>Ceviche de Dorade, Tataki de Thon « Full Moon », Tigre qui pleure</i>	

## LES ENTRÉES

<b>Tatin de légumes du soleil</b> 	9
<i>Huile végétale, salade verte</i>	
<b>Pâté croûte « maison »</b>	9.50
<i>Recette signature du Chef, salade verte, pickles</i>	
<b>Velouté de courge à la fève de Tonka</b> 	9
<i>Gressin, noisettes torréfiées, éclats de marrons</i>	
<b>Ceviche de Dorade au yaourt grec et fruits de la passion</b>	12
<i>Herbes fraîches, zestes de citron, grenade</i>	
<b>Tataki de thon « Full Moon »</b>	12
<i>En marinade sucrée-salée, légèrement épicée, gingembre, citron et herbes fraîches</i>	
<b>Duo d’Huîtres et Crevettes roses</b>	19
<i>6 huîtres « Maison Legris », 200 grammes de crevettes roses</i>	

## LES VEGGIES

<b>Burger Biquette</b> 	15
<i>Buns, Pavé de fromage de chèvre caramélisé à la plancha, salade, pickles, sauce savorniel</i>	
<b>Risotto crémeux, poêlée de légumes à la thaï</b> 	19
<i>copeaux de parmesan, herbes fraîches</i>	
<b>Tatin de légumes du soleil</b> 	9
<i>Huile végétale</i>	

## LES POISSONS

<b>Filets de Maquereaux à la crème de moutarde à l'ancienne</b>	19
<i>Pommes de terre grenailles</i>	
<b>Mi-Cuit de Thon de la Pampa</b>	24
<i>Juste saisi, sauce Chimichurri et herbes fraîches</i>	
<b>Ceviche de Dorade au yaourt grec et fruits de la passion</b>	22
<i>Herbes fraîches, zestes de citron, grenade</i>	
<b>Fricassée d'encornets à l'Espagnol</b>	19
<i>Chorizo, tomates, poivrons, riz pilaf</i>	
<b>Risotto crémeux aux noix de Saint-Jacques</b>	29
<i>Jus corsé à l'orange</i>	

## LES VIANDES

<b>Pièce du Boucher grillée, sauce au choix*</b>	19.50
<i>Frites, salade verte</i>	
<b>Filet de bœuf flambé au poivre</b>	32
<i>Flambé devant vous ! Frites, salade verte</i>	
<b>Filet mignon de porc sauce miel et sarrasin</b>	19.50
<i>Pommes sautées et salade verte</i>	
<b>Tigre qui pleure...</b>	24
<i>Émince de bœuf servi tiède, sauce aigre douce épicée, gingembre, herbes fraîches</i>	
<b>Émincé de poulet « Breizh Touch »</b>	19
<i>Crème de curry breton, Riz Pilaf, herbes fraîches</i>	

\*Sauces au choix : Moutarde à l'ancienne, Poivre, Chimichurri, Tartare

## LES TARTARES



Brut, généreux, préparé à la minute : Le tartare de Bœuf Charolais haché au couteau servi avec des frites et salade verte

<b>Tartare Classique</b>	19
<i>Viande hachée 180gr, sauce tartare du Chef, condiments</i>	
<b>Tartare qui pleure...</b>	21
<i>Viande hachée 150gr, mi-cuit de Thon 50gr, sauce « Tigre qui pleure », gingembre, condiments, zestes de citron</i>	
<b>Tartare Iodé</b>	23
<i>Viande hachée 180gr, huîtres « Maison Legris », Oyster sauce, feuilles d'huîtres, condiments</i>	

## LES PARMENTIERS

Un plat simple, mais fait maison avec beaucoup d'amour : les Parmentiers version Bistrot du Marin !

<b>Le Marin</b>	17
<i>Écrasé de pommes de terre au beurre, Dorade, herbes fraîches, citron confit, gingembre, chapelure, salade verte</i>	
<b>Le Coin-Coin</b>	17
<i>Écrasé de pommes de terre au beurre, éffiloché de Canard à l'orange Chapelure, salade verte</i>	
<b>Le Pig Lover</b>	15
<i>Écrasé de pommes de terre au beurre, rondelles de saucisses rennaise, compotée d'oignons à la bretonne Chapelure, salade verte</i>	

## LES CARPACCIOS

Une belle assiette de 120gr, l'équivalent d'un double carpaccio classique, servie avec frites et salade. Notre viande est française, de race « AUBRAC » tendre et savoureuse.



<b>Carpa' Basilico</b>	16
<i>Fines tranches de Bœuf, Pesto « Maison », citron, gressin</i>	
<b>Carpa' Tout Rouge</b>	19
<i>Fines tranches de Bœuf, Pesto « Maison », tartare de Mi-Cuit de Thon, graines de sésame noir, citron, gressin</i>	
<b>Carpa' qui pleure...</b>	18
<i>Fines tranches de Bœuf, Sauce Tigre qui pleure, gingembre, pickles, citron, gressin</i>	

## LES BURGERS

<b>Burger Pesk</b>	17
<i>Buns, steak de poisson blanc « maison », fromage, compotée d'oignons, salade, pickles, sauce tartare</i>	
<b>Burger Meuhhhhh</b>	17
<i>Buns, steak de bœuf, fromage local, salade, compotée d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne</i>	
<b>Burger Biquette</b> 	15
<i>Buns, pavé de fromage de chèvre caramélisé à la plancha, compotée d'oignons, salade, pickles, sauce savorniel</i>	



## LES CAFÉS BAROUDEURS

Pour les aventuriers du gout et les voyageurs en quête de chaleur, ces cafés venus d'ailleurs ont chacun leur caractère... à boire comme une escale, à savourer comme un détour.

