

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 8,00€
Figue confite farcie au foie gras, pièce pour 2 à partager

Pour commencer

Les tomates du jardin de Jérôme et Sandra 10,00€
Mozzarella Buffalo, pesto de basilic

Le houmous à ma façon 9,00€
Pois chiche confits, pain frotté à l'ail, pickles de légumes

Le saumon gravlax 10,00€
Mariné aux agrumes et fraîcheur de concombres

Ma terrine de campagne 8,00€
Cochon et foie de volaille, condiments, oignons et citrons confits

L'entrée du jour 5,00€

Pour continuer

L'entrecôte Simmental de la Maison Gautier 21,00€
300 grammes, grillée à la plancha à la Bordelaise, pommes rissolées

Chipirons à la plancha à l'espagnole 20,00€
Poivrons, ail, persillade, riz parfumé

Les macaronis 15,00€
Bolognaise de maman, macaronis, sauce tomate, basilic, parmesan

Magret de canard de la basse-cour de Castelnau 22,00€
Magret entier (500 grammes) à la planche, pommes rissolées

Les légumes du jardin de Jérôme et Sandra 14,00€
Confits ou rôtis selon l'humeur du moment

Le plat du jour 10,00€

Pour terminer

Pavlova aux fruits frais 8,50€
Meringue, chantilly, fruits frais

Le tiramisu 7,50€
Presque comme en Italie, mais à notre façon :)

Le chocolat grand cru 8,00€
En moelleux tiède, caramel demi sel, glace vanille

L'ananas 8,00€
En carpaccio, mariné au citron vert, sorbet fraise

Le café cré cré gourmand 9,00€
Un mix des desserts de la carte

Mes indétrônables Chouk's en profiteroles 8,00€
3 Chouk's crème vanillée, sauce chocolat, amandes grillées

Le dessert du jour 5,00€

Menu Ouvrier

Le plat du jour

10€

Entrée + plat du jour

ou

Plat du jour + dessert

15,00€

Entrée + plat du jour + dessert

19,00€

Les grandes salades

La salade césar 15,50€
Salade, tomates, poulet croustillant, parmesan, oignon, sauce césar

La salade retour de Mykonos 14,50€
Salade, pastèque, feta, tomates, oignon, taboulé à la Grecque, olives

La salade de la Marine 14,50€
Salade, saumon gravlax, anchois, taboulé aux fruits de mer, oignon

La salade végétarienne 12,50€
Salade, taboulé, légumes rôtis, houmous, pastèque, melon, graines

Les tartares

comme un carpaccio

Le tartarcho de bœuf 17,00€
Bœuf, câpres, cornichons, sauce tartare, pommes rissolées, salade

Le tartarcho de saumon 17,00€
Saumon, échalottes, ciboulette, citron, salade, pommes rissolées

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 !



Les boissons

Bière blonde Jenlain	25 cl	4,00€	Mojito le classique	8,00€
Bière blonde Jenlain	50 cl	7,00€	Gin tonic «classic» Beefeater	8,00€
Bière blanche Jenlain	25 cl	4,50€	Lillet tonic	6,00€
Bière blanche Jenlain	50 cl	8,00€	Caipirinha	8,00€
Bière Mascaret bio IPA bouteille	33 cl	5,00€	Spritz «retour de Venise»	9,00€
Bière Mascaret bio blanche	33 cl	5,00€	Spritz bordelais, lillet, crémant de Bdx	9,00€
Coca basque Euskola	33 cl	4,50€	Vodka Bloody Mary	8,00€
Coca basque Euskola 0% sucre	33 cl	4,50€	Get 27 - Get 31	6,00€
Orangina secouez, secouez-moi hein	33 cl	4,00€	Punch planteur retour des îles	5,00€
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	3,50€	Ti punch rhum, sirop de canne, citron vert	4 cl 6,00€
Sirop à l'eau	25 cl	2,00€	Whisky JB	4 cl 6,00€
			Whisky Jack Daniel's	4 cl 8,00€
			Whisky Chivas	4 cl 10,00€
			Rhum coca, Havana cuba libre	4 cl 8,00€
			Rhum Diplomatico	4 cl 9,00€
			Cognac, Armagnac	4 cl 9,00€
			Shooter de mamie, rhum arrangé	3,00€
			Le mètre de shooter (10)	28,00€

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	7,00€
Virgin gin tonic bio	7,00€
Le cocktail multifruits	6,00€
Ginger beer Hysope bio	4,50€

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

Tu vas kiffer !

Les vins

ROUGE

	Verre	Bouteille
Bordeaux supérieur - 2014 - Que pour les garçons et les filles sages	4,50€	19,00€
Blaye Côtes de Bordeaux - 2018 - Château La Gamaye Prestige	5,00€	22,00€
Graves - 2020 - Château Auney L'hermitage - Bio	5,50€	27,00€
Pessac - Léognan - 2020 - Château d'Eyrans	6,50€	31,00€
Saint-Emilion - 2019 - Clos Hédoné		41,00€
Saumur - 2021 - Arnaud Lambert Clos Mazurique - Bio		28,00€
Mendoza - 2017 - Alpamenta Natal Malbec - Argentine Bio		29,00€
Douro - 2018 - Carm Portugal Bio		26,00€

ROSÉ

Bordeaux Rosé - 2021 - Domaine du Bourdieu - Bio	4,50€	19,00€
Côtes de Provence - 2020 - Château Mentone Emotions - Bio	6,00€	24,00€

BLANC

Entre deux Mers - 2021 - Domaine du Bourdieu - Bio	4,50€	19,00€
Minho - 2019 - Soalheiro Allo - Portugal	5,00€	22,00€
Côtes de Gascogne - 2021 - Domaine du Rey Manseng Moelleux	5,50€	22,00€

LES BULLES

Champagne - Pietrement Renard - O Prétexte	10,00€	54,00€
Champagne - Pietrement Renard - O Prétexte magnum 1,5L		95,00€
Crémant de Bordeaux - Domaine du Bourdieu - Bio		20,00€
Prosecco - Terre Di Rai extra dry - Italie		20,00€