

## ALCOOLS PREMIUMS



### RHUMS -4cl-

<b>By the Dutch « Smoked »</b> <b>INDONESIE</b> _____	13
<i>Délicieux rhum fumé aux copeaux de bois indonésien</i>	
<b>Bumbu XO « Hors d'âge »</b> <b>PANAMA</b> _____	10.5
<i>Parfums boisés et caramélisés suite à une maturation de 18 ans en fûts de chêne blanc ex-Xérès</i>	
<b>Old Monk « The Legend »</b> <b>INDE</b> _____	11.5
<i>Des notes soutenues de caramel et fruits à coque, légèrement boisé toasté</i>	
<b>The 3 Monkeys Organisation</b> <b>PANAMA</b> _____	9
<i>Ce rhum vieux est composé de différents crus vieux de 3 à 10 ans. Bel équilibre</i>	
<b>Takamaka « Rum Zenn »</b> <b>SEYCHELLES</b> _____	9
<i>Saveurs exotiques et tropicales pour ce rhum de l'océan Indien</i>	
<b>Nihilo « Afrikan Gold »</b> <b>AFRIQUE DU SUD</b> _____	13
<i>D'une agréable rondeur, il offre des notes gourmandes de caramel, de vanille, d'agrumes et d'épices.</i>	
<b>La Progresiva de Vigía « 13 ans »</b> <b>CUBA</b> _____	12
<i>Particularité de ce rhum ? Un taux de sucre très peu élevé (5,5gr/L)</i>	
<b>Caracas Club</b> <b>VENEZUELA</b> _____	9.5
<i>Rhum d'une grande légèreté vieilli 8 ans en fûts de chêne.</i>	
<b>Diplomatico « Reserva Exclusiva »</b> <b>VENEZUELA</b> _____	8
<i>On ne le présente plus !!</i>	
<b>Relicario « Vermouth finish »</b> <b>REP. DOMINICAINE</b> _____	11
<i>Arômes de camomille et gentiane résultant d'un finish en ex-fûts de Vermouth. Magique !</i>	
<b>Don Papa « Masskara »</b> <b>PHILIPPINES</b> _____	9.5
<i>Rhum infusé au calamansi (une sorte de citron vert) ainsi qu'au miel déniché sur les pentes du volcan Kanlaon.</i>	
<b>Piet « Rhum Vieux » 3 ans</b> <b>PANAMA</b> _____	9.5
<i>3 ans en fûts de Bourbon lui ont donné un équilibre parfait et des notes de sucre de canne.</i>	
<b>Ron Piet « XO »</b> <b>PANAMA</b> _____	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>	
<b>Kong « White »</b> <b>GUATEMALA</b> _____	18
<i>Élaboré à partir d'herbes appréciées des gorilles (d'où la bouteille!) : eucalyptus, banane, bambou, céleri. Surprenant!</i>	
<b>Kong « Black »</b> <b>GUATEMALA</b> _____	18
<i>Même principe que son petit frère juste au-dessus !</i>	
<b>Serum « Elixir »</b> <b>PANAMA</b> _____	9
<i>Rhum de 8 ans d'Age élaboré à partir de miel de canne, macération d'épices et fruits secs.</i>	

## ALCOOLS PREMIUMS



### Whiskies -4cl-

<b>Bale Bro</b> <b>BRETAGNE</b> _____	9
<i>Whisky de maïs, rond et généreux</i>	
<b>Fontagard Single Malt</b> <b>FRANCE</b> _____	8.5
<i>Élégante complexité, vieilli en ex-fûts de Cognac</i>	
<b>Cardhu « Amber Rock »</b> <b>ÉCOSSE</b> _____	9.5
<i>Double maturation en fûts de bourbon et sherry</i>	
<b>Agitator Single Malt</b> <b>SUÈDE</b> _____	9.5
<i>Tourbée aux notes herbacées, vieilli en ex-fûts de châtaignier</i>	
<b>Nc'Nean Organic « BIO »</b> <b>IRELAND</b> _____	14
<i>Signe malt des plus délicats et fruités</i>	
<b>Currach « Kombu »</b> <b>IRELAND</b> _____	9
<i>Des notes torréfiées associées à la gourmandise du caramel salé et du chocolat noir</i>	
<b>Redemption Bourbon</b> <b>ÉTATS-UNIS</b> _____	9
<i>Un bourbon au caractère floral et épicé</i>	
<b>Kujira « Ryukyu Whisky Inari »</b> <b>JAPON</b> _____	9.5
<i>Véritable whisky japonais à base de riz 100%</i>	
<b>Papa Poulpe</b> <b>FRANCE</b> _____	12
<i>Single malt aux notes de fruits rouges légèrement, boisé, notes d'épices.</i>	
<b>Koriyama</b> <b>JAPON</b> _____	12
<i>Whisky japonais aux douces notes de vanille...</i>	