<b>Breizh Coffee</b> , 4cl de whisky breton, expresso, chantilly	8.50
<b>Irish Coffee</b> , 4cl de Jamson, expresso, chantilly	9
<b>Bourbon Coffee</b> , 4cl de Bourbon redomption, expresso, chantilly	11
<b>Diplo Coffee</b> , 4cl de Rhum Diplomatico, expresso, chantilly	10
<b>Russian Coffee</b> , 4cl de Vodka Guillotine Premium, expresso, chantilly	10
<b>French Coffee</b> , 4cl de Cognac VSOP, expresso, chantilly	9
<b>Calva Coffee</b> , 4cl de Calvados, expresso, chantilly	9

### Chaud devant !

<b>Café</b> , 100% Arabica	2.10
<b>Café allongé ou Café décaféiné ou Noisette</b>	2.20
<b>Double café</b>	4.20
<b>Café crème</b>	2.50
<b>Café ou Chocolat Viennois</b>	4.50
<b>Thé ou Tisane</b>	3.5

Maison Damman : Earl Grey ou Thé vert menthe ou fruits rouges ou tisane verveine

### Un Dernier Caprice 4cl

Un dernier souffle d'audace avant de larguer les amarres...

<b>Cognac VSOP ou Calvados</b>	7
<b>Cognac XO</b>	12
<b>Armagnac ou Gnôle N°5</b> (eau de vie de cidre)	9
<b>Deljoy</b> (Liqueur de Cognac aux agrumes)	9.50
<b>Menthe Pastille ou Pepper Minth</b>	7.50
<b>Baileys ou Cointreau</b>	7



Prix nets en Euros, taxes et service compris.



DERNIERS PLAISIRS...



## LE COIN DES GOURMANDS

Le Marin Voyage beaucoup, il vous a ramené dans son paquetage des recettes venues d'ici et ... d'ailleurs

**Marrakech-Brest** \_\_\_\_\_ 8,50

*Dacquoise à la rose, mascarpone à la fleur d'oranger, praliné pistaches, éclats pistache*

**Retour du Japon** \_\_\_\_\_ 9

*Biscuit Joconde au thé matcha, compotée mangue passion, mousse Yuzu, coulis de passion*

**Baba au Rhum aux épices et agrumes** \_\_\_\_\_ 9,50

*Arrosé généreusement à table !*

**Moelleux au chocolat blanc et fève de Tonka** \_\_\_\_\_ 8

*Caramel au beurre salé*

**Riz au lait à la vanille bourbon et caramel au beurre salé** \_\_\_\_\_ 7

*Zestes d'agrumes*

**Café ou Thé Gourmand** \_\_\_\_\_ 8,50

*Un café ou un thé accompagné de ses mignardises du moment*



## Les Glaces

**Coupe 1 boule** \_\_\_\_\_ 2.90

**Coupe 2 boules** \_\_\_\_\_ 5.50

**Coupe 3 boules** \_\_\_\_\_ 7.50

**Supplément chantilly ou chocolat chaud** \_\_\_\_\_ 1.50

*Les parfums : vanille, chocolat noir, citron vert, caramel*

## Les Coupes Glacées

**Barbe Rousse** \_\_\_\_\_ 9

*Glace vanille x2, crème de marron, noisette torréfiées et chantilly*

**Barbe Blanche** \_\_\_\_\_ 8

*Glace vanille, glace chocolat noir, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly*

**Barbe Noire** \_\_\_\_\_ 8

*Glace chocolat x2, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly*

**Boulet de Canon** \_\_\_\_\_ 9,50

*Glace vanille, Glace caramel au beurre salé, glace chocolat, coulis de caramel, chocolat chaud, cacahuètes, chantilly*

**Jambe de bois** \_\_\_\_\_ 8

*Glace vanille, glace caramel, coulis de caramel, amandes effilées chantilly*



## LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

**L'Amiral** \_\_\_\_\_ 9

*Glace citron vert x2, Vodka 4cl*

**La Cara'Breizh** \_\_\_\_\_ 9.50

*Glace Vanille, glace caramel, Liqueur bretonne «Fleur de caramel» 18° 4cl, graines de sarrasin torréfiées chantilly*

**La Madeleine** \_\_\_\_\_ 11.00

*Glace Vanille, Liqueur bretonne « Biscuit Petit Beurre » 18° 4cl, Amaretto « Disarrono » 2cl, amandes effilées chantilly*

## La Breizh Touch 4cl,

Ici, on ne termine pas un festin, sans un clin d'œil à la Bretagne... Nos liqueurs artisanales de la Maison Triskell font danser les papilles... et parfois les convives !

