



LA MARINE

RESTAURANT ST-MARTIN-DE-RÉ

Pour commencer

To begin

LA PLANCHE DE L'AMITIÉ _____ 18,80€

Charcuterie et Cie
The friendship board

PLANCHE NORDIQUE _____ 21,50€

Poisson fumé, rilette de saumon, saumon gravlax, hareng mariné accompagné de ses toasts et sa crème ciboulette

NORDIC BOARD smoked fish, salmon rilette, salmon gravlax, marinated herring, toasts and chive cream

FRICASSÉE DE CALAMARS AU CHORIZO _____ 19,00€

Fricassee of squid with chorizo

Les Huitres de Ré

Ré island oysters

	Les 6	Les 12
N°4 _____	14,50€	24,00€
N°3 _____	14,50€	24,00€
N°2 _____	14,00€	23,00€

Entrées

Starters

SOUPE DE POISSONS MAISON et ses accompagnements _____ 15,50€

Homemade Fish Soupe and its accompaniments

SAUMON FAÇON GRAVLAX maison _____ 18,50€

Homemade gravlax salmon

COUTEAUX DE MER FARCIS ET GRATINÉS _____ 16,50€

Razorshells with garlic butter

FOIS-GRAS DE CANARD MI-CUIT maison et sa compotée d'oignons rouges _____ 21,50€

Homemade duck foie-gras with red onion compote

Nos Salades gourmandes

Our gourmet salads

LA CÉSAR salade du moment, poulet pané, croutons, copeaux de parmesan, pignons de pin, œuf poché, tomates, sauce césar	19,40€
<i>CAESAR salad, paned chicken, croutons, parmesan shavings, pine nuts, poached egg, tomatoes, caesar sauce</i>	
SALADE BERGER salade du moment, chèvre pané, noix, tomates, lardons, pommes	19,00€
<i>BERGER salad, breaded goat cheese, walnuts, tomatoes, bacon bits, apples</i>	
SALADE DE LA MER salade du moment, tomates, saumon Gravlax, crevettes, avocat, crème ciboulette	20,80€
<i>SALAD FROM THE SEA salad, tomatoes, Gravlax salmon, prawns, avocado, chive cream</i>	
POKE BOWL VEGETARIEN riz basmati, tartare de tomate, avocat, julienne de légumes, wakame, pousse d'épinard	18,50€
<i>VEGETARIAN POKE BOWL basmati rice, tomato tartar, attorney, vegetables julienne, wakame, spinach sprout</i>	
POKE BOWL THON MARINÉ	19,50€
vermicelle de riz, saumon gravlax, wakamé, mangue, julienne de légumes, thon façon mataki, sauce wok	
<i>MARINE TUNA POKE BOWL rice vermicelli, salmon gravlax, wakame, vegetables julienne, stir-fry sauce, Tina mataki, mango</i>	

Specialités Maison

Home specialities

CHOUCROUTE DE LA MER AU BEURRE BLANC	28,80€
Assortiment de 3 poissons suivant arrivage, crevettes, langoustines, beurre blanc	
<i>CHOUCROUTE OF THE SEA WITH WHITE BUTTER, assortment of 3 fishes filets (depending on availability), shrimps, langoustines</i>	
COCOTTE DE LA MER frites maison, moules, crevettes, langoustines, coquillages, sauce crème	25,80€
<i>SEAFOOD COCOTTE mussels, shrimp, langoustines, shellfish, cream sauce</i>	
HOMARD GRILLÉ FLAMBÉ AU COGNAC	74,80€

POÊLÉE VÉGÉTARIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS	22,80€
façon curry lait de coco et son riz basmati	
<i>VEGETARIAN VEGETABLES STIR-FRY CRUNCHY curry style, coconut milk, basmati rice</i>	

Les Viandes

Meats

CLASSIQUE BURGER MAISON	20,80€
comté, haché de bœuf 150g frais VBF, oignons frits, salade, cornichons, sauce barbecue, frites maison	
<i>CLASSIK BURGER comté, minced beef 150g, fried onions, salad, pickle, barbecue sauce, homemade fries</i>	
ENTRECÔTE CHAROLAISE VBF env. 350g, beurre maître d'hôtel, frites maison, salade	32,50€
<i>Entrecôte Charolaise VBF approx 350g, butler butter, homemade fries, salad</i>	
SAUCES AU CHOIX Roquefort ou Crème curry	2,00€

Clin d'oeil italien

Italian spotlight

LINGUINES AUX PALOURDES à la crème pousse d'épinard	23,80€
<i>Linguine with clams with spinach cream</i>	
LINGUINES AU SAUMON	22,20€
<i>Linguine with salmon</i>	

