

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 V

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 thaï V

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



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



À TABLE !



PARTAGES ET GRIGNOTAGES

La planche à composer selon vos envies :

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

Les Toutes Faites !

| | |
|--|----|
| La Planche « Balls » | 22 |
| 6 Mac & Cheese ,6 Fish Balls, 6 Jalapeno balls | |
| La Planche « Signature » | 29 |

Ceviche de Dorade, Tataki de Thon « Full Moon », Tigre qui pleure

LES ENTRÉES

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

LES VEGGIES

| | |
|--|----|
| Burger Biquette | 15 |
| Buns, Pavé de fromage de chèvre caramélisé à la plancha, salade, pickles, sauce savoniel | |
| Risotto crémeux, poêlée de légumes à la thaï | 19 |
| copeaux de parmesan, herbes fraîches | |
| Tatin de légumes du soleil | 9 |
| Huile végétale | |

LES POISSONS

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

LES VIANDES

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

* 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

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

LES PARMENTIERS

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

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

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.



Carpa' Basilico

Fines tranches de Bœuf, Pesto « Maison », citron, gressin

Carpa' Tout Rouge

Fines tranches de Bœuf, Pesto « Maison », tartare de Mi-Cuit de Thon, graines de sésame noir, citron, gressin

Carpa' qui pleure...

Fines tranches de Bœuf, Sauce Tigre qui pleure, gingembre, pickles, citron, gressin

LES BURGERS

| | |
|--|----|
| Burger Pesk | 17 |
| Buns, steak de poisson blanc « maison », fromage, compotée d'oignons, salade, pickles, sauce tartare | |
| Burger Meuhhhh | 17 |
| Buns, steak de bœuf, fromage local, salade, compotée d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne | |
| Burger Biquette | 15 |
| Buns, pavé de fromage de chèvre caramélisé à la plancha, compotée d'oignons, salade, pickles, sauce savoniel | |



LES CAFÉS BAROUDEURS

Pour les aventuriers du goût 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.

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

Chaud devant !

| | |
|--|------|
| Café, 100% Arabica | 2.10 |
| Café allongé ou Café décaféiné ou Noisette | 2.20 |
| Double café | 4.20 |
| Café crème | 2.50 |
| Café ou Chocolat Viennois | 4.50 |
| Thé ou Tisane | 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...

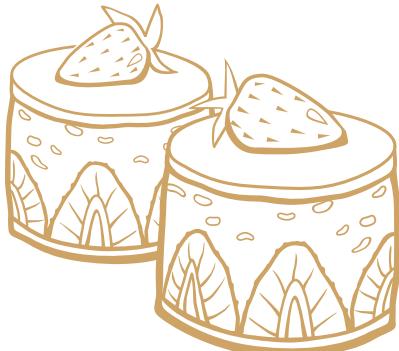
| | |
|---|------|
| Cognac VSOP ou Calvados | 7 |
| Cognac XO | 12 |
| Armagnac ou Gnôle N°5 (eau de vie de cidre) | 9 |
| Deljoy (Liqueur de Cognac aux agrumes) | 9.50 |
| Menthe Pastille ou Pepper Mynth | 7.50 |
| Baileys ou Cointreau | 7 |



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 GLACEES ALCOOLISEES

| | |
|---|------|
| 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 | |



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 | |
| Fraiser 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 | |



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 |

APÉRO ?

| | |
|--------------------------------------|------|
| Coupe de champagne | |
| Louis Roederer - 12cl | 13 |
| Kir Royal - 12cl | 13.5 |
| cassis mure pêche framboise | |
| Kir vin blanc - 12cl | 4.5 |
| cassis mure pêche framboise | |
| Kir Pétillant - 12cl | 4.9 |
| cassis mure 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...) | |

CITRONNADES & THÉS GLACÉS



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



(35cl)

4.8
4.8
4.8
4.8
4.8
4.8

BIÈRES & CIDRES

PRESSIONS

| | | | | |
|--------------------------------------|-----|------|-----|------|
| Moulin Beach (Pils 5°) | 3.9 | 25cl | 7.5 | 50cl |
| 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 |
| BFF 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 | 140 |
| Louis Roederer « Blanc de Blancs » | 150 |
| Louis Roederer « Rosé » | 150 |
| Louis Roederer « Collection 244 » Magnum 1.5L | 190 |
| Louis Roederer « Collection 244 » Jéroboam 3L | 450 |
| Cristal Roederer | 480 |



Prix nets en Euros,
taxes et service compris.



DRINKS

Notre sélection 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 – « Tougrı » - 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 dérailer.