**Liqueur « Fraises de Plougastel », 18°** 7.50

**Liqueur « Fleur de Caramel », 20°** 7

**Liqueur « Biscuit Petit Beurre », 18°** 7

**Liqueur « Menthe Poivrée », 24°** 7

## LES COCKTAILS DESSERTS

Quand les grands classiques sucrés français se réinventent en Cocktails alcoolisés... Gourmands, élégants et surprenants... à savourer à la paille ou à petites gorgées !

**Crème brûlée à la vanille bourbon** \_\_\_\_\_ 9

*2cl de Rhum ambré, liqueur au biscuit petit beurre, sirop de vanille, lait, sucre cassonnade caramélisée*

**Fraisier de Plougastel** \_\_\_\_\_ 10

*2cl de vodka, liqueur à la fraise de Plougastel, purée de fraises, liqueur Biscuit petit beurre, lait*

**Financier à la pistache** \_\_\_\_\_ 10

*2cl de Rhum ambré, Amaretto, liqueur biscuit petit beurre, sirop de pistache, lait*

**Tartelette citron meringuée** \_\_\_\_\_ 9

*4cl de Limoncello, liqueur au biscuit petit beurre, sucre de canne, jus de citron vert, lait, zestes de citron*

**Tarte à l'abricot du Roussillon** \_\_\_\_\_ 10,5

*4cl de liqueur d'abricot du Roussillon, liqueur au biscuit petit beurre, sirop d'Amaretto, lait*





APÉRO ?

Coupe de champagne	
Louis Roederer - 12cl	13
Kir Royal - 12cl	13.5
cassis mûre pêche framboise	
Kir vin blanc - 12cl	4.5
cassis mûre pêche framboise	
Kir Pétillant - 12cl	4.9
cassis mûre pêche framboise	
Pastis artisanal « L'Acolyte » - 3cl	4.5
Porto Rouge ou Blanc - 5cl	4.5
Ramos Pinto	
Mancino Rouge ou Blanc - 6cl	5
Campari, Suze - 6cl	4.5
Long Drink - 20cl	8.5
(whisky coca, gin tonic...)	

SOFTS & EAUX

Coca, Coca Zéro, Orangina - 33cl	3.9
La French S'il vous plait - 25cl	4.8
Soda naturel français, Agrumes, Tonic ou Ginger Beer	
Jus de Fruits Granini - 25cl	3.9
Abricot, ACE, Pamplemousse, Ananas, Fraîse, Orange, Pomme	
Limonade - 20cl	3
Diabolo - 20cl	3.2
Menthe, Fraîse, Grenadine, Citron, Vanille, Pastèque, Gingembre, Rose, Pêche	
Thonon ou Vals - 33cl	3.9
- 75cl	5.9

CITRONNADES & THÉS GLACÉS

(35cl)



Thé Blanc glacé « Healthy »	4.8
Pêche Hibiscus	
Thé Vert glacé « Detox »	4.8
Menthe Citron	
Maté glacé « Detox »	4.8
Citron vert Passion	
Citronnade « Vitality »	4.8
Fleur d'Oranger	
Citronnade « Healthy »	4.8
Gingembre	