### 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 »

<b>Tequila Clase Azul « Plata »</b> _____	17
<b>Tequila Clase Azul « Reposado »</b> _____	19
<b>Tequila Clase Azul « Mezcal Durango »</b> _____	29
<b>Tequila Clase Azul « Guerrero »</b> _____	29

\*\*\*\*\*

<b>Tequila Komos « Anejo Cristalino »</b> _____	18
<b>Tequila Komos « Reposado Rosa »</b> _____	13
<b>Tequila Don Julio « 1942 »</b> _____	25



Prix nets en Euros, taxes et service compris.



Cocktails  
& Co.

## COCKTAILS

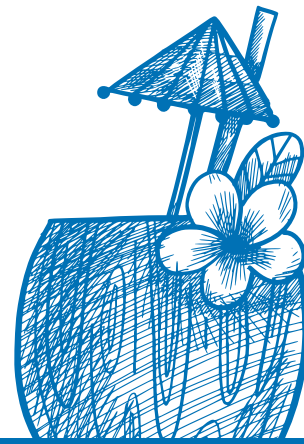


### LES ÉTERNELS

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

### Les Éditions Limitées

<b>Petit Chaperon Rouge</b> _____	10
<i>2cl de vodka, liqueur Cherry, crème de mûre, crème de framboise, crème de cassis, jus de citron vert, limonade</i>	
<b>Red Fever</b> _____	9.5
<i>4cl de gin, purée de framboise, menthe fraîche, jus de citron, sirop de rose, ginger-beer</i>	
<b>Pink Lady</b> _____	9.5
<i>4cl de tequila, jus d'ananas, purée de fraise, sirop de pastèque, jus de citron vert</i>	
<b>Passionnément</b> _____	10.5
<i>4cl de rhum ambré infusé à la vanille de Madagascar, sirop de gingembre, purée de passion, jus de citron jaune, jus d'ananas, angostura</i>	



### MULES & CO.

<b>Moscow Mule</b> _____	9.5
<i>4cl de vodka, jus de citron, angostura, ginger-beer</i>	
<b>Carribbean Mule</b> _____	9.5
<i>4cl de rhum, jus de citron, angostura, ginger-beer</i>	
<b>London Mule</b> _____	9.5
<i>4cl de gin, jus de citron, angostura, ginger-beer</i>	

### Les Spritz du Marin

#### Les Breizh'Spritz

Des Spritz revisités à la sauce bretonne, signés « Le Bistrot Du Marin »

**Spreizh** \_\_\_\_\_ 9.5

*4cl de liqueur d'orange bretonne, cidre breton, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune*

**Flower** \_\_\_\_\_ 9.5

*4cl de liqueur de sureau bretonne, cidre breton, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune*



#### Les Classiques

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

## MOCKNROLL

<b>Kiwito</b> Sirop de kiwi, menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade _____	7.5
<b>Miss Tinguette</b> Jus de cranberry, sirop de pêche, jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron _____	7.5
<b>Ginger Tea</b> Thé glacé, menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de gingembre, ginger-beer _____	8.5
<b>Mock'Spritz</b> Orange Bitter sans alcool, tonic water, rondelles d'orange et citron jaune _____	7.5
<b>Virgin Mojito</b> Sirop de rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade _____	7.5
<b>Virgin Colada</b> Jus d'ananas, purée de coco, lait _____	7