Argentine – Etchart Cafayate – « Torrontes » 5.5

Un blanc exotique, floral et légèrement épiced. 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 Caude – « 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 épiced ; 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 Almérás 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 |
| Chevilly 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 Caude | 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 Caude – « 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 – Chateau 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 Almérás | 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 |
| <i>Rhum minéral aux notes légèrement iodées.</i> | |
| By the Dutch « Smoked » INDONÉSIE | 13 |
| <i>Délicieux rhum fumé aux copeaux de bois indonésien</i> | |
| Bumbu XO « Hors d'âge » PANAMA | 10,5 |
| <i>Parfums boisés et caramélisés suite à une maturation de 18 ans en fûts de chêne blanc ex-Xérès</i> | |
| Old Monk « The Legend » INDE | 11,5 |
| <i>Des notes soutenues de caramel et fruits à coque, légèrement boisé toasté</i> | |
| The 3 Monkeys Organisation PANAMA | 9 |
| <i>Ce rhum vieux est composé de différents crus vieux de 3 à 10 ans. Bel équilibre</i> | |
| Takamaka « Rum Zenn » SEYCHELLES | 9 |
| <i>Saveurs exotiques et tropicales pour ce rhum de l'océan indien</i> | |
| Nihilo « Afrikan Gold » AFRIQUE DU SUD | 13 |
| <i>D'une agréable rondeur, il offre des notes gourmandes de caramel, de vanille, d'agrumes et d'épices.</i> | |
| La Progresiva de Vigia « 13 ans » CUBA | 12 |
| <i>Particularité de ce rhum ? Un taux de sucre très peu élevé (5,5gr/L)</i> | |
| Caracas Club VENEZUELA | 9,5 |
| <i>Rhum d'une grande légèreté vieilli 8 ans en fûts de chêne.</i> | |
| Diplomatico « Reserva Exclusiva » VENEZUELA | 8 |
| <i>On ne le présente plus!!</i> | 75 cl: 120 |
| Relicario « Vermouth finish » REP. DOMINICAINE | 11 |
| <i>Arômes de camomille et gentiane résultant d'un finish en ex-fûts de Vermouth. Magique!</i> | |
| Don Papa « Masskara » PHILIPPINES | 9,5 |
| <i>Rhum infusé au calamansi (une sorte de citron vert) ainsi qu'au miel déniché sur les pentes du volcan Kanlaon.</i> | |
| Piet « Rhum Vieux » 3 ans PANAMA | 9,5 |
| <i>3 ans en fûts de Bourbon lui ont donné un équilibre parfait et des notes de sucre de canne.</i> | |
| Ron Piet « XO » PANAMA | 12 |
| <i>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</i> | |
| Kong « White » GUATEMALA | 18 |
| <i>Élaboré à partir d'herbes appréciées des gorilles (d'où la bouteille!) : eucalyptus, banane, bambou, céleri. Surprenant!</i> | |
| Kong « Black » GUATEMALA | 18 |
| <i>Même principe que son petit frère juste au-dessus!</i> | |
| Bacoo REP. DOMINICAINE | 11 |
| <i>Arômes de chocolat, caramel, vanille et miel ! Très original !</i> | |
| Tiki Lovers « Dark Rum » JAMAÏQUE | 9 |
| <i>Bel assemblage entre un rhum Jamaïcain et d'un rhum de la Barbade. Équilibre parfait !</i> | |
| Serum « Elixir » PANAMA | 9 |
| <i>Rhum de 8 ans d'âge élaboré à partir de miel de canne, macération d'épices et fruits secs.</i> | |

ALCOOLS PREMIUMS



Whiskies -4cl-

| | |
|--|------------|
| Fontagard Single Malt FRANCE | 8,5 |
| <i>Élégante complexité, vieilli en ex-fûts de Cognac</i> | 75 cl: 130 |
| Cardhu « Amber Rock » ÉCOSSE | 9 |
| <i>Double maturation en fûts de bourbon et sherry</i> | |
| Agitator Single Malt SUÈDE | 8,50 |
| <i>Tourbée aux notes herbacées, vieilli en ex-fûts de châtaignier</i> | |
| Nc'Nean Organic « BIO » IRELAND | 13 |
| <i>Signe malt des plus délicats et fruités</i> | |
| Currach « Kombu » IRELAND | 8 |
| <i>Des notes torréfiées associées à la gourmandise du caramel salé et du chocolat noir</i> | |
| Redemption Bourbon ÉTATS-UNIS | 8 |
| <i>Un bourbon au caractère floral et épice</i> | |
| Kujira « Ryukyu Whisky Inari » JAPON | 9,5 |
| <i>Véritable whisky japonais à base de riz 100%</i> | |
| Papa Poulpe FRANCE | 11 |
| <i>Single malt aux notes de fruits rouges légèrement, boisé, notes d'épices.</i> | |
| Arlett FRANCE | 9,5 |
| <i>Belle longueur en bouche avec une tourbe très légère</i> | |
| Koriyama JAPON | 12 |
| <i>Whisky japonais aux douces notes de vanille...</i> | |

