

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.)



À TABLE !

Prix nets en Euros, taxes et service compris.

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 _____	Les 6 : _____ 10
<i>Accras de poisson blanc aux herbes et citron, sauce tartare</i>	
Mac & Cheese 	Les 6 : _____ 9
<i>Les 12 : _____ 17</i>	
Jalapeno balls 	Les 6 : _____ 10
<i>Les 12 : _____ 19</i>	
Bol de crevettes roses <i>sauce tartare (300gr)</i> _____	12
Huitres « Maison Legris » _____	Les 6 : _____ 14
<i>Les 9 : _____ 20</i>	
<i>Les 12 : _____ 25</i>	

Les Toutes Faites !

Pour 4 personnes... ou pour 2 gourmands

La Planche « Balls » _____	23
<i>6 Mac & 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 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, copeaux de parmesan, pesto verde</i>	

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, _____	16.5
<i>crème de curry breton</i>	
Persillade : Vin blanc, échalotes, persil, citron crème aillée _____	17
Auvergnate : Vin blanc, échalotes, persil, _____	18.5
<i>crème au Bleu d'Auvergne</i>	



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 Kari Gosse, Far noir, pommes sautées, légumes</i>	


LES VIANDES

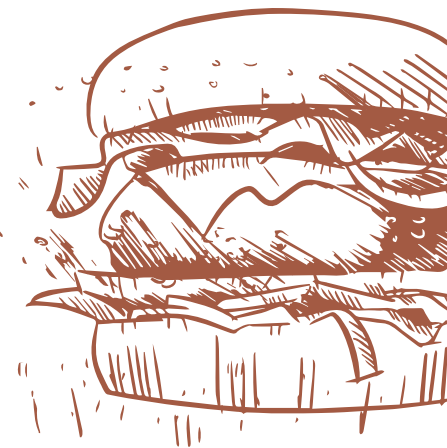
Pièce du Boucher grillée _____	19.5
<i>Sauce au choix, frites, salade verte</i>	
Tigre qui pleure... _____	24
<i>Émincé de bœuf servi tiède, sauce aigre douce épicée, gingembre, herbes fraîches</i>	
Filet mignon de porc à la Bretonne _____	21
<i>Sauce cidre andouille, graines de sarrasin torréfiées, pommes sautées, salade verte</i>	
Émincé de poulet « Breizh Touch » _____	19
<i>Crème de curry breton, riz pilaf, herbes fraîches</i>	

Garnitures aux choix : Frites, pommes grenailles, riz pilaf, poêlée de légumes, salade verte.

Sauces au choix : Bleu d'Auvergne, poivre vert, tartare, chimichurri.

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>	



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>	

Un temps à Viennois ?

Le Choco Viennois <i>Chocolat chaud, chantilly</i> _____	4.2
Le Choco Châtaigne <i>Chocolat chaud, sirop de châtaigne, chantilly</i> _____	4.9
Le Choco Noisette <i>Chocolat chaud, sirop de noisettes, chantilly</i> _____	4.7
Le Café Viennois <i>Café 100% Arabica, chantilly</i> _____	4.2
Le Café Amaretto <i>Café 100% Arabica, sirop d'Amaretto, chantilly</i> _____	4.7
Le Café Caramel , <i>Café 100% Arabica, sirop de caramel, chantilly</i> _____	4.5



Chaud devant !

Café, 100% Arabica , _____	2.1
Café allongé ou Café décaféiné ou Noisette _____	2.2
Double café _____	4.2
Café crème _____	2.5
Thé ou Tisane Maison Damman _____	3.5
<i>Earl Grey ou Thé vert menthe ou fruits rouges ou tisane verveine</i>	

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) _____	9.5
Menthe Pastille ou Pepper Minth _____	7.5
Baileys ou Cointreau _____	7

Prix nets en Euros, taxes et service compris.



DERNIERS PLAISIRS...



LES VERRINES DU MARIN

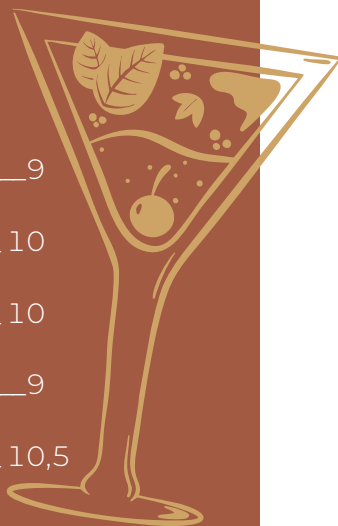
Des Verrines « maison » pensées par le Chef... et à savourer tout l'été

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 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 _____	8.5
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

LES POTS GLACÉS À L'ITALIENNE

Petit gourmand _____	4
Grand Gourmand _____	6
Supplément <i>chantilly, caramel au beurre salé ou chocolat chaud</i> _____	1.5

Les parfums de glaces à l'italienne : vanille, fraise ou vanille-fraise

Les Pots « Signature »