## ALCOOLS PREMIUMS

### VODKAS -4cl-

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

### Gins -4cl-

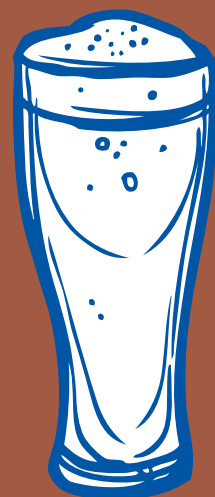
<b>Anaë BIO FRANCE</b> _____	8.5
<i>Recette à base d'alcool de raisin et 8 botaniques BIO !</i>	
<b>Santa Ana PHILIPPINES</b> _____	9
<i>Élaboré à partir de botaniques locales : l'ylang-ylang, l'alpinia et le calamansi</i>	
<b>An Dúlaman IRELAND</b> _____	9
<i>Délicieux gin maritime à base d'algues irlandaises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

## APÉRO ?

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

## SOFTS & EAUX

<b>Coca, Coca Zéro, Orangina</b> - 33cl	4.2
<b>La French S'il vous plait</b> - 25cl Soda naturel français, Agrumes, Tonic ou Ginger Beer	4.8
<b>Jus de Fruits Granini</b> - 25cl Abricot, ACE, Pamplemousse, Ananas, Fraise, Orange, Pomme	4.2
<b>Limonade</b> - 20cl	3
<b>Diabolo</b> - 20cl Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Vanille, Pastèque, Gingembre, Rose, Pêche	3.5
<b>Thonon ou Vals</b> - 33cl	3.9
- 75cl	5.9



## BIÈRES & CIDRES

### PRESSIONS

	25cl	50cl
<b>Moulin Beach (Pils 5°)</b>	3.9	7.5
<b>Binouze du Marin (IPA Bzh 4°)</b>	4.3	8.2
<b>Mordue (Hard Cider 6°)</b>	4.7	9
<b>Affligem Blonde (Bière d'Abbaye 6.7°)</b>	4.5	8.5

### BOUTEILLES

<b>Heineken 0°</b> - 25cl	3.9
<b>Desperados ou Leffe Ruby ou Britt Blanche</b> - 33cl	7
<b>Cidre Brut</b> - 33cl	6.5
- 75cl	18

## CITRONNADES & THÉS GLACÉS -35cl-



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



## Champagnes -75cl-

<b>Louis Roederer « Collection 244 »</b>	95
<b>Bollinger spécial Cuvée</b>	140
<b>Louis Roederer « Blanc de Blancs »</b>	150
<b>Louis Roederer « Rosé »</b>	150
<b>Louis Roederer « Collection 244 » Magnum 1.5L</b>	190
<b>Louis Roederer « Collection 244 » Jéroboam 3L</b>	450
<b>Cristal Roederer</b>	480



Prix nets en Euros, taxes et service compris.



## BIEN-ETRE -33cl-

Koko est une boisson finement brassée, à base de thé, naturellement pétillante et acidulée pour votre plus grand plaisir. 100% naturel, sans gluten, faible en sucre et éco-responsable.

<b>KOKO KOMBUCHA – Framboise Hibiscus</b>	5.8
<b>KOKO KOMBUCHA – Citron gingembre</b>	5.8
<b>KOKO KOMBUCHA – Original</b>	5.8



DRINKS

# Notre sélection de vins au verre



BLANCS – IGP –		12cl	18cl
<b>Chardonnay – Pays d'Oc – « Le Brendan »</b>	4.5	6.6	
<i>Doré, frais et spécial Ty Zefs ! Un vin de capitaine !</i>			
<b>Chenin – VDF Val de Loire – Domaine Bonneau</b>	6	8.5	
<i>Le p'tit coup de frais de la Loire. Sec, vif, minéral...Parfait pour lever l'ancre sans réfléchir.</i>			
<b>Sauvignon – Pays d'Oc – « Moulin White »</b>	4.5	6.6	
<i>Agrumes en attaque, exotique en final, une bouche vive qui donne envie d'y retourner.</i>			
<b>Grenache Blanc – AOC La Clape – « Le Marin »</b>	6	8.5	
<i>Grenache blanc majoritaire, assemblé au Vermentino et bourboulenc. Fruits mûrs, belle rondeur...Une petite touche de méditerranée</i>			
<b>Moelleux – Gascogne - Domaine de Caude – « Gros Manseng »</b>	5.7	8	
<i>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.</i>			

