

# 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 9,50€  
La figue confite farcie au foie gras, une pièce pour deux personnes à partager

## Pour commencer

Les tomates du jardin de Jérôme et Sandra Mozzarella burrata, pesto de basilic	10,00€
Le houmous à ma façon À notre façon, salade de pois chiches au citron confit	9,00€
Le saumon gravlax Mariné aux agrumes et fraîcheur de concombres	10,00€
Le bœuf Tataki de bœuf comme un carpaccio, écume de petits pois et menthe	10,00€
L'entrée du jour	6,00€

## Pour continuer

Entrecôte Simmental de la Maison Gautier au Capu (300g.) Grillée à la plancha, à la bordelaise, pommes rissolées	25,00€
Chipirons à la plancha à l'espagnole Poivrons, ail, persillade, riz à l'encre de seiche	22,00€
Les ravioles fraîches Au bœuf, pesto d'herbes, légumes confits, parmesan	18,00€
Le magret de canard du Domaine de Langaux Un magret entier (environ 400g.) à la plancha, frites fraîches, jus de cuisson	26,00€
Le fish and chips Filet de poisson frit, frites, sauce tartare, citron	19,00€
L'épautre et les petits pois Épautre comme un risotto aux petits pois rôtis, légumes confits, pesto d'herbe	15,00€
Le plat du jour	12,00€

## Pour terminer

Presque une tarte au citron meringué Biscuit dacquoise, crème au citron, éclats de meringue	8,50€
Le cheese cake Comme à New York, salpicon de fruits exotiques	9,00€
La mangue et la noix de coco En parfait glacé, sirop de chocolat	8,00€
Le fondant au chocolat En moelleux tiède, caramel demi-sel, glace vanille	9,00€
Le café kré kré gourmand Un mix des desserts de la carte et un café	9,50€
Mes indétronables Chouk's 3 chouk's crème vanillée, sauce chocolat, amandes grillées	8,00€
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	16,00€
Salade, tomates, poulet croustillant, parmesan, oignon, œuf, anchoi, sauce cæsar	
La salade retour de Mykonos	16,00€
Salade, pastèque, feta, tomates, oignon, taboulé à la grecque, olives	
La salade végétarienne	15,00€
Salade, taboulé, légumes rôtis, houmous, pastèque, melon, graines	

## Les tartares

comme un carpaccio

Le tartare de bœuf	18,00€
Bœuf, câpres, cornichons, sauce tartare, frites fraîches, salade	
Le tartare de saumon	18,00€
Saumon, échalottes, ciboulette, citron, grenade, salade, frites	

## 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