

# La Marina

RESTAURANT

## LES PIZZAS



### RITA

12

Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, origan. *Tomato sauce, fior di latte mozzarella, oregano.*

### INDÉPENDANT

15

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, jaune d'œuf. *Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg yolk.*

### VAUBAN

16

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet mariné\*, spianata. *Tomato sauce, fior di latte mozzarella, marinated chicken\*, spianata.*

### ÉNOSIS

16

Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, poulet mariné\*, pesto maison. *Tomato sauce, fior di latte mozzarella, marinated chicken\*, homemade pesto.*

### SAGITTAIRE

19

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata, jambon cru, roquette, pesto maison. *Tomato sauce, fior di latte mozzarella, burrata, cured ham, arugula, homemade pesto.*

### ALLIANCE

16

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, camembert d'Isigny-sur-Mer, roquefort, chèvre, roquette. *Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Isigny-sur-Mer camembert, Roquefort, goat cheese, arugula.*

### TANAELIS

22

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Saint-Jacques de Port-en-Bessin (d'octobre à mai), asperges, crème d'asperge citronnée. *Tomato sauce, fior di latte mozzarella, scallops from Port-en-Bessin (October to May), asparagus, lemon asparagus cream.*

### MARINA

22

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, Saint-Jacques de Port-en-Bessin ou poisson local (selon saison), persillade. *Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mushrooms, scallops from Port-en-Bessin or local fish (depending on the season), parsley-garlic seasoning.*

### LA DAVID

17

Sauce tomate jaune, mozzarella fior di latte, guanciale, sauce carbonara maison « la vraie ». *Yellow tomato sauce, fior di latte mozzarella, guanciale, homemade carbonara sauce "the real one".*

### ALTER EGO

20

Sauce tomate, gambas\*\*, fenouil, crème de fenouil citronnée. *Tomato sauce, prawns\*\*, fennel, lemon fennel cream.*

### LA VICTOIRE

17

Sauce tomate, oignon rouge, sauce bolognaise maison, origan, jaune d'œuf. *Tomato sauce, red onion, homemade Bolognese sauce, oregano, egg yolk.*

### EUROPE

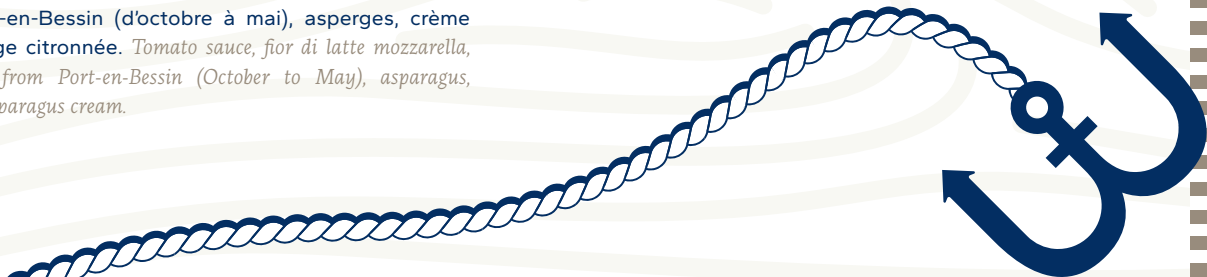
16

Base crème, mozzarella fior di latte, oignons rouges, pommes de terre, fromage à raclette, pancetta. *Base cream, Fior di latte mozzarella, red onions, potatoes, raclette cheese, pancetta.*

### L'ÉTOILE

16

Sauce tomate et légumes de saison. *Tomato base with seasonal vegetables.*





## À PARTAGER

12

### BEIGNETS DE POISSON

Assortiment de beignet de poisson à la Popo, mayonnaise maison à l'olive et au citron.

*Popo style fish fritter assortment, homemade olive and lemon mayonnaise.*

16

### PLANCHE ITALIENNE

Planche de charcuterie italienne.

*Italian charcuterie board.*

20.5

### PLANCHE MIXTE

Planche de charcuterie italienne accompagnée d'un mini camembert de bufflonne.

*Italian charcuterie board served with a mini buffalo camembert.*

## LA VIANDE



### PIÈCE DU BOUCHER

26

Pièce du boucher, selon suggestion de viande française, sauce et garniture du moment, accompagnée de frites, linguine ou légumes du moment. *Butcher's cut, according to the French meat of the day, with seasonal sauce and garnish, served with fries, linguine or seasonal vegetables.*

Ne pas hésiter à demander aux serveurs.