ROUGES – AOP –		12cl	18cl
<b>Merlot – « Moulin Red » – IGP Pays d'Oc</b>	4.5	6.6	
<i>C'est le French Lovers des rouges. Un Merlot souple et fruité à l'élégance discrètement bordelaise.</i>			
<b>Chinon – « Et Chinon Ça va ? » – BIO</b>	6.5	9.2	
<i>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.</i>			
<b>Pinot Noir – « Pont-Pont Pinot » – IGP Pays d'Oc</b>	5.5	7.7	
<i>Léger, fruité, élégant : un Pinot Noir à déguster comme un baiser volé à Marilyn.</i>			
<b>Côtes du Rhône – « Game of Rhône »</b>	6	8.5	
<i>Puissant, structuré, avec une belle attaque sur les fruits noirs et une finale légèrement poivrée. Un Côtes du Rhône aussi puissant qu'un dragon !</i>			

ROSÉS – IGP –		12cl	18cl
<b>« Moulin Pink » - Pays d'Oc – 100% Syrah</b>	4.5	6.6	
<i>C'est LE rosé de l'été du Moulin Blanc ! Une belle Syrah qui sent l'été même quand il pleut à Brest.</i>			
<b>Provence – Var – Chateau L'Arnaude</b>	5.5	7.7	
<i>Frais, léger, floral, avec une pointe d'agrumes. Un rosé qui sent bon les vacances...</i>			

# LES BLANCS (75cl)



VAL DE LOIRE – AOP –	
Cheverny Blanc – « La Colline aux Princes »	25
♥ VDF Val de Loire – Chenin - Domaine Bonneau	27
Menetou Salon Morogues – « Les Bornés » – Domaine Pellè BIO	35
Menetou Salon Morogues – « Vignes de Ratier » – Domaine Pellè BIO	55
Saumur Blanc – Domaine Les Sables Verts	38
Montlouis-sur-Loire – « Les Hauts de Husseau » - Jacky Blot	80
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
Sauvignon – Pays d'Oc – « Moulin White »	23
♥ Pays d'Aude – « Morillon Blanc » - by Jeff Carrel	32
Ile de Beauté – « E-Croce » - Yves Leccia BIO	75
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 –	
Mâcon – Domaine Aimé Blouzard – « Mâcon-Péronne »	39
Chablis – « Village » - Bernard Defaix BIO	49
Pouilly-Fuissé – « 1 <sup>er</sup> Cru En Chatenay » - Bret Brothers BIO	120
Saint-Aubin – « 1 <sup>er</sup> Cru Les Frionnes » - Hubert Lamy	180
♥ Saint-Véran – « La Combe des Roches » - Bret Brothers BIO	55

MONDE	
♥ Argentine – Etchard Cafayate – « Torrontes »	26
Espagne – Rioja – « Navajas »	24

# LES ROSÉS -IGP- (75cl)

« Moulin Pink » - Pays d'Oc – Syrah	23
Provence – Var – Château l'Arnaude	27
Côtes de Provence – AOP – « Up » - Ultimate Provence	39

♥ Les coups de cœur du Patron !

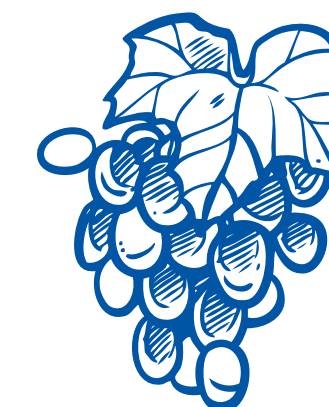
# LES ROUGES (75cl)

BORDELAIS – AOP –	
Blaye Côtes de Bordeaux – « En Voiture Simone »	23
♥ Castillon Côtes de Bordeaux – « Les Prairies » - Château Pitray	45
Médoc – Château Haut Valeyrac	29
Sainte-Foy Bordeaux – Château Martet	85
Côte de Bourg – Roc de Cambes	175
Pessac-Léognan – « La Chapelle de la Prade »	39
Saint-Estèphe – La Croix de Marbuzet	42