Les Poissons

Fishes

PAVÉ DE THON MI-CUIT façon Rossini et sa purée maison au beurre salé <i>Half cook tuna steack Rossini (foie gras) and mashed potato with salted butter</i>	29,50€
RISOTTO DE SAINT-JACQUES au beurre blanc <i>Risotto of St-Jacques with white butter</i>	28,50€
TENTACULES DE POULPE FAÇON THAÏ <i>Octopus tentacles Thai style</i>	29,50€
SOLE MEUNIÈRE 350G/400G AU BEURRE CITRONNÉ et ses pommes grenailles <i>Sole meuniere with lemon butter and hash browns</i>	34,50€

Menu du *Moussaillon** 13,50€ KID'S MENU

Filet de poisson *ou* Moules marinières *ou* Aiguillette de poulet
accompagné de frites maison *ou* pâtes
+ Glace + Sirop à l'eau

*Fish filet or Mariniere mussels or Chicken needle
with homemade fries or pasta
+ Icecream + Water syrup*

*jusqu'à 10 ans

Formule de *La Marine*

voir ardoise !



Les Plateaux de fruits de mer (pour 1 personne)

Seafood trays

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 6 huîtres, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux, coquillages <i>THE «ECAILLER» PLATE 6 oysters, prawns, prawns, whelks, periwinkles, shellfish</i>	31,90€
LE CÔTIER TOUT CUIT 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bigorneaux, bulots <i>THE «COTIER» ALL COOKED 1/2 crab, langoustines, prawns and gray shrimps, periwinkles, whelk</i>	42,00€
LE CAPITAINE 6 huitres, langoustines, 1/2 tourteau, crevettes roses et grises, palourdes bigorneaux, bulots, coquillages, amandes <i>THE «CAPITAINE» 6 oysters, langoustines, 1/2 crab, prawns and gray shrimps, clams, winkles, whelks, shellfish, almonds</i>	52,00€
LE ROYAL MARINE 1/2 homard, 8 huitres, langoustines, 1/2 tourteau, bigorneaux, palourdes crevettes roses et grises, coquillages, bulots, amandes <i>THE «ROYAL MARINE» 1/2 lobster, 8 oysters, langoustines, 1/2 crab, winkles, clams, prawns, shellfish, whelks, almonds</i>	75,00€

Prix TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération.

Un document sur les allergènes est à votre disposition.

Fruits de mer à la carte

LA RONDE DES CREVETTES _____	19,50€
<i>The round of shrimps</i>	
LES BULOTS MAYONNAISE _____	15,50€
<i>Whelks and mayonnaise</i>	
TIMBALE DE BIGORNEAUX _____	14,50€
<i>Winkles</i>	
BUISSON DE LANGOUSTINES _____	28,00€
<i>Langoustins</i>	
TOURTEAU ENTIER OU ARAIGNÉE _____	21,50€
<i>Crab or Spider crab / selon arrivage</i>	
1/2 HOMARD MAYONNAISE _____	35,00€
<i>1/2 Lobster and mayonnaise</i>	

Moules Frites Maison

MOULES MARINIÈRES _____	16,90€
<i>Mariniere mussels</i>	
MOULES À LA CRÈME _____	16,90€
<i>Cream mussels</i>	

Desserts Maison

DESSERT DU JOUR _____	6,50€
<i>Dessert of the day</i>	
COEUR COULANT AU CHOCOLAT _____	9,00€
<i>Flowing chocolat</i>	
BABA AU COGNAC DE L'ILE DE RÉ _____	9,50€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND _____	9,90€
<i>Gourmet coffee or tea</i>	
BAILEYS GOURMAND _____	10,50€
<i>Gourmet champagne</i>	
SPHÈRE CHOCOLAT _____	9,80€
ET SON CŒUR CROQUANT	
<i>Sphere chocolates with crunchy heart</i>	
PARIS-BREST REVISITÉ _____	9,50€
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON _____	9,70€
<i>Seasonal fruit pavlova</i>	
BELLES PROFITEROLLES AU CHOCOLAT _____	9,80€
<i>Beautiful chocolate profiteroles</i>	
MACARON FRAMBOISE CRÈME PISTACHE _____	9,80€
<i>Raspberry macaron with pistachio cream</i>	

Nos Crêpes

SUCRE _____	3,20€
BEURRE SUCRE _____	3,40€
NUTELLA _____	3,80€
CARAMEL BEURRE SALÉ _____	3,80€
<i>Supplément</i> _____	1,50€

