

BAR DE LA MARINE

Frédéric Coiffé
Maître Cuisinier de France

Apéro ! À partager ou pas...

La figue au foie gras de la ferme de Berchats <i>Pour deux personnes à partager</i>	9,00€
L'ardoise à partager <i>Jambon de pays, rillettes, chorizo, saucisse sèche</i>	16,00€

Pour commencer

Les tomates du jardin de Jérôme et Sandra <i>Mozzarella Buffalo, pesto de basilic</i>	10,00€
Le houmous à ma façon <i>Pois chiches confits, pain frotté à l'ail, pickles de légumes</i>	9,00€
Le saumon gravlax <i>Mariné aux agrumes et fraîcheur de concombres</i>	10,00€
Ma terrine de campagne <i>Cochon et foies de volailles, condiments, oignons et citrons confits</i>	8,00€
Le thon frais <i>En tataki mi-cuit, huile vierge et poivre Cubebe</i>	10,00€
L'entrée du jour	6,00€

Pour continuer

Entrecôte Simmental de la Maison Gautier (300 g.) <i>Grillée à la plancha, à la bordelaise, pommes rissolées</i>	24,00€
Chipirons à la plancha à l'espagnole <i>Poivrons, ail, persillade, riz parfumé</i>	22,00€
Les macaronis <i>Gros lardons confits, sauce tomate, basilic, parmesan</i>	15,00€
Le magret de canard de la basse-cour de Castelneau <i>Un magret entier (400/500 g.) à la plancha, pommes rissolées, jus de cuisson</i>	25,00€
Le traditionnel fish and chips <i>Filet de poisson pané, paillettes de piment fumé, frites, sauce tartare</i>	18,00€
Les légumes du jardin de Jérôme et Sandra <i>Panachés de légumes rôtis et douces épices</i>	14,00€
Le plat du jour	12,00€

Pour terminer

Pavlova aux fruits frais <i>Meringue, chantilly, fruits frais</i>	9,00€
Le cheese cake <i>Le traditionnel, mirepoix de fruits exotiques</i>	8,50€
Le chocolat grand cru <i>En moelleux tiède, caramel demi sel, glace vanille</i>	9,00€
L'ananas <i>Mariné au citron vert, sorbet fraise</i>	8,00€
Le café kré kré gourmand <i>Un mix des desserts de la carte et un café</i>	9,50€
Mes indétrônables Chouk's <i>3 chouk's crème vanillée, sauce chocolat, amandes grillées</i>	8,50€
Le dessert du jour	6,00€

Menu Ouvrier

Le plat du jour

12€

Entrée + plat du jour

ou

Plat du jour + dessert

17€

Entrée + plat du jour + dessert

20€

Les grandes salades

La salade cæsar <i>Salade, tomates, poulet croustillant, parmesan, oignon, sauce cæsar</i>	16,00€
La salade retour de Mykonos <i>Salade, pastèque, feta, tomates, oignon, taboulé à la grecque, olives</i>	15,00€
La salade de la Marine <i>Salade, saumon gravlax, anchois, taboulé aux fruits de mer, oignon</i>	15,00€
La salade végétarienne <i>Salade, taboulé, légumes rôtis, houmous, pastèque, melon, graines</i>	14,00€

Les tartares

comme un carpaccio

Le tartarcho de bœuf <i>Bœuf, câpres, cornichons, sauce tartare, pommes rissolées, salade</i>	18,00€
Le tartarcho de saumon <i>Saumon, échalottes, ciboulette, citron, salade, pommes rissolées</i>	18,00€

Il était une fois ...

C'est l'histoire d'un bar, c'est l'histoire d'un lieu avec une âme ...
Le Bar de la Marine c'est l'âme du quartier populaire de Bacalan, c'est l'âme des ouvriers Bacalanais.
C'est un lieu où les classes sociales se croisent, se rencontrent, se parlent ...
Le Bar de la Marine, c'est vous, nous, moi !