BIÈRES & CIDRES

PRESSIONS

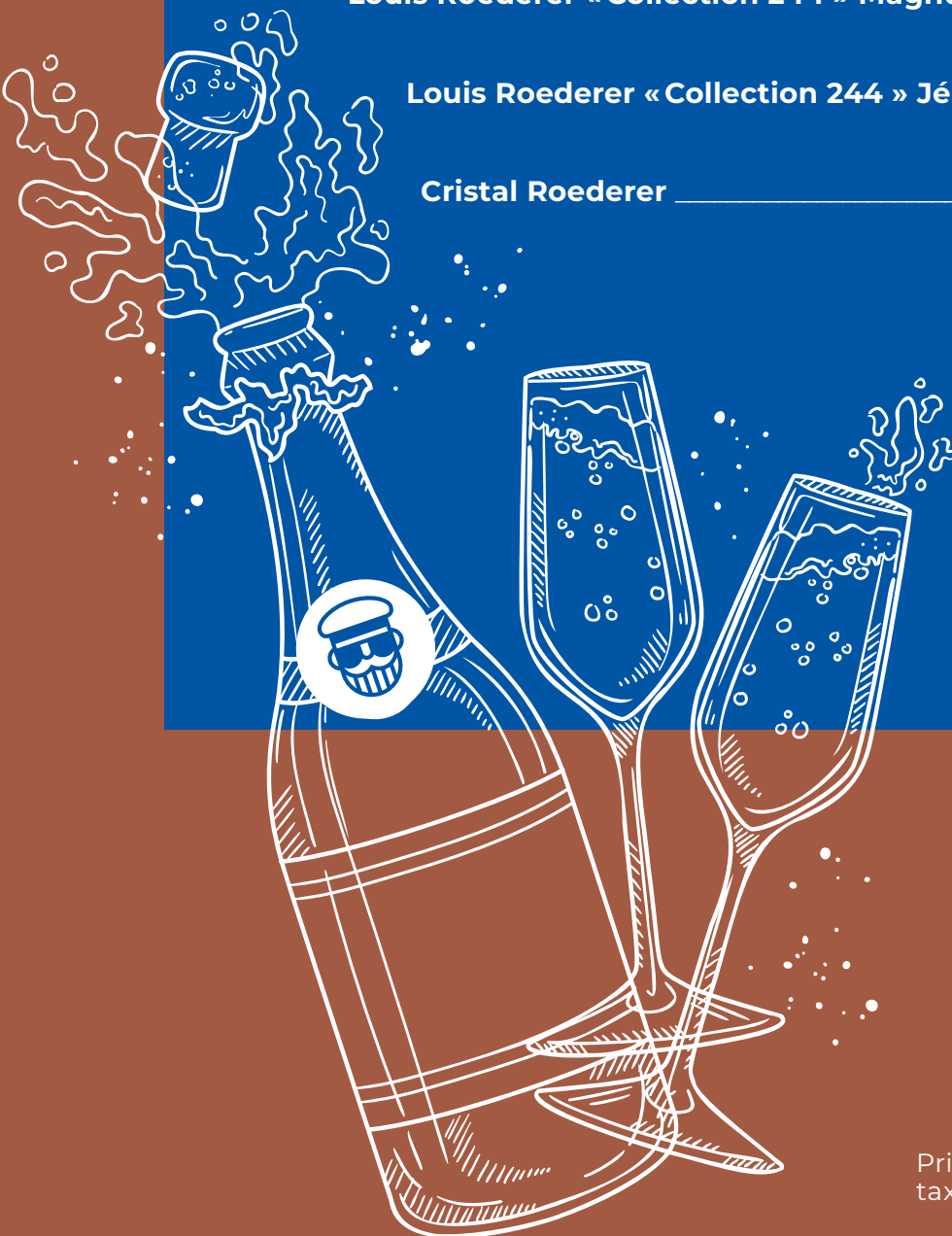
	25cl	50cl
Moulin Beach (Pils 5°)	3.9	7.5
Binouze du Marin (Pale Ale Bzh 4°)	4.2	8
Mam Pitaine (blanche Bzh 5°)	4.7	8.8
Thoren (Ipa Bzh 5.5°)	4.3	8.2
Saint Idesbald (Bière d'Abbaye 6.5°)	4.3	8.2

BOUTEILLES

Heineken 0° - 25cl	3.9
Desperados ou Bière Fruits Rouges - 33cl	7.5
Cidre « Cidricchus L'Original » Brut - 33cl	7.5
- 75cl	18
Hard Cider Pomme/Framboise - BZH - 33cl	8.5
« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits »	
Hard Cider Pomme/Gingembre - BZH - 33cl	8.5
« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits »	

Champagnes -75cl-

Louis Roederer « Collection 244 »	95
Bollinger spécial Cuvée	
Louis Roederer « Blanc de Blancs »	150
Louis Roederer « Rosé »	
Louis Roederer « Collection 244 » Magnum 1.5L	190
Louis Roederer « Collection 244 » Jéroboam 3L	
Cristal Roederer	480



Prix nets en Euros, taxes et service compris.



DRINKS

# Notre selection de vins au verre



## BLANCS – IGP –

**Chardonnay – Pays d’Oc – « Le Brendan »** \_\_\_\_\_ 4.5

*Doré, frais et spécial Ty Zefs ! Un vin de capitaine !*

**Val de Loire – « Tougri » - Domaine Bonnet-Hutteau BIO** \_\_\_\_\_ 6

*Un Sauvignon vif et citronné, avec une belle tension minérale. Comme un coup de vent sur la Loire, il réveille les papilles sans jamais dérailler.*

**Argentine – Etchart Cafayate – « Torrontes »** \_\_\_\_\_ 5.5

*Un blanc exotique, floral et légèrement épicé. Sentir l'Amérique du Sud sans quitter son transat ? C'est LUI qu'il faut !*

**La Clape – AOP – « Le Marin » - Domaine Sarrat de Goundy BIO** \_\_\_\_\_ 5.5

*Iodé, salin, sec et fruité à la fois ce vin est une vague fraîche qui donne envie d'ouvrir les voiles et de foncer droit vers l'horizon.*

**Moelleux – Gascogne - Domaine de Caudé – « Gros Manseng »** \_\_\_\_\_ 5.5

*Rond et gourmand, avec des notes de fruits exotiques et de miel. Parfait pour ceux qui aiment que le vin caresse le palais...sans jamais l'écraser.*

## ROUGES – AOP –

**Chinon – « Et Chinon Ca va ? » - Domaine Charles Pain BIO** \_\_\_\_\_ 7

*Un Cabernet franc tout en fruits rouges avec une pointe végétale bien dosée. Léger mais pas timide, il cause, il charme, et on en redemande.*

**Blaye Côtes de Bordeaux – « En Voiture Simone »** \_\_\_\_\_ 4.5

*Fruits noirs, touches boisées, tannins fondus : un Bordeaux express qui embarque direct vers une belle balade gustative.*