TEQUILAS -4cl-

| | |
|--|----|
| <i>« Le Marin est très fier d'être partenaire de deux des plus pointus producteurs de tequilas au monde.</i> | |
| <i>Nous avons l'honneur de vous proposer la Clase Azul et la Komos, deux tequilas 100% agave à la finesse incomparable »</i> | |
| Tequila Clase Azul « Plata » | 19 |
| <i>75 cl: 350</i> | |
| Tequila Clase Azul « Reposado » | 24 |
| Tequila Clase Azul « Mezcal Durango » | 38 |
| Tequila Clase Azul « Guerrero » | 38 |

| | |
|---|----|
| Tequila Komos « Añejo Cristalino » | 19 |
| Tequila Komos « Reposado Rosa » | 14 |



Cocktails
& Co.

Prix nets en Euros, taxes et service compris.

COCKTAILS

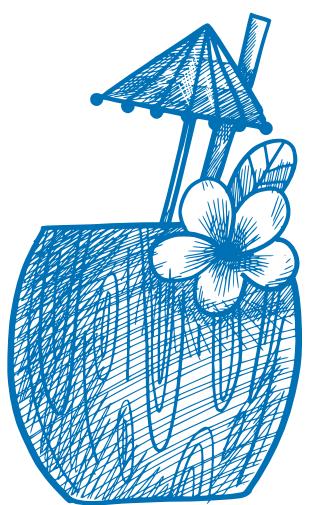


LES ÉTERNELS

| | |
|---|-----|
| 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 | |
| Daiquiri | 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 | |
| Concomello | 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 |
| 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 | |
| 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, menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de gingembre | 8.5 |
| Citrus Tea | Maté glacé Detox Citron vert Passion, jus de citron, sirop de citron, menthe fraîche, limonade | 8.5 |
| Mock'Spritz | Orange Bitter sans alcool, tonic water, rondelles d'orange et citron jaune | 8 |
| 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

| | | |
|--|---------|-------|
| Guillotine | FRANCE | -4cl- |
| Élaborée à partir de raisins de champagne de la maison « Bollinger ». Un Délice! | 75 cl : | 140 |
| Ukiyo « Japanese Rice Vodka » | JAPON | 9.5 |

| | |
|--|------------|
| Élaborée à partir de riz, lui apportant douceur et légère sucrerie | 9.5 |
| 9Mile | ÉTATS-UNIS |
| Vodka filtrée sur granite lui donnant une pureté incroyable! | 9.5 |
| Le Philtre | BIO FRANCE |
| Vodka soyeuse aux notes d'amandes grillées et fèves de tonka | 11 |

| | | |
|---|--------|----|
| 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 |

| | |
|---|-------------|
| Élaborée à partir de raisins de Gironde et filtrée à travers le sable de la fameuse dune. Audacieux! | 9.5 |
| Gins | -4cl- |
| L'Acrobate | FRANCE |
| À base de spiruline et yuzu, notes exotiques | 9 |
| Anaë | BIO FRANCE |
| Recette à base d'alcool de raisin et 8 botaniques BIO! | 8.5 |
| Santa Ana | PHILIPPINES |
| Élaboré à partir de botaniques locales : l'ylang-ylang, l'alpinia et le calamansi | 9 |
| An Dùlaman | IRELAND |
| Délicieux gin maritime à base d'algues irlandaises et agrumes traditionnels | 9 |
| Olafsson Gin « Icelandic » | ISLANDE |
| Aromatisé à partir de plantes islandaises telles que le thym d'Arctique ou le lichen des montagnes. | 9.5 |
| Brockmans | IRELAND |
| Infusé à la mûre et à la myrtille. Audacieux! | 9 |
| Lind and Lime | ÉCOSSE |
| Gin aux arômes frais et citronnés. | 8.5 |
| Engine Organic | BIO ITALIE |
| Gin italien à base de citron, sauge et genévrier | 11 |
| Ukiyo Yuzu | JAPON |
| À base de yuzu bien évidemment ! Une grande finesse sur des notes également d'orange amère et coriandre | 9 |
| Ukiyo Blossom | JAPON |
| Gin à base de fleurs de cerisier. Notes de mandarine et épices en fin de bouche | 9 |
| Brooklyn Dry Gin | ÉTATS-UNIS |
| From New-York ! À base d'écorces d'agrumes fraîches coupées à la main | 10 |
| Saïgon Baïgur | VIETNAM |
| Gin au caractère asiatique à base de fleurs de lotus, main de Bouddha et fruit du Dragon | 11 |
| N° 3 London Dry Gin | ANGLETERRE |
| L'un des meilleurs gins du monde. Parfums de cardamome et menthe fraîche. Incomparable! | 9.5 |
| Jin Jiji « India Dry Gin » | INDE |
| Élaboré dans un petit alambic en cuivre, à base de Genévrier de l'Himalaya et noix de cajou notamment. Surprenant ! | 10 |