Le Tout Cru avec frites maison

TARTARE DE SAUMON FRAIS _____	22,90€
<i>saumon, aneth, échalote, tartare de tomate, agrumes</i>	
<i>FRESH SALMON TARTARE salmon, dill, shallot, tomato tartare, citrus</i>	
TARTARE DE THON FRAIS _____	23,80€
<i>thon, lait de coco, tomate, coriandre</i>	
<i>FRESH TUNA TARTARE Tuna, coconut milk, tomato, coriander</i>	
TATAKI DE THON _____	23,50€
<i>gingembre confit et wasaby</i>	
<i>TUNA TATAKI WITH candied ginger and wasaby</i>	
TRILOGIE DE POISSONS _____	24,50€
<i>en aller/retour thon, saumon, St Jacques</i>	
<i>OCEAN TRILOGY ROUND TRIP</i>	

MOULES AU CURRY _____	16,90€
<i>Curry mussels</i>	
MOULES AU ROQUEFORT _____	16,90€
<i>Roquefort mussels</i>	

Nos Coupes Glacées

CAFÉ LIEGEOIS _____	8,50€
<i>2 boules café, 1 boule vanille, vrai café, crème fouettée</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS _____	8,50€
<i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée</i>	
RÉTHAISE _____	8,80€
<i>2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, crème fouettée</i>	
DAME BLANCHE _____	8,50€
<i>3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée</i>	
FRAISE MELBA _____	8,70€
<i>2 boules fraise, 1 boule vanille, fraise fraîche, coulis de fruits rouges, crème fouettée</i>	
COLONEL _____	9,80€
<i>2 boules citron vert, 2 cl Vodka</i>	
PEPPERMINT _____	9,80€
<i>2 boules menthe-chocolat, 2cl Get 27</i>	

Nos Parfums de Glaces

1 B. _____	3,00€	2 B. _____	4,50€	3 B. _____	6,00€
<i>Chocolat, café, vanille, caramel beurre salé, menthe chocolat, noix de coco, pistache, rhum raisin, pomme, fraise, mangue, cassis, framboise</i>					

Cocktails Maison

TI PUNCH	6,80€
<i>rhum blanc, citron vert, sucre roux</i>	
TEQUILA SUNRISE 25cl	9,30€
<i>tequila, jus d'orange, grenadine</i>	
GIN FIZZ 25cl	9,50€
<i>gin, jus citron, sirop de sucre, eau pétillante</i>	
PINEAUJITO 25cl	9,80€
<i>pineau rose de l'île de Ré, rhum blanc, sucre roux</i>	
MOJITO 25cl	9,50€
<i>rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre roux, soda</i>	
MOJITO FRAISE 25cl	9,80€
PIÑA COLADA 25cl	9,40€
<i>rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas</i>	
SPRITZ 25cl	9,80€
ST GERMAIN SPRITZ 25cl	9,80€
<i>liqueur de St Germain, prosecco, eau pétillante</i>	
AMERICANO MAISON 15cl	9,80€
<i>Martini rouge, Campari, eau pétillante, zeste d'orange</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

BORA BORA	8,30€
<i>ananas, fruits de la passion, jus de citron, banane</i>	
VIRGIN MOJITO	7,90€
<i>citron vert, menthe fraîche, sucre roux, soda</i>	
VIRGIN MOJITO FRAISE	8,30€
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	9,80€
<i>orange pressée, citron pressé, ananas, fraises fraîches</i>	

Champagnes

Coupe de champagne 12cl	11,50€
Bouteille 75cl	68,00€
Magnum	138,00€
Dom Perignon 75cl	250,00€

Apéritifs

Kir cassis, mûre ou pêche 12cl	4,20€
Kir pétillant 12cl	6,50€
Ricard ou Pastis de l'île de Ré 2cl	4,70€
Pineau des Charentes 6cl	6,00€
Martini blanc ou rouge 5cl	5,50€
Campari 5cl	5,50€
Porto blanc ou rouge 5cl	5,20€
Kir royal 12cl	12,50€
Suze 5cl	5,00€

Digestifs

Get 27 ou 31 5cl	6,50€
Vodka, Gin 4cl	6,00€
Vieille prune 4cl	7,50€
Vieille poire 4cl	7,50€
Baileys 5cl	6,00€
Armagnac 4cl	8,50€
Tequila 4cl	5,70€
Calvados 4cl	7,50€

Cognac

VS Ile de Ré 4cl	8,50 €
XO Ile de Ré 4cl	13,50 €
Hennessy 4cl	12,50 €

Whisky

JB 4cl	5,50€
Ardbeg 10 ans 4cl	9,50€

Soft et Jus de Fruits

Coca-Cola, ou sans sucre 33cl	4,60€
Fanta 25cl	4,60€
Fuze Tea 25cl	4,60€
Shweppes Tonic ou Agrum 25cl	4,60€
Orange ou citron pressé	5,50€
Jus de fruits Pago 25cl	4,60€
<i>(orange, ananas, pomme, tomate, multivitamine)</i>	
Diabolo 25cl	3,40€
<i>(pêche, fraise, citron, grenadine, menthe, cassis, banane, kiwi)</i>	
Sirop à l'eau 25cl	2,90€
Limonade 25cl	2,90€