**Coteaux de L’Ardèche – IGP – « Petite Selve » - Château Petite Selve BIO** \_\_\_\_\_ 6.5

*Rouge croquant, légèrement épicé ; à la fraîcheur surprenante. Ce vin, c'est le French Lover des rouges*

**Pinot Noir – IGP Pays d’Oc – « Pont-Pont Pinot »** \_\_\_\_\_ 5.5

*Léger, fruité, élégant : un Pinot Noir à déguster comme un baiser volé à Marilyn.*

**Côtes du Rhône - « Game of Rhône » - Maison Alméras** \_\_\_\_\_ 5

*Puissant, structuré, avec une belle attaque sur les fruits noirs et une finale légèrement poivrée. Un Côtes du Rhône aussi puissant qu'un dragon !*

## ROSÉS – IGP –

**Provence – Var – Chateau L’Arnaude** \_\_\_\_\_ 4.5

*Frais, léger, floral, avec une pointe d'agrumes. Un rosé qui sent bon les vacances...*

**Ile de Beauté – Domaine Terra Vecchia** \_\_\_\_\_ 5.5

*Un rosé Corse fier et sauvage ... Comme un coucher de soleil sur les falaises de Bonifacio !*

**Côtes de Provence – AOP – « Up » - Ultimate Provence** \_\_\_\_\_ 8

*Croquant, fruité, désaltérant ... Ce Côtes de Provence, c'est la définition même du rosé plaisir !*

# LES BLANCS (75cl)



## VAL DE LOIRE – AOP –

**Menetou Salon Morogues – « Les Bornés » – Domaine Pellè BIO** \_\_\_\_\_ 35

**Menetou Salon Morogues – « Vignes de Ratier » – Domaine Pellè BIO** \_\_\_\_\_ 55

♥ **IGP Val de Loire – « TOUGRI » - Domaine Bonnet-Hutteau BIO** \_\_\_\_\_ 27

**Saumur Blanc – Domaine Les Sables Verts** \_\_\_\_\_ 38

**Montlouis-sur-Loire – « Les Hauts de Husseau » - Jacky Blot** \_\_\_\_\_ 80

**Cheverny Blanc – « La Colline aux Princes »** \_\_\_\_\_ 25

♥ **Chinon blanc – « Les Houttes » - Domaine de l’R BIO** \_\_\_\_\_ 55

**Muscadet – « Bonnets Blancs » - Domaine Bonnet -Hutteau BIO** \_\_\_\_\_ 29

## CULTURE SUD – IGP –

♥ **Chardonnay – Pays d’Oc - « Le Brendan »** \_\_\_\_\_ 23

**Côtes de Gascogne sec – Domaine de Caudé** \_\_\_\_\_ 22

♥ **Pays d’Aude – « Morillon Blanc » - by Jeff Carrel** \_\_\_\_\_ 32

**Ile de Beauté – « E-Croce » - Yves Leccia BIO** \_\_\_\_\_ 75

**Méditerranée – « Gusto » - Domaine des Peyre** \_\_\_\_\_ 29

**La Clape – AOP – « Le Marin » - Domaine Sarrat de Goundy BIO** \_\_\_\_\_ 25

**Moelleux – Gascogne - Domaine de Caudé – « Gros Manseng »** \_\_\_\_\_ 27

## RHÔNE – AOP –

**Condrieu – « Côte Chatillon » - Domaine Bonnefond** \_\_\_\_\_ 85

**Crozes-Hermitage – « Les Pitchounettes » - Domaine des 4 Vents BIO** \_\_\_\_\_ 42

## BOURGOGNE – IGP –

**Chablis – « Village » - Bernard Defaix BIO** \_\_\_\_\_ 49

**Pouilly-Fuissé – « 1er Cru En Chatenay » - Bret Brothers BIO** \_\_\_\_\_ 120

**Saint-Aubin – « 1er Cru Les Frionnes » - Hubert Lamy** \_\_\_\_\_ 180

♥ **Saint-Véran – « La Combe des Roches » - Bret Brothers BIO** \_\_\_\_\_ 55

## MONDE

**Argentine – Etchart Cafayate – « Torrontes »** \_\_\_\_\_ 26

# LES ROSÉS -IGP- (75cl)

**Provence – Var – Château l’Arnaude** \_\_\_\_\_ 23

**Corse – Ile de Beauté – Domaine Terra Vecchia** \_\_\_\_\_ 28

**Côtes de Provence – AOP – « Up » - Ultimate Provence** \_\_\_\_\_ 45

♥ *Les coups de cœur du Patron !*

# LES ROUGES (75cl)

## BORDELAIS – AOP –

**Blaye Côtes de Bordeaux – « En Voiture Simone »** \_\_\_\_\_ 22

♥ **Castillon Côtes de Bordeaux – « Les Prairies » - Château Pitray** \_\_\_\_\_ 45