Colette



Haddock

Les boissons

Bière blonde Jenlain	25 cl	4,00€	Mojito le classique	9,00€
Bière blonde Jenlain	50 cl	7,50€	Gin tonic «classic» Beefeater	9,00€
Bière blanche Jenlain	25 cl	4,50€	Lillet tonic	8,00€
Bière blanche Jenlain	50 cl	8,50€	Caipirinha	9,00€
Bière Azimut IPA bouteille	33 cl	5,50€	Spritz «retour de Venise»	9,00€
Bière Lime Basilic bouteille	33 cl	5,50€	Spritz bordelais, lillet, crémant de Bordeaux	9,00€
Coca basque Euskola	33 cl	4,50€	Moscow mule Vodka (citron vert, ginger beer)	9,00€
Coca basque Euskola 0% sucre	33 cl	4,50€	Get 27 - Get 31	6,00€
Orangina secouez, secouez-moi hein	33 cl	4,50€	Punch planteur retour des îles	6,00€
Pur jus de fruits Le Coq Toqué bio (orange sanguine, abricot, pommes, tomate)	25 cl	4,50€	Ricard piscine noyé	4 cl 4,00€
Perrier	33 cl	4,00€	Ti punch rhum, sirop de canne, citron vert	4 cl 7,00€
Sirop à l'eau	25 cl	2,50€	Whisky JB	4 cl 7,00€
Abatilles plate ou pétillante	1l	5,00€	Whisky Jack Daniel's	4 cl 9,00€
Abatilles plate ou pétillante	50cl	4,00€	Whisky Chivas	4 cl 10,00€
Café Moka Sidamo Ethiopie bio		1,90€	Rhum coca, Havana cuba libre	4 cl 8,00€
Cocktails sans alcool			Rhum Diplomatico	4 cl 9,00€
Virgin Mojito		7,00€	Armagnac XO Tèranèze	4 cl 9,00€
Virgin gin tonic bio		7,00€	Cognac Roland Bry VSOP	4 cl 9,00€
Le cocktail multifruits		6,00€	Shooter de mamie, rhum arrangé	3,00€
Ginger beer		5,00€	Le mètre de shooter (10)	28,00€

Le chef adore les gins, alors demande la carte des gins du monde avec plus de 30 références.

Les vins

ROUGE

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Bordeaux supérieur - 2014 - Que pour les garçons et les filles sages	5,00€	21,00€
Blaye Côtes de Bordeaux - 2018 - Château La Gamaye Prestige	5,50€	25,00€
Graves - 2020 - Château Auney L'Hermitage - Bio	6,00€	27,00€
Pessac - Léognan - 2020 - Château d'Eyrans	7,00€	31,00€
Saint-Emilion - 2019 - Clos Hédoné		38,00€
Saumur Champigny - 2021 - Arnaud Lambert Les Terres Rouges - Bio		28,00€
Mendoza - 2020 - Torreleones Entreamigos Malbec - Argentine	7,00€	29,00€
Corse - 2022 - Clos Fornelli Niellucciu		27,00€
Douro - 2019 - Carm Tinto - Portugal - Bio		29,00€

ROSÉ

Bordeaux rosé - 2022 - La cuvée de Haddock Chat pacha	5,00€	21,00€
Bordeaux rosé AOC - 2022 - Domaine du Bourdieu - Bio	5,00€	21,00€
Côtes de Provence AOC - 2022 - Château Mentone Emotions - Bio	6,00€	26,00€

BLANC

Entre deux Mers - 2020 - Domaine du Bourdieu - Bio	5,00€	22,00€
Minho - 2021 - Soalheiro Allo - Portugal	6,00€	28,00€
Côtes de Gascogne - 2021 - Domaine du Rey Manseng Moelleux	5,50€	27,50€

LES BULLES

Champagne - Pietrement Renard - O Prétexte AOC	10,00€	55,00€
Champagne - Pietrement Renard - O Prétexte magnum 1,5L		98,00€
Crémant de Bordeaux - Domaine du Bourdieu - Bio		20,00€
Prosecco - Terre Di Rai extra dry - Italie		20,00€