CULTURE SUD – IGP –	
Merlot – Pays d'Oc – « Moulin Red »	23
Côtes du Rhône – « Game of Rhône »	27
Pinot Noir – Pays d'Oc – « Pont-Pont Pinot »	26
Côte Rôtie – AOP – « Les Collines de Couzou » - Domaine Bonnefond	85
Pic Saint Loup – « Aouuuuuuh » - Domaine Mas Foulquier BIO	35
Corse – VDF – « Ecce Fructus » - Clos Culombu BIO	55
♥ Languedoc Saint-Christol – AOP – « Les Frênes »	32
Patrimoine – AOP – Domaine Paradella	85

VAL DE LOIRE – AOP –	
Bourgueil – « Cuvée Déchainée » - Domaine Lamé Delisle Boucard	24
♥ Chinon – « Et Chinon Ca va ? » - Domaine Charles Pain BIO	26
Menetou-Salon-Morogues – « Les Bornés » - Domaine Pellè BIO	36
Menetou-Salon-Morogues – « Les Cris » - Domaine Pellè BIO	55
Saumur-Champigny – « La Porte Saint-Jean » - Sylvain Dittière BIO	55
Saumur rouge – « Les Pouches » - Sylvain Dittière BIO	70
Saumur rouge – « Les Cormiers » - Sylvain Dittière BIO	110

BOURGOGNE - BEAUJOLAIS – AOP –	
♥ Morgon – « Iron » - Yann Bertrand BIO	39
Hautes-Côtes de nuits – « Le Prieuré » - Domaine Nuiton Beaunoy	38
Bourgogne Rouge – « L'Héritière » - Nicolas Rossignol	85
Volnay – « Origines » - Nicolas Rossignol	120
Gevrey-Chambertin – « Combes du Bas » - Bastien Gautheron	1600



## LES PARTAGES ET GRIGNOTAGES

Planche à composer

Sardines grillées au barbecue	12
<i>Sauce Chimichurri, Pickles, zestes de citron vert</i>	
Bocal de cochon « Ferme de Kergo »	12
<i>En terrine, filière locale, compotée d'échalotes (190gr)</i>	
Fish Balls	10
<i>Accras de poisson blanc</i>	
aux herbes et citron, sauce tartare	19
Mac & Cheese	9
Les 6 :	17
Les 12 :	19
Jalapeno balls	10
Les 6 :	19
Les 12 :	12
Bol de crevettes roses sauce tartare ( 300gr)	12
Huîtres « Maison Legris »	14
Les 6 :	20
Les 9 :	25
Les 12 :	
<b>Les Toutes Faites !</b>	
Pour 4 personnes... ou pour 2 gourmands	
La Planche « Balls »	23
<i>6 Mac &amp; Cheese, 6 Fish Balls, 6 Jalapeno balls</i>	
La Planche « Signature »	35
<i>Ceviche de dorade « Mykonos Style », Mi-cuit de thon de la Pampa, Tigre qui pleure</i>	
La Planche « Italienne »	26
<i>Focaccia moelleuse, tapenade d'olives, pesto verde, yaourt grec aux herbes fraîches, Burrata crémeuse</i>	

## LES ENTRÉES

Tatin de légumes du soleil	9.5
<i>Huile végétale, salade verte</i>	
Pâté croûte « maison » à la bretonne	9.5
<i>Recette signature du Chef, salade verte, pickles</i>	
Ceviche de dorade « Mykonos Style »	13
<i>Dorade, yaourt grecque à l'aneth et agrumes, olives de Kalamata, concombre, zeste d'agrumes</i>	
Tataki de thon « Full Moon »	12
<i>En marinade sucrée-salée, légèrement épicée, gingembre, citron et herbes fraîches, graines de sésame noires</i>	
Tomate Di Burrata à l'italienne	13
<i>Belle tomate, Burrata crémeuse, pesto du Chef, copeaux de parmesan, roquette</i>	

## LES BURGERS

Burger Pesk	17
<i>Buns, steak de poisson blanc « maison », cheddar, compotée d'échalotes, salade, pickles, sauce tartare</i>	
Burger Meuhhhhh	17
<i>Buns, steak de boeuf, cheddar, salade, compotée d'oignons, pickles, sauce tartare</i>	
Burger Biquette	16
<i>Buns, pavé de fromage de chèvre caramélisé à la plancha, salade, pickles, yaourt grec aux herbes fraîches</i>	