**Médoc Cru Bourgeois – Château Roquegrave** \_\_\_\_\_ 29

**Sainte-Foy Bordeaux – Château Martet** \_\_\_\_\_ 85

**Côte de Bourg – Roc de Cambes** \_\_\_\_\_ 175

**Pessac-Léognan – « La Chapelle de la Prade »** \_\_\_\_\_ 37

**Saint-Estèphe – La Croix de Marbuzet** \_\_\_\_\_ 39

**Saint-Emilion – Grand Cru Classé – Château Cheval Blanc** \_\_\_\_\_ 1200

## CULTURE SUD – IGP –

**Côtes du Rhône – « Game of Rhône » – Maison Alméras** \_\_\_\_\_ 24

♥ **Pinot Noir – Pays d’Oc – « Pont-Pont Pinot »** \_\_\_\_\_ 27

**Les Creisses – Pays d’Oc – Philippe Chesnelong** \_\_\_\_\_ 52

**Côte Rôtie – AOP – « Les Collines de Couzou » - Domaine Bonnefond** \_\_\_\_\_ 85

♥ **Pic Saint Loup – « Aouuuuuuh » - Domaine Mas Foulquier BIO** \_\_\_\_\_ 33

♥ **Corse – VDF – « Ecce Fructus » - Clos Culombu BIO** \_\_\_\_\_ 55

**Coteaux de l’Ardèche – « Petite Selve » - Château Petite Selve BIO** \_\_\_\_\_ 32

## VAL DE LOIRE – AOP –

**Bourgueil – « Cuvée Déchainée » - Domaine Lamé Delisle Boucard** \_\_\_\_\_ 24

**Menetou-Salon-Morogues – « Les Bornés » - Domaine Pellè BIO** \_\_\_\_\_ 36

**Menetou-Salon-Morogues – « Les Cris » » - Domaine Pellè BIO** \_\_\_\_\_ 55

♥ **Chinon – « Et Chinon Ca va ? » - Domaine Charles Pain BIO** \_\_\_\_\_ 29

**Saumur-Champigny – « La Porte Saint-Jean » - Sylvain Dittière BIO** \_\_\_\_\_ 70

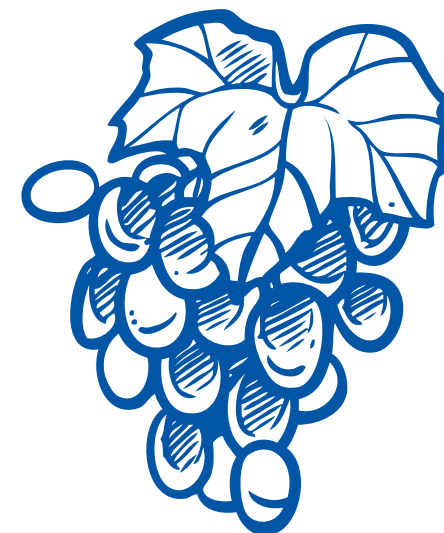
## BOURGOGNE - BEAUJOLAIS – AOP –

♥ **Morgon – « Tradition » - Domaine Thévenet** \_\_\_\_\_ 39

♥ **Bourgogne Rouge – « L’Héritière » - Nicolas Rossignol** \_\_\_\_\_ 85

**Volnay – « Origines » - Nicolas Rossignol** \_\_\_\_\_ 120

**Gevrey-Chambertin – « Combes du Bas » - Bastien Gautheron** \_\_\_\_\_ 180



ALCOOLS PREMIUMS



RHUMS -4cl-

3 Rivières « Rhum vieux de l'Océan » MARTINIQUE	9,5
Rhum minéral aux notes légèrement iodées.	
By the Dutch « Smoked » INDONESIE	13
Délicieux rhum fumé aux copeaux de bois indonésien	
Bumbu XO « Hors d'âge » PANAMA	10,5
Parfums boisés et caramélisés suite à une maturation de 18 ans en fûts de chêne blanc ex-Xérès	
Old Monk « The Legend » INDE	11,5
Des notes soutenues de caramel et fruits à coque, légèrement boisé toasté	
The 3 Monkeys Organisation PANAMA	9
Ce rhum vieux est composé de différents crus vieux de 3 à 10 ans. Bel équilibre	
Takamaka « Rum Zenn » SEYCHELLES	9
Saveurs exotiques et tropicales pour ce rhum de l'océan indien	
Nihilo « Afrikan Gold » AFRIQUE DU SUD	13
D'une agréable rondeur, il offre des notes gourmandes de caramel, de vanille, d'agrumes et d'épices.	
La Progresiva de Vigia « 13 ans » CUBA	12
Particularité de ce rhum ? Un taux de sucre très peu élevé (5,5gr/L)	
Caracas Club VENEZUELA	9,5
Rhum d'une grande légèreté vieilli 8 ans en fûts de chêne.	
Diplomatico « Reserva Exclusiva » VENEZUELA	8
On ne le présente plus!!	
Relicario « Vermouth finish » REP. DOMINICAINE	11
Arômes de camomille et gentiane résultant d'un finish en ex-fûts de Vermouth. Magique!	
Don Papa « Masskara » PHILIPPINES	9,5
Rhum infusé au calamansi (une sorte de citron vert) ainsi qu'au miel déniché sur les pentes du volcan Kanlaon.	
Piet « Rhum Vieux » 3 ans PANAMA	9,5
3 ans en fûts de Bourbon lui ont donné un équilibre parfait et des notes de sucre de canne.	
Ron Piet « XO » PANAMA	12
Vieilli en ex-fûts de Bourbon, vous y trouverez des notes de caramel au beurre, noix de coco et une pointe de zeste d'orange	
Kong « White » GUATEMALA	18
Élaboré à partir d'herbes appréciées des gorilles (d'où la bouteille!) : eucalyptus, banane, bambou, céleri. Surprenant!	
Kong « Black » GUATEMALA	18
Même principe que son petit frère juste au-dessus!	
Bacoo REP. DOMINICAINE	11
Arômes de chocolat, caramel, vanille et miel! Très original!	
Tiki Lovers « Dark Rum » JAMAÏQUE	9
Bel assemblage entre un rhum Jamaïquain et d'un rhum de la Barbade. Équilibre parfait!	
Serum « Elixir » PANAMA	9
Rhum de 8 ans d'âge élaboré à partir de miel de canne, macération d'épices et fruits secs.	

