La marina
RESTAURANT

@LAMARINAPORTENBESSIN
WWW.LAMARINA-RESTAURANT.FR

COCKTAILS *20 cl*

LE PORT D'ÉPICES *Frais & épicé* **9.5**
Rhum spiced Duppy Share, jus de citron vert frais, Top Ginger Ale Artonic.

BERRIE BEACH *Frais & fruité* **9.5**
Gin Brockmans, jus de citron vert frais, crème de mûre, Top Ginger Beer Artonic.

COCO CARGO *Fruité & sucré* **9.5**
Rhum aluna coco, jus d'ananas, jus de cranberry, coco râpée et fleur de sel.

POMME RÔTIE *Sucré & épicé* **9.5**
Vodka caramel salées, jus de pomme, jus de citron jaune, Angostura bitter.

AMERICANO *Léger & amer* **9.5**
Gran torino rosso et blanco, campari, triple sec, rondelles orange, citron.

SPRITZ *20 cl*

APÉROL SPRITZ **9**
Apérol, Prosecco, rondelle d'orange, eau gazeuse.

SPRITZ NORMAND **9**
Saporange de la Sapinière, Prosecco, eau gazeuse.

LIMONCELLO SPRITZ **9**
Liqueur limoncello, Prosecco, eau gazeuse.

SPRITZ À LA ROSE **9**
Sirop de rose, Prosecco, eau gazeuse.

ST. GERMAIN SPRITZ **9**
Liqueur ellonor sureau, Prosecco, eau gazeuse.

SPRITZ MELON **9**
Liqueur de melon, Prosecco, eau gazeuse.

CIDRES

BOUTEILLE	33 cl	50 cl	75 cl
CIDRE BRUT 4,5° *La ferme de la Sapinière*	6	10	14
CIDRE DOUX 4° *La ferme de la Sapinière*	6	10	14

BIÈRES

PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl
BAYA BLONDE 4,3°	5.5	7	9.5
BRIN DE FOLIE 6,5° *Gisors*	5.5	7	9.5
CHAUSEY TRIPLE 8° *La pointe de l'enfer*	5.5	7	9.5

SANS ALCOOL - BOUTEILLE	33 cl
À LA COOL 0,3° *Bio - Gisors*	4.5

ALCOOLS BLANCS 4 cl

VODKA PARTISAN BIO 40°	6
GIN BRICK 40°	6
GIN BROCKMAN'S 41,2°	10
GIN TONIC 40°	9

WHISKYS 4 cl

OLD TULLYMET 40°	6
FONTAGARD GNC FRANÇAIS 44°	9
JACK DANIEL'S 40°	8

VINS BLANCS Bouteille 75 cl

FALANGHINA SEC, FRUITÉ *2024 - Campania IGT Gestilenti*	26
BORDEAUX SEC *2025 - Poséidon - Domaine Janoueix*	23
MUSCADET SEC *2023 - Nouvelle vague*	28
GROS MANSENG MOELLEUX *2025 - Nova*	30
LOIRE SEC, FRUITÉ *2025 - Cheverny Bellier*	30

VINS ROSÉS Bouteille 75 cl

CÔTE DE PROVENCE SEC, FRUITÉ *2025 - Le petit rose bleu*	32
BARDOLINO SEC *2025 - Chiaretto Borgo*	28
CABERNET D'ANJOU FRUITÉ *2025 - Domaine de la petite roche*	26

VINS ROUGES Bouteille 75 cl

BORDEAUX SUPÉRIEUR SEC, TANNIQUE *2023 - Château Trincaud - Domaine Janoueix*	26
SAINT ÉMILION SEC *2022 - Château la chapelle Condat - Domaine Janoueix*	36
CÔTES DE RHÔNE SEC, FRUITÉ *2025 - Villages - Château Nuit*	28
CHIANTI CLASSICO DOUX, HARMONIEUX *2022 - Campo All'olmo*	36
JU ZIRÉ LÉGER, TANNIQUE *2024 - Montepulciano d'Abruzzo*	32

VINS AU VERRE

VINS BLANCS	12,5 cl	pichet 25 cl	50 cl
FALANGHINA *2024 - Campania IGT Gestilenti* - SEC, FRUITÉ	5	9.5	18
BORDEAUX *2025 - Poséidon - Domaine Janoueix* - SEC	4.5	8	15
MUSCADET *2023 - Nouvelle vague* - SEC	5	9.5	18
GROS MANSENG *2025 - Nova* - MOELLEUX	5.5	10	19

VINS ROSÉS	12,5 cl	pichet 25 cl	50 cl
BARDOLINO *2025 - Chiaretto Borgo* - SEC	5	9.5	18
CABERNET D'ANJOU *2025 - Domaine de la petite roche* - SEC	5	9.5	18
CÔTE DE PROVENCE *2025 - Le petit rose bleu* - SEC, FRUITÉ	6	11	20.5