## LES SALADES

Salade Cocotte	18
<i>Salade, tomate, œuf dur, oignons frits et pickles, sauce façon César, poulet croustillant, parmesan, gressin</i>	
Salade du Marin	19
<i>Salade, tomate, oignons frits et pickles, ceviche de dorade « Mykonos style », tataki de thon, sauce chimichurri, gressin</i>	
Salade Jean	16
<i>Salade, tomate, œuf dur, oignons frits et pickles, légumes croquants, aubergines grillées au barbecue, graines de sésame noires</i>	
La Salade Mario	19
<i>Roquette, tomates confites, burrata crémeuse, copaux de parmesan, pesto verde</i>	

## Menu Capitaine 29€

### ENTRÉES

Pâté croûte « maison » à la bretonne

Recette signature du Chef, salade verte, pickles

ou

Ceviche de dorade « Mykonos Style »

Dorade, yaourt grec à l'aneth et agrumes, olives de Kalamata, concombre, zeste d'agrumes

ou

Tatin de légumes du soleil

Huile végétale, salade verte

### PLATS

Mi-Cuit de Thon de la Pampa

Juste saisi, sauce Chimichurri et herbes fraîches

ou

Poêlée d'encornets à la crème d'ail, citron et persil

Riz pilaf, herbes fraîches, zestes de citron

ou

Emincé de poulet « Breizh Touch »

Crème de curry breton, riz pilaf, herbes fraîches

ou

Pièce du Boucher grillée, sauce au choix

Frites, salade verte

ou

Aubergines grillées au barbecue, yaourt grec citronné

Légumes croquants, pickles, sauce chimichurri, graines de sésame noires, roquette

### DESSERTS

en verrine

La Cacao

Dacquoise au chocolat, mousse au chocolat noir, caramel au beurre salé, amandes effilées

ou

L'Exotique

Panna cotta à la vanille bourbon, coulis fruits de la passion et ananas

ou

La Healthy

Fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges, granola maison (flocons d'avoine, miel, graines...)

(Boissons non comprises.)



## 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	20
<i>Viande hachée au couteau 180gr, sauce tartare du Chef, condiments</i>	
Tartare qui pleure...	23
<i>Viande hachée au couteau 180gr, tartare de mi-cuit de thon, sauce « Tigre qui pleure », gingembre, cornichons, zeste de citron, graine de sésame noires</i>	
Tartare Luigi	22
<i>Viande hachée au couteau 180gr, sauce tartare du Chef, condiments, pesto verde, copeaux de parmesan</i>	

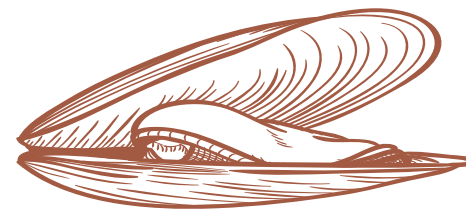
## LES CARPACCIOS

Une belle assiette de 140 gr, l'équivalent d'un double carpaccio classique, servie avec frites et salade

Carpa' Basilico	16
<i>Pesto verde, gressin</i>	
Carpa' Tout Rouge	19
<i>Pesto verde, tartare de Mi-Cuit de Thon, graines de sésame noir, gressin</i>	
Carpa' qui pleure...	18
<i>Sauce Tigre qui pleure, gingembre, pickles, graines de sésame noires, gressin</i>	
Carpa' Di Burrata	19.5
<i>Pesto verde, Di Burrata crémeuse, gressin</i>	
Carpa' Parmesan	18.5
<i>Pesto verde, copeaux de parmesan, gressin</i>	

## LES MOULES

Toutes nos moules sont servies avec des frites



Recettes Traditionnelles	
Marinière : Vin blanc, échalotes, persil	14.5
Crème : Vin blanc, échalotes, persil, crème fraîche	16.5
Recettes Signatures du Marin	
Bretonne : Cidre, échalotes, andouille, persil	17.5
Breizh Touch : Vin blanc, échalotes, persil, crème de curry breton	16.5
Persillade : Vin blanc, échalotes, persil, citron crème aillée	17
Auvergnate : Vin blanc, échalotes, persil, crème au Bleu d'Auvergne	18.5