ALCOOLS PREMIUMS



Whiskies -4cl-

Fontagard Single Malt FRANCE	8,5
Élégante complexité, vieilli en ex-fûts de Cognac	
Cardhu « Amber Rock » ÉCOSSE	9
Double maturation en fûts de bourbon et sherry	
Agitator Single Malt SUÈDE	8,50
Tourbée aux notes herbacées, vieilli en ex-fûts de châtaignier	
Nc'Nean Organic « BIO » IRELAND	13
Signe malt des plus délicats et fruités	
Currach « Kombu » IRELAND	8
Des notes torréfiées associées à la gourmandise du caramel salé et du chocolat noir	
Redemption Bourbon ÉTATS-UNIS	8
Un bourbon au caractère floral et épicé	
Kujira « Ryukyu Whisky Inari » JAPON	9,5
Véritable whisky japonais à base de riz 100%	
Papa Poulpe FRANCE	11
Single malt aux notes de fruits rouges légèrement, boisé, notes d'épices.	
Arlett FRANCE	9,5
Belle longueur en bouche avec une tourbe très légère	
Koriyama JAPON	12
Whisky japonais aux douces notes de vanille...	

TEQUILAS -4cl-

« Le Marin est très fier d'être partenaire de deux des plus pointus producteurs de tequilas au monde.	
Nous avons l'honneur de vous proposer la Clase Azul et la Komos, deux tequilas 100% agave à la finesse incomparable »	
Tequila Clase Azul « Plata »	19
Tequila Clase Azul « Reposado »	24
Tequila Clase Azul « Mezcal Durango »	38
Tequila Clase Azul « Guerrero »	38
*****	
Tequila Komos « Anejo Cristalino »	19
Tequila Komos « Reposado Rosa »	14



Cocktails  
& Co.

Prix nets en Euros, taxes et service compris.



COCKTAILS

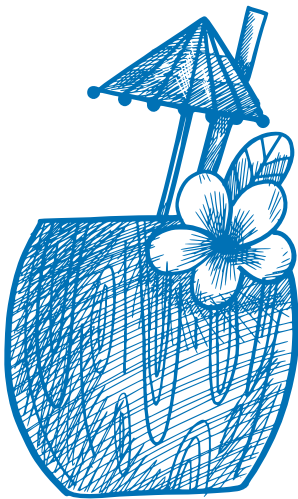


LES ÉTERNELS

Mojito	8.5
4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade (fraise, framboise, passion ou coco +1€)	
Mojito Breton	10
4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonade, cidre	
Moussito	10
4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonade, bière blanche BZH	
Pina Colada	9
Jus d'ananas, purée de coco, rhum ambré, lait	
Margarita	9.5
5cl de tequila, 2 cl de triple sec, jus de citron	
Caïpi	8.5
5cl de cachaça, cassonade, jus de citron vert	
Daïquiri	8.5
5cl de rhum ambré, jus de citron vert, sucre de canne	
Gin To'	9
4cl de Gin Anae (Made in France), tonic water, citron jaune	
Sexe sur la Plage	9
4cl de vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de Cranberry	
Expresso Martini	9
4cl de vodka, 1.5cl de Kahlua, sucre de canne, expresso	
Porn Star	13
4cl de vodka Guillotine (Made in France), sirop de vanille, purée de passion, jus de citron, shooter de 4cl de prosecco	

Les Éditions Limitées

Petit Chaperon Rouge	10
2cl de vodka, liqueur Cherry, crème de mûre, crème de framboise, crème de cassis, jus de citron vert, limonade	
God Save The Green	11
2cl de vodka, 2cl liqueur Green P31, sirop amaretto, menthe fraîche, jus de citron, eau pétillante	
Red Fever	9.5
4cl de gin, purée de framboise, menthe fraîche, jus de citron, sirop de rose, ginger-beer	
Pink Lady	9.5
4cl de tequila, jus d'ananas, purée de fraise, sirop de pastèque, jus de citron vert	
Rihanna	9.5
4cl de rhum ambré, jus de pomme, sirop de gingembre, jus de citron vert	
Concomcello	9.5
2cl de gin Français Anae, 2cl de Limoncello, rondelles de concombre, jus de citron vert, Tonic Water	



MULES & CO.