Fraise Melba (en saison) _____	9.5
<i>Glace vanille, glace fraise, fraises de Plougastel, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly</i>	
Dame Blanche _____	8
<i>Glace vanille, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly</i>	
Snickers _____	9
<i>Glace vanille, coulis de caramel au beurre salé, chocolat chaud, cacahuètes, chantilly</i>	
Cap Ananas _____	9
<i>Glace vanille, tartare d'ananas, coulis exotique, coco râpée, chantilly</i>	
Granola _____	8.5
<i>Glace vanille, caramel au beurre salé, granola maison, chantilly</i>	

Les Pots « Signature » alcoolisés

La Plougastel (en saison) _____	11
<i>Glace vanille, glace fraise, Liqueur Bretonne « Fraises de Plougastel » 18° 4cl, fraises de Plougastel chantilly</i>	
La Cara'Breizh _____	9.5
<i>Glace vanille, Liqueur bretonne « Fleur de caramel » 18° 4cl, coulis de caramel au beurre salé, graines de sarrasin torréfiées, chantilly</i>	
La Petit Beurre _____	9.5
<i>Glace vanille, Liqueur bretonne « Biscuit Petit Beurre » 18° 4cl, palet breton, chantilly</i>	



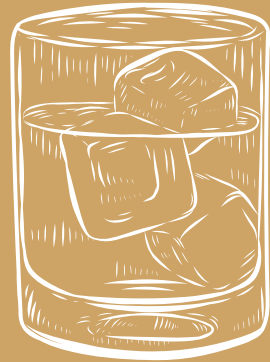
La Breizh Touch 4cl,

Ici, on ne termine pas un festin, sans un clin d'œil à la Bretagne...

Nos liqueurs artisanales Bretonnes font danser les papilles... et parfois les convives !

Liqueur « Fraises de Plougastel », 18° _____	7.5
Liqueur « Fleur de Caramel », 20° _____	7.5
Liqueur « Biscuit Petit Beurre », 18° _____	7.5
Liqueur « Menthe Poivrée », 24° _____	7.5
Liqueur « Menthe verte » Otsh!, 17.9° _____	7.5

ALCOOLS PREMIUMS



RHUMS -4cl-

By the Dutch « Smoked » INDONESIE _____	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 Vigía « 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>	
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>	
Serum « Elixir » PANAMA _____	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-

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

Tequila Clase Azul « Plata » _____	17
Tequila Clase Azul « Reposado » _____	19
Tequila Clase Azul « Mezcal Durango » _____	29
Tequila Clase Azul « Guerrero » _____	29

Tequila Komos « Anejo Cristalino » _____	18
Tequila Komos « Reposado Rosa » _____	13
Tequila Don Julio « 1942 » _____	25



Prix nets en Euros, taxes et service compris.



Cocktails
& Co.

COCKTAILS

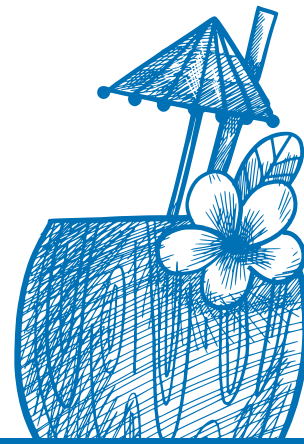


LES ÉTERNELS

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

Petit Chaperon Rouge _____	10
<i>2cl de vodka, liqueur Cherry, crème de mûre, crème de framboise, crème de cassis, jus de citron vert, limonade</i>	
Red Fever _____	9.5
<i>4cl de gin, purée de framboise, menthe fraîche, jus de citron, sirop de rose, ginger-beer</i>	
Pink Lady _____	9.5
<i>4cl de tequila, jus d'ananas, purée de fraise, sirop de pastèque, jus de citron vert</i>	
Passionnément _____	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.

Moscow Mule _____	9.5
<i>4cl de vodka, jus de citron, angostura, ginger-beer</i>	
Carribbean Mule _____	9.5
<i>4cl de rhum, jus de citron, angostura, ginger-beer</i>	
London Mule _____	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
<i>4cl de liqueur d'orange bretonne, cidre breton, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune</i>	
Flower _____	9.5
<i>4cl de liqueur de sureau bretonne, cidre breton, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune</i>	



Les Classiques

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

MOCKNROLL

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

ALCOOLS PREMIUMS

VODKAS -4cl-

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

Gins -4cl-

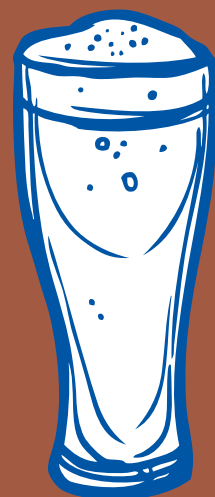
Anaë BIO FRANCE _____	8.5
<i>Recette à base d'alcool de raisin et 8 botaniques BIO !</i>	
Santa Ana PHILIPPINES _____	9
<i>Élaboré à partir de botaniques locales : l'ylang-ylang, l'alpinia et le calamansi</i>	
An Dúlaman IRELAND _____	9
<i>Délicieux gin maritime à base d'algues irlandaises et agrumes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

APÉRO ?