## LES POISSONS

Mi-Cuit de Thon de la Pampa	25
<i>Juste saisi, sauce chimichurri, herbes fraîches, pickles, graines de sésame noires</i>	
Ceviche de dorade « Mykonos Style »	22
<i>Dorade, yaourt grec à l'aneth et agrumes, olives de Kalamata, concombre, zeste d'agrumes</i>	
Poêlée d'encornets à la crème d'ail, citron et persil	19
<i>Riz pilaf, herbes fraîches, zestes de citron</i>	
« Retour de pêche » recette signature du Marin	25
<i>Sauce au Karé Gosse, Far noir, pommes sautées, légumes</i>	

## LES VIANDES

Pièce du Boucher grillée	19.5
<i>Sauce au choix, frites, salade verte</i>	
Tigre qui pleure...	24
<i>Émincé de bœuf servi tiède, sauce aigre douce épicée, gingembre, herbes fraîches</i>	
Filet mignon de porc à la Bretonne	21
<i>Sauce cidre andouille, graines de sarrasin torrifiées, pommes sautées, salade verte</i>	
Emincé de poulet « Breizh Touch »	19
<i>Crème de curry breton, riz pilaf, herbes fraîches</i>	
—	
<i>Garnitures aux choix : Frites, pommes grenailles, riz pilaf, poêlée de légumes, salade verte.</i>	
<i>Sauces au choix : Bleu d'Auvergne, poivre vert, tartare, chimichurri.</i>	

## LE PLAT SIGNATURE VEGGIE DU MARIN

Aubergines grillées au barbecue, yaourt grec citronné	18
<i>Légumes croquants, pickles, sauce chimichurri, graines de sésame noires, roquette</i>	



## LES VERRINES DU MARIN

Des Verrines « maison » pensées par le Chef... et à savourer tout l'été

La Plougastel	8
<i>Soupe de fraises de Plougastel au basilic et menthe fraîche, crème chantilly</i>	
La Cacao	7
<i>Dacquoise au chocolat, mousse au chocolat noir, caramel au beurre salé, amandes effilées</i>	
L'Exotique	7.5
<i>Panna cotta à la vanille bourbon, coulis fruits exotique, tartare d'ananas, coco râpée</i>	
La Tira' Breizh	8.5
<i>Palet breton imbibé à la liqueur de caramel, crème mascarpone à la vanille, caramel au beurre salé</i>	
La Healthy	7.5
<i>Fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges, granola maison (flocon d'avoine, miel, graines...)</i>	

## 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
<i>2cl de Rhum ambré, liqueur au biscuit petit beurre, sirop de vanille, lait, sucre cassonade caramélisée</i>	
Fraisier de Plougastel	10
<i>2cl de vodka, liqueur à la fraise de Plougastel, purée de fraises, liqueur Biscuit petit beurre, lait</i>	
Tatin à la pomme	10
<i>2cl de Rhum ambré, liqueur de caramel au beurre salé, liqueur biscuit petit beurre, sirop de caramel, jus de pommes</i>	
Tartelette citron meringuée	9
<i>4cl de Limoncello, liqueur au biscuit petit beurre, sucre de canne, jus de citron vert, lait, zestes de citron</i>	
Tarte à l'abricot du Roussillon	10.5
<i>4cl de liqueur d'abricot du Roussillon, liqueur au biscuit petit beurre, sirop d'Amaretto, lait</i>	



## LES Vins (75cl)

(extract carte)

BLANCS	
Chardonnay – Pays d'Oc - « Le Brendan »	23
Menetou Salon Morogues – « Les Bornés »	35
<i>Domaine Pellè BIO</i>	
ROSÉS	
Provence – Var – Château l'Arnaude	23
Corse – Ile de Beauté – Domaine Terra Vecchia	28
ROUGES	
Blaye Côtes de Bordeaux – « En Voiture Simone »	22
Côtes du Rhône – « Game of Rhône » – Maison Alméras	2



## MENU MATELOT : JUSQU'À 12 ANS 12€

### PLATS

Burger Petit Pirate, frites ou poêlée de légumes

ou

Nuggets de Cocotte, frites ou poêlée de légumes

ou

Steak du Corsaire, frites ou poêlée de légumes

ou

Mini Moules Marinière, frites ou poêlée de légumes

### DESSERTS

Mini Far Breton

ou

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

ou

Bâtonnet de glace

### BOISSON

Sirop à l'eau ou jus d'orange ou jus de pommes ou Coca-Cola