Bières

PRESSIONS

	25cl	50cl
Loburg (5,7°)	4,10€	7,90€
Hoegaarden (4,8°)	5,30€	9,60€
Leffe (6,6°)	5,70€	9,80€
Picon bière	6,20€	
Sup. sirop	0,40€	

SPÉCIALES ILE DE RÉ 33cl

BLANCHE DE RÉ	6,90€
L'ABEILLE blonde au miel	6,90€
L'EXTRA ambrée au cognac	6,90€
LA TRIPLE blonde aux 3 houblons	6,90€
L'AGRUME blonde au pamplemousse	6,90€
LA FRUITS ROUGES	6,90€

BOUTEILLES

Pelforth Brune 33cl (6,5°)	6,30€
Despérados 33cl (5,9°)	6,50€
Cidre 25cl	4,50€

Rhum

Pampero blanc 4cl	5,70€
Eminente Reserva 7 ans 4cl	11,50€

Boissons chaudes

Espresso «Merling» ou déca	2,20€
Double espresso «Merling»	4,10€
Cappuccino	5,90€
Lait chaud / froid	3,00€
Chocolat chaud	4,60€
Citron pressé chaud	6,80€
Thé ou infusion	4,60€

Irish Coffee	12,20€
Chocolat Royal	9,50€
Grand Marnier, chantilly	

Eaux

Badoit Rouge 33cl	4,20€
Badoit 50cl	5,10€
Badoit 100cl	6,90€
Evian 33cl	3,40€
Evian 50cl	5,10€
Evian 100cl	6,90€

Vins Blancs

ILE DE RÉ

	75cl	
RÉ BLANC BIO "MAISON PELLETIER"		23,50€
LE MOELLEUX DE L'ILE DE RÉ "MAISON PELLETIER"		25,00€
SAUVIGNON PRESTIGE BIO "MAISON PELLETIER"		29,90€

VAL DE LOIRE

	37,5cl	75cl
MUSCADET SUR LIE "DOMAINE DE LA GRANGE" <i>accord poissons et crustacés</i>	15,50€	23,00€
POUILLY FUMÉ "PIERRES FINES BLANC" <i>accord tartare de poisson, poissons, fromage</i>	19,80€	34,50€
SANCERRE "LE CHATILLET BLANC" <i>accord plateau de fruits de mer, saumon fumé, poissons</i>		38,00€

BOURGOGNE

	37,5cl	75cl
MEURSAULT <i>accord apéritif, poissons et fruits de mer</i>	-	80,00€
CHABLIS <i>accord huîtres, poissons, apéritif</i>	24,50€	45,00€
SAINT-VERAN <i>accord poissons et fruits de mer</i>	-	43,50€
GRAND ARDÈCHE CHARDONNAY "LOUIS LATOUR"	-	30,50€
BOURGOGNE ALIGOTÉ "LOUIS LATOUR"	-	34,50€

LANGUEDOC

	75cl
IGP PAYS D'OC CHARDONNAY VIONNIER PÈRE ET FILS	23,90€

Vins Rosés

	75cl		75cl
RÉ ROSÉ BIO "MAISON PELLETIER"	23,50€		
ROSÉ PRESTIGE BIO "MAISON PELLETIER"	29,90€		
IGP ILE DE BEAUTÉ GIORGU ROSÉ	22,50€		
		AOP CÔTE DE PROVENCE CHÂTEAU MINUTY	35,80€

Vins Rouges

ILE DE RÉ

	75cl
RÉ ROUGE BIO "MAISON PELLETIER"	22,90€
RÉ ROUGE PRESTIGE "MAISON PELLETIER"	29,90€

BOURGOGNE

BROUILLY "LOUIS LATOUR" <i>accord charcuterie, salade, viandes</i>	28,80€
PINOT NOIR LES PIERRE DORÉES "LOUIS LATOUR" <i>accord viandes et poissons</i>	36,00€
MEURSAULT "LOUIS LATOUR" <i>accord viandes, charcuterie, fromage</i>	68,50€

VAL DE LOIRE

	37,5cl	75cl
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	16,50€	25,20€
<i>accord poissons grillés et viandes</i>		
SAUMUR CHAMPIGNY		26,50€
<i>accord poissons grillés et viandes</i>		

BORDELAIS

	37,5cl	75cl
ST EMILION GRAND CRU AOP "BARON DE BOUTISSE"		67,50€
CÔTE DE BLAYE AOP "CHÂTEAU LA BRETONNIÈRE"	18,50€	27,50€

LANGUEDOC

	75cl
PIC ST LOUP	27,50€