Moscow Mule	9.5
4cl de vodka, jus de citron, angostura, ginger-beer	
Caribbean Mule	9.5
4cl de rhum, jus de citron, angostura, ginger-beer	
London Mule	9.5
4cl de gin, jus de citron, angostura, ginger-beer	
Mexican Mule	9.5
4cl de tequila, jus de citron, angostura, ginger-beer	

Les Spritz du Marin

L'Original	8.5
4cl d'Orange Bitter Spritz, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Royal	14
4cl d'Orange Bitter Spritz, champagne Louis Roederer, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Les Seins de Germaine	8.5
4cl de liqueur de fleur de Sureau, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Green Spritz	9
4cl de P31 (liqueur italienne à base de plantes), vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Banana Splitz	9.5
4cl de liqueur de banane du Brésil et Caraïbes, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Cass'Cool	9
4cl de liqueur de Cassis de Bourgogne, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Parfait Amour	9.5
4cl de liqueur Parfait Amour (notes de violette, géranium et orange), vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Litchi Boom Boom	9
4cl de liqueur de litchi, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Cherry Pop	9
4cl de liqueur de Cherry (infusion cerise et framboise), vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Pample Spritz	9.5
4cl de liqueur de pamplemousse rose, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Bellabrico	9.5
4cl de liqueur d'abricot du Roussillon, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Spritz Italicus	10.5
4cl de liqueur d'Italicus (liqueur italienne à la bergamote et lavande), vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune 11	
Spritz Deljoy	10
4cl de Deljoy (liqueur de Cognac aux agrumes), vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	
Lemon'Club	9
4cl de limoncello, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune	



MOCKNROLL

Pom'pote	Jus de pomme, menthe fraîche, sirop de kiwi, jus de citron, eau pétillante	7
Miss Tinguette	Jus de cranberry, sirop de pêche, jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron	7.5
Ginger Tea	Thé vert glacé Detox Menthe Citron Gingembre,	8.5
menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de gingembre		
Citrus Tea	Maté glacé Detox Citron vert Passion,	8.5
jus de citron, sirop de citron, menthe fraîche, limonade		
Mock'Spritz	Orange Bitter sans alcool, tonic water,	8
rondelles d'orange et citron jaune		
Virgin Mojito	Sirop de rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade	7
Virgin Colada	Jus d'ananas, purée de coco, lait	6.5

ALCOOLS PREMIUMS

VODKAS -4cl-

Guillotine FRANCE		9
Elaborée à partir de raisins de champagne de la maison « Bollinger ». Un Délice!		75 cl: 140
Ukiyo « Japanese Rice Vodka » JAPON		9.5
Elaborée à partir de riz, lui apportant douceur et légère sucrosité		
9Mile ÉTATS-UNIS		9.5
Vodka filtrée sur granite lui donnant une pureté incroyable!		
Le Philtre BIO FRANCE		11
Vodka soyeuse aux notes d'amandes grillées et fèves de tonka		
Monte-Carlo MONACO		12
Véritable vodka premium d'une grande finesse, distillée 5 fois et aux notes d'herbes méditerranéennes		
Pyla des Vignes FRANCE		10
Elaborée à partir de raisins de Gironde et filtrée à travers le sable de la fameuse dune. Audacieux!		

Gins -4cl-

L'Acrobate FRANCE		9
À base de spiruline et yuzu, notes exotiques		
Anaë BIO FRANCE		8.5
Recette à base d'alcool de raisin et 8 botaniques BIO!		75 cl: 130
Santa Ana PHILIPPINES		9
Élaboré à partir de botaniques locales : l'ylang-ylang, l'alpinia et le calamansi		
An Dûlaman IRELAND		9
Délicieux gin maritime à base d'algues irlandaises et agrumes traditionnels		
Olafsson Gin « Icelandic » ISLANDE		9.5
Aromatisé à partir de plantes islandaises telles que le thym d'Arctique ou le lichen des montagnes.		
Brockmans IRELAND		9
Infusé à la mûre et à la myrtille. Audacieux!		
Lind and Lime ÉCOSSE		8.5
Gin aux arômes frais et citronnés.		75 cl: 130
Engine Organic BIO ITALIE		11
Gin italien à base de citron, sauge et genévrier		
Ukiyo Yuzu JAPON		9
À base de yuzu bien évidemment! Une grande finesse sur des notes également d'orange amère et coriandre		
Ukiyo Blossom JAPON		9
Gin à base de fleurs de cerisier. Notes de mandarine et épices en fin de bouche		
Brooklyn Dry Gin ÉTATS-UNIS		10
From New-York! À base d'écorces d'agrumes fraîches coupées à la main		
Saïgon Baïgur VIETNAM		11
Gin au caractère asiatique à base de fleurs de lotus, main de Bouddha et fruit du Dragon		
N° 3 London Dry Gin ANGLETERRE		9.5
L'un des meilleurs gins du monde. Parfums de cardamome et menthe fraîche. Incomparable!		
Jin Jiji « India Dry Gin » INDE		10
Elaboré dans un petit alambic en cuivre, à base de Genévrier de l'Himalaya et noix de cajou notamment. Surprenant!		