

BAR RESTAURANT LA MARINE

BIENVENUE À LA MARINE DES GOUDES, LE PLUS VIEUX RESTAURANT DU PETIT PORT, FONDÉ EN 1891. ICI, TOUT COMMENCE PAR LA MER. LONGTEMPS REPÈRE DES PÊCHEURS, LA MARINE A GARDÉ CE LIEN DIRECT AVEC LE PORT. REPRISE EN 2024 PAR LE CHEF PAUL LANGLÈRE (SÉPIA, JULIS, CÉCILE), ELLE POURSUIT CETTE HISTOIRE AVEC UNE IDÉE SIMPLE : LAISSER LE PRODUIT PARLER, ET RACONTER LES GOUDES DANS L'ASSIETTE.

NOTRE CUISINE SE CONSTRUIT AU FIL DES ARRIVAGES ET DES RENCONTRES. DES FEMMES ET DES HOMMES QUI PARTAGENT NOS VALEURS : LE RESPECT DE LA MER ET DE SON ÉCOSYSTÈME.

AU CŒUR DE LA MAISON : NOTRE GRILL BASQUE. LA CUISSON À LA BRAISE PRÉSERVE LES SAVEURS ET MET EN VALEUR LES PRODUITS SÉLECTIONNÉS. UNE SIGNATURE DE LA MARINE, AU SERVICE DU TRAVAIL DE NOS ARTISANS.

NOS PARTENAIRES DE MER :

- **LAURENT** : PÊCHE AU FILET AUX GOUDES : SOUPE DE ROCHE TOUTE L'ANNÉE, BELLES PIÈCES DU JOUR.
- **ALAIN** : PÊCHE À LA LIGNE : LOUPS ET DAURADES SELON LA SAISON.
- **KIM** : OURSINS DE LA BAIE, QUAND LA SAISON ARRIVE.
- **AURÉLIEN BERGERON (FRIOUL)** : ÉLEVEUR DE LOUPS, 1ÈRE FERME AQUACOLE BIO DE FRANCE
- **CYRIL (RM MARÉE)** : MAREYEUR DE SAUMATY, ARRIVAGES SÉLECTIONNÉS AU FIL DE LA PÊCHE.

Bon appétit – et bienvenue au port !



CHAUFFEUR DE LA MARINE

TOUS LES WEEKENDS - LE MIDI

5 € ALLER RETOUR

POINTE ROUGE <=> LES GOUDES

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

FAITE LA DEMANDE LORS DE VOTRE RÉSERVATION

DÉPART : PARKING DE LA POINTE ROUGE

DÉPOSE DEVANT LA MARINE DES GOUDES

RETOUR AU PARKING APRÈS VOTRE DÉJEUNER



NOTRE EAU MICROFILTRÉE

ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHÉ PLUS RESPONSABLE, NOUS AVONS FAIT LE CHOIX D'UNE **EAU MICROFILTRÉE** SELON LES STANDARDS D'EXCELLENCE **AQUACHIARA**, DIRECTEMENT PRÉPARÉE AU SEIN DE NOTRE ÉTABLISSEMENT.

☐ **EAU MICRO FILTRÉE**

☐ **FRAÎCHE PLATE OU PÉTILLANTE**

☐ **RICHE EN OLIGO-ÉLEMENT**

☐ **ZÉRO KILOMÈTRE**

FORFAIT À VOLONTÉ : 1,50 € PAR PERSONNE

SI VOUS LE SOUHAITEZ, DES CARAFES D'EAU SONT DISPONIBLES GRATUITEMENT SUR DEMANDE.



POUR COMMENCER

À grignoter ou à partager

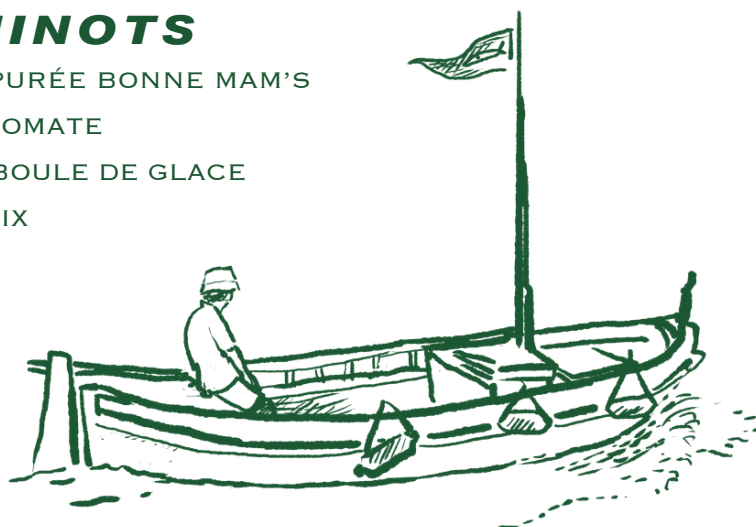
TARAMA CITRON VERT	12€
PANISSES SAUCE ROUILLE	11€
SUPIONS À LA PROVENÇALE POMME DE TERRE, AIL PERSIL	26€
POËLON DE MOULES EN PERSILLADE	22€
6 HUÎTRES DE CAMARGUE ÉCHALOTTES AU VINAIGRE ET CITRON	18€

Nos Entrées à l'assiette

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE CROÛTONS ET ROUILLE	20€
FINES TRANCHES DE MULET VINAIGRETTE SOUPE DE POISSON	17€
TATAKI DE THON ROUGE DE LIGNE COULIS DE TOMATE ET HERBES FRAICHES	17€

POUR LES MINOTS

FILET DE POISSON DU JOUR ET PURÉE BONNE MAM'S
OU PÂTES SAUCE TOMATE
MOUSSE AU CHOCOLAT OU BOULE DE GLACE
SIROP AU CHOIX
15€



NOS SPÉCIALITÉS



PAELLA DE RIZ NOIR CROUSTILLANT AUX FRUITS DE MER

GAMBAS, MOULES, CHIPIRONS (2 PERSONNES)

36€

/PERSONNE

LINGUINES AUX MOULES DE CORDE

SAUCE SAFRANNÉE

28€

NOTRE BOUILLABAISSE 1848

ROUGET, BAUDROIE , VIVE & LOUP , SOUPE DE ROCHE ROUILLE & CROÛTONS, POMME DE TERRE FONDANTE & FENOUIL

54€

À LA BRAISE SUR NOTRE GRILL BASQUE

À la portion

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS

38€

JUS DE TÊTE

DEMI HOMARD ET SA BISQUE

51€

LOUP DU FRIOUL

36€

FILET DE BOEUF , SAUCE AU POIVRE

36€

À partager

CÔTE DE BOEUF DE GALICE (1Kg)

115€

ASSORTIMENT DE SAUCES

RETOUR DE PÊCHE

10€
/100 G

LANGOUSTE ET SA BISQUE

22€
/100 G



Accompagnement

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX PAR PERSONNE INCLUS DANS LE PRIX :

- GROSSE SALADE À L'AIL
 - PÂTES À LA BISQUE
 - POMMES DE TERRE MITRAILLES EN SALADE CONDIMENTÉE
 - PURÉE BONNE MAMS
 - AUBERGINE CONFITE FAÇON PIZZAILOLO (SAUCE TOMATE CONDIMENTÉE, FETA ET PICKLES)
 - CHOU-FLEUR RÔTI, SAUCE TAHINI ET VIERGE AUX OEUFS DE TRUITE
 - ARROZ À BANDA DE RIZ NOIR
- SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT 12€

LES DESSERTS

DEMANDEZ NOUS L'ARDOISE !