*Feel free to ask the staff.*

## LES SALADES



### SALADE CÉSAR

18

Sauce César maison, poulet, oeufs dur, croutons, oignons frit, parmesan rapé. *Homemade Caesar dressing, chicken, hard-boiled eggs, croutons, fried onions, grated parmesan cheese.*

### SALADE TOMATE BURRATA 16

Salade de tomates et burrata, vinaigre balsamique. *Tomato and burrata salad, balsamic vinegar.*

## LES MOULES Supplément sauce +1,5 €



### MOULES MARINIÈRE

15

1L de moules, vin blanc, oignons blancs, beurre, persil, frites fraîches. *1L of mussels, white wine, white onions, butter, parsley, fresh fries.*

### MOULES CAMEMBERT

18

1L de moules, camembert, crème, ail, persil, frites fraîches. *1L of mussels, camembert cheese, cream, garlic, parsley, fresh fries.*

### MOULES CRÈME

16

1L de moules, crème, ail, persil, frites fraîches. *1L of mussels, cream, garlic, parsley, fresh fries.*



---

---

## LES PLATS

---

---



**POULET PARMESAN 22**  
Filet de poulet gratiné au parmesan, linguine, sauce normande à base de fond de volaille, champignons et crème. *Parmesan chicken, linguine, Normandy-style sauce made with chicken stock, mushrooms and cream.*

**LASAGNE MAISON 20**  
Effiloché de bœuf français, cuisson lente 7h à basse température dans son jus, sauce tomate et béchamel maison. *French pulled beef, slow-cooked for 7 hours at low temperature in its own juices, tomato sauce and homemade béchamel.*

**CABILLAUD & LINGUINE 28**  
Cabillaud, linguine, sauce beurre blanc revisitée et jus vert. *Cod fillet, linguine, reimagined beurre blanc sauce and green jus.*

**OSSO BUCCO DE VEAU 24**  
Osso bucco de veau confit sauce à la milanaise, fregola, jarret de veau confit dans une sauce tomate. *Braised veal osso buco with Milanese-style sauce, fregola, veal shank confit in a tomato sauce.*

---

---

## LES PÂTES

---

---



**CARBONARA MAFALDA 16.5**  
La « vraie » carbonara, à base de jaunes d'œufs, pecorino et guanciale. *The authentic carbonara, made with egg yolks, pecorino and guanciale.*

**MAFALDA NORMANDE 16**  
Sauce à base de guanciale, champignons, oignons et crème fraîche d'Isigny-sur-Mer. *Sauce made with guanciale, mushrooms, onions, and Isigny-sur-Mer fresh cream.*

**LINGUINE À LA FLO 18**  
Effiloché de bœuf français, cuisson lente 7h à basse température maîtrisée, sauce tomate maison. *Slow-cooked French pulled beef, 7h low-temperature cooking, homemade tomato sauce.*

**LINGUINE AUX FRUITS DE MER 22**  
Fruits de mer selon arrivage. *Seafood subject to availability.*

---

---

## LES RISOTTOS *Risottos préparés avec jus de volaille, vin blanc et parmesan.*

---

---



**RISOTTO DE GAMBAS 22**  
Risotto aux gambas\*\*, persillade, croûtons au parmesan. *Prawn\*\* risotto with parsley-garlic seasoning and Parmesan croutons.*

**RISOTTO DE SAINT-JACQUES 24**  
Risotto aux Saint-Jacques de Port-en-Bessin, champignons, chips de parmesan. *Scallop risotto from Port-en-Bessin, mushrooms, Parmesan crisps.*

**RISOTTO DE LÉGUMES 18**  
Risotto aux légumes de saison. *Seasonal vegetable risotto.*

*\*Olive oil, thyme, garlic and lemon.*

*\*\*Frozen product.*

*Our meats are of French origin (beef, poultry, veal).*

## LES DESSERTS



### LES SUNDAES DE LA MARINA 8

Glace vanille à la crème fraîche d'Isigny-sur-Mer.

Coulis : fruits rouges, caramel ou chocolat.

Garnitures : cacahuètes, M&M's, Oreo, Kinder Bueno ou fruits de saison.

*Vanilla ice cream with Isigny-sur-Mer fresh cream.*

*Sauces: red berries, caramel or chocolate.*

*Toppings: peanuts, M&M's, Oreo, Kinder Bueno or seasonal fruit.*

### BRIOCHE PERDUE CAMEL 10

Brioche perdue, sundae vanille, coulis caramel maison ou fruits de saison. *French toast brioche, vanilla sundae, homemade caramel sauce or seasonal fruit.*

### FONDANT AU CHOCOLAT 10

Fondant chocolat, crème de pistache, fait maison. *Chocolate fondant with pistachio cream, homemade.*

### TIRAMISU 8

Crème mascarpone, café et cacao, fait maison. *Mascarpone cream with coffee and cocoa, homemade.*

### RIZ AU LAIT CROUSTILLANT 10

Riz au lait caramel, riz soufflé, fait maison. *Caramel rice pudding with puffed rice, homemade.*

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10

Café ou thé accompagné de douceurs sucrées. *Coffee or tea served with sweet treats.*



## LE PETIT PORTAIS

13

### BOISSONS

#### SIROP À L'EAU 20cl

Citron, fraise, menthe, grenadine ou pêche  
*Lemon, strawberry, mint, grenadine or peach*

+

### PLATS (au choix)

#### PIZZA JAMBON FROMAGE

*Ham and cheese pizza*

#### PÂTES JAMBON BEURRE

*Ham butter pasta*

#### MOULES FRITES

*Mussels and fries*

+

### DESSERTS

#### SUNDAE VANILLE

Coulis au choix : fruits rouges, caramel ou chocolat.  
*Choice of sauce: red berries, caramel or chocolate.*

La.  
**marina**  
RESTAURANT

@LAMARINAPORTENBESSIN  
WWW.LAMARINA-RESTAURANT.FR