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

SOFTS & EAUX

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



BIÈRES & CIDRES

PRESSIONS

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

BOUTEILLES

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

CITRONNADES & THÉS GLACÉS -35cl-



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



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.



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.

KOKO KOMBUCHA – Framboise Hibiscus	5.8
KOKO KOMBUCHA – Citron gingembre	5.8
KOKO KOMBUCHA – Original	5.8



DRINKS

Notre sélection de vins au verre



BLANCS – IGP –		12cl	18cl
Chardonnay – Pays d’Oc – « Le Brendan »	4.5	6.6	
<i>Doré, frais et spécial Ty Zefs ! Un vin de capitaine !</i>			
Chenin – VDF Val de Loire – Domaine Bonneau	6	8.5	
<i>Le p'tit coup de frais de la Loire. Sec, vif, minéral...Parfait pour lever l'ancre sans réfléchir.</i>			
Sauvignon – Pays d’Oc – « Moulin White »	4.5	6.6	
<i>Agrumes en attaque, exotique en final, une bouche vive qui donne envie d'y retourner.</i>			
Grenache Blanc – AOC La Clape – « Le Marin »	6	8.5	
<i>Grenache blanc majoritaire, assemblé au Vermentino et bourboulenc. Fruits mûrs, belle rondeur...Une petite touche de méditerranée</i>			
Moelleux – Gascogne - Domaine de Caude – « Gros Manseng »	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
Merlot – « Moulin Red » – IGP Pays d’Oc	4.5	6.6	
<i>C'est le French Lovers des rouges. Un Merlot souple et fruité à l'élégance discrètement bordelaise.</i>			
Chinon – « Et Chinon Ça va ? » – BIO	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>			
Pinot Noir – « Pont-Pont Pinot » – IGP Pays d’Oc	5.5	7.7	
<i>Léger, fruité, élégant : un Pinot Noir à déguster comme un baiser volé à Marilyn.</i>			
Côtes du Rhône – « Game of Rhône »	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
« Moulin Pink » - Pays d’Oc – 100% Syrah	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>			
Provence – Var – Chateau L'Arnaude	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^{er} Cru En Chatenay » - Bret Brothers BIO	120
Saint-Aubin – « 1^{er} 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 !

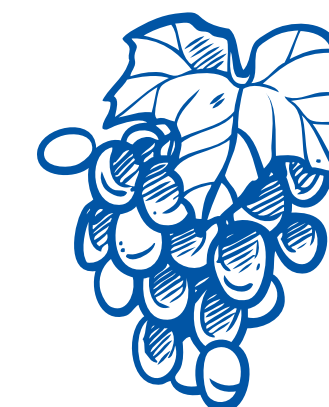
LES ROUGES (75cl)

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
Sauce Chimichurri, Pickles, zestes de citron vert	
Bocal de cochon « Ferme de Kergo »	12
En terrine, filière locale, compotée d'échalotes (190gr)	
Fish Balls Accras de poisson blanc	Les 6 : 10
aux herbes et citron, sauce tartare	Les 12 : 19
Mac & Cheese	Les 6 : 9
	Les 12 : 17
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 !

Pour 4 personnes... ou pour 2 gourmands

La Planche « Balls »	23
6 Mac & Cheese, 6 Fish Balls, 6 Jalapeno balls	
La Planche « Signature »	35
Ceviche de dorade « Mykonos Style », Mi-cuit de thon de la Pampa, Tigre qui pleure	
La Planche « Italienne »	26
Focaccia moelleuse, tapenade d'olives, pesto verde, yaourt grec aux herbes fraîches, Burrata crémeuse	

LES ENTRÉES

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

LES BURGERS

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

LES SALADES

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

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

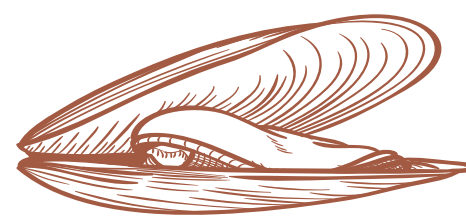
LES CARPACCIOS

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

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

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

LES VIANDES

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

LE PLAT SIGNATURE VEGGIE DU MARIN

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



LES VERRINES DU MARIN

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

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

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 cassonade caramélisée	
Fraisier de Plougastel	10
2cl de vodka, liqueur à la fraise de Plougastel, purée de fraises, liqueur Biscuit petit beurre, lait	
Tatin à la pomme	10
2cl de Rhum ambré, liqueur de caramel au beurre salé, liqueur biscuit petit beurre, sirop de caramel, jus de pommes	
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	



LES Vins (75cl)

(extrait carte)

BLANCS	
Chardonnay – Pays d'Oc - « Le Brendan »	23
Menetou Salon Morogues – « Les Bornés »	35
Domaine Pellè BIO	
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