VINS ROUGES	12,5 cl	pichet 25 cl	50 cl
JU ZIRÉ *2024 - Montepulciano d'Abruzzo* - LÉGER, TANNIQUE	6	11.5	20.5
BORDEAUX *2023 - Trincaud Royal* - SEC, TANNIQUE	5	9.5	19.50
CÔTES DE RHÔNE *2025 - Villages - Château Nuit* - SEC, FRUITÉ	5	9.5	19.50
SAINT -ÉMILION *2022 - Château La Chapelle Condat* - SEC	8		

CHAMPAGNE *Bouteille 75 cl*

BLANC DE BLANC *12,5°* — 50
Haton

RHUMS *4 cl*

DUPPY SHARE SPICE *37,5°* — 6
ALUNA COCO *37,5°* — 8

CLASSIQUES

KIR VIN BLANC POSÉIDON *10 cl* — 4.5
Domaine Janoueix
Crème au choix : cassis, mûre, framboise, pêche, fraise.

KIR NORMAND *10 cl* — 4.5
Crème au choix : cassis, mûre, framboise, pêche, fraise.

KIR PÉTILLANT PROSECCO *10 cl* — 5
Crème au choix : cassis, mûre, framboise, pêche, fraise.

RICARD *45° 2 cl* — 4
PASTIS ACOLYTE *45° 2 cl* — 4
SUZE *15° 4 cl* — 4
GRAND TORINO ROSSO *14° 4 cl* — 4
GRAND TORINO BLANCO *14° 4 cl* — 4
KIYOKO YUZU *10° 4 cl* — 4.5
POMMEAU DE LA SAPINIÈRE *17,5° 4 cl* — 5

DIGESTIFS *4 cl*

CREMA APLINA NOCCIOLA *17°* — 8
CREMA APLINA CAFFÉ *17°* — 8
CREMA APLINA PISTACCHIO *17°* — 8
ELLENOR SUREAU *20°* — 8
MELONADE *12°* — 8
LA VÉRITABLE MENTHE *15°* — 8
LIMONCELLO *25°* — 8
LE 44 *40°* — 8
CALVADOS *40°* — 10
Avallen
CALVADOS HORS D'ÂGE *40°* — 8
Domaine de la Sapinière
CALVADOS 10 ANS *40°* — 14
Domaine de la Sapinière
COGNAC *40°* — 10
IRISH *ou* **NORMAND COFFEE** — 8

MOCKTAILS *Sans alcool - 20 cl*

ORANGE MECANIK *Fruité & délicat* **8**
Martini floreal, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de miel, rondelle d'orange.

NEGRONI **8**
Jnpr1 base de baies de genièvre, Bttr1 base d'orange, Vrmh1 base de plantes amères.

SPRITZ **8**
Bttr1 base d'orange, eau pétillante, sirop citron, rondelles d'orange.

BTTR MULE **8**
Bttr1 base d'orange, ginger beer artonic, jus de citron.

APÉRITIFS *Sans alcool - 4 cl*

MARTINI FLOREAL **4**

MARTINI VIBRANTE **4**

EAUX

BOUTEILLE	*50 cl*	*100 cl*
EAU PLATE *PlancoËt*	3	4
EAU GAZEUSE *PlancoËt*	3	4

JUS DE FRUITS *25 cl*

JUS DE POMME **3.5**
Bio - La ferme de la Sapinière

JUS D'ANANAS **3.5**
Bio - Atelier Recolt Bretagne

JUS D'ORANGE **3.5**
Bio - Atelier Recolt Bretagne

JUS DE POMME & RHUBARBE **3.5**
Bio - Atelier Recolt Bretagne

SODAS

RHUBARBE PIMPANTE *33 cl* **4**
Schorle - Finement pétillant - Fruité & acidulé

POMME PIQUANTE *33 cl* **4**
Schorle - Finement pétillant - Croquant & acidulé

ORANGE AFFRIOLANTE *33 cl* **4**
Schorle - Finement pétillant - Fruité & acidulé

COCA COLA *ou* **ZÉRO** *33 cl* **4**

ICE TEA PÊCHE MAISON *33 cl* **4**

FANTA *25 cl* **4**

TONIC *33 cl* **4**

LIMONADE *33 cl* **3**

DIABOLO *33 cl* **3.5**
Parfum au choix : pêche, menthe, fraise, grenadine, citron, kiwi, banane.

SIROP À L'EAU *33 cl* **2**
Parfum au choix : pêche, menthe, fraise, grenadine, citron, kiwi banane.

PERRIER *33 cl* **4**

BOISSONS CHAUDES

VIN CHAUD MAISON **8**

CAFÉ