

# 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	9,00€
Le jambon de cochon de la vente Arrossagaray	15,00€

## Pour commencer

Œufs bio de la ferme, mayonnaise noire « à ma façon » et poivre vert frit	6,50€
Saumon Gravelax, aneth gingembre, pickles de légumes Notes de baie magao sauvage et Mack-ken	11,00€
Ma terrine de campagne et foie gras, chutney oignon, vinaigre balsamique	10,50€
Velouté de courge, œuf parfait, concassé de noisettes Note de mélange Dukkah	9,00€
Houmous au curry vert, pain Turc à l'huile d'olive Vadouvan, curry doux et Gomazio	10,00€
L'entrée du jour	5,00€

## Pour continuer

Risotto de coquillettes et jambon blanc, crème de parmesan	18,00€
Entrecôte Simmental à la Bordelaise (300 g.), frites fraîches Tour de moulin de 3 baies de Madagascar	21,00€
L'épaule d'agneau confite, fruits secs, jus de cuisson, frites fraîches	22,00€
Côtes de canard à la plancha, salsifis rôtis, jus au thym Tour de moulin de 3 baies de Madagascar	19,00€
Curry de légumes du jardin de Sandra, curry rouge et vert Note de Vindaloo torréfié	15,00€
La morue émietlée à la crème d'ail de ma Grand-mère Maria et piment paillette fumé	19,00€
Chipirons à la plancha, poivrons, piment d'Espelette, riz à l'encre de seiche	19,00€
Sole meunière (200 à 300 g.), condiment agrumes, mousseline de panais	27,00€
Le plat du jour	11,00€

## Pour terminer

Riz au lait à la vanille de Madagascar	6,50€
Paris Brest à partager pour 2 personnes	15,00€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8,00€
Mon indétrônable fondant au chocolat cœur caramel salé et ses graines de Sobashio	9,00€
La vraie tarte tatin, crème épaisse vanillée bouton de cannelle et Tonka	8,50€
Les fabuleux fromages du Marayn de Bartassac	10,00€
Le café gourmand	9,00€
Le dessert du jour	5,00€

## Menu Ouvrier

Le plat du jour

11,00€

Entrée + plat du jour

ou

Plat du jour + dessert

15,00€

Entrée + plat du jour + dessert

19,00€

## Mes découvertes

Quelques-uns de mes fournisseurs

La ferme de Berchats

La figue fârcie au foie gras

La vente Arrossagaray

Le jambon de cochon

La maison Gautier aux Capus

Le bœuf de race Simmental

Jérôme et Sandra Caze

Maraîchers à Meilhan sur Garonne

Marayn de Bartassac

Fromages de vache et de chèvre au lait cru

Aux douceurs de Bacalan

Le pain de deux, comme avant !

Cette carte est mise en musique et  
travaillée par les mains habiles de Stacy et  
Lucas ! Orchestrée en salle  
par Madame Anne, Myrissa et Carla.

## 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 vins d'ici*

### ROUGE

	Verre	Bouteille
<b>Bordeaux Supérieur</b> - 2014 - Que pour les garçons et les filles sages	4,50€	19,00€
<b>Blayes Côtes de Bordeaux</b> - 2018 - Château la Gamaye Prestige	5,00€	22,00€
<b>Graves</b> - 2020 - Château Auney l'Hermitage <b>Bio</b>	6,00€	27,00€
<b>Pessac - Léognan</b> - 2020 - Château d'Eyrans	7,00€	31,00€
<b>Saint Estèphe</b> - 2018 - Château Fleuron de Liot		38,00€

### ROSÉ

<b>Bordeaux Rosé</b> - 2021 - Domaine du Bourdieu - <b>Bio</b>	4,50€	19,00€
--	-------	--------

### BLANC

<b>AOC Entre deux Mers</b> - 2020 - Domaine du Bourdieu - <b>Bio</b>	4,50€	19,00€
--	-------	--------

## *Les vins d'ailleurs*

### ROUGE

<b>Morgon</b> - 2020 - Domaine de la Bêche - Vieilles Vignes		22,00€
<b>Saumur</b> - 2020 - Arnaud Lambert Clos Mazurique <b>Bio</b>		24,00€
<b>Douro</b> - 2018 - Carm Portugal <b>Bio</b>		26,00€
<b>Mendoza</b> - 2017 - Alpamenta Natal Malbec Argentine <b>Bio</b>		28,00€

### ROSÉ

<b>Côtes de Provence</b> - 2021 - Château Mentone Emotions - <b>Bio</b>	6,00€	24,00€
---	-------	--------

### BLANC

<b>Côtes de Gascogne</b> - 2020 - Domaine du Rey Petit et Gros Manseng - Moelleux	5,00€	20,00€
<b>Minho</b> - 2020 - Soalheiro Allo - Portugal	5,50€	22,00€

## *Les bulles*

<b>Champagne</b> - Pietrement Renard - O Prétexte Brut	10,00€	49,00€
<b>Crémant de Bordeaux</b> - Domaine du Bourdieu - <b>Bio</b>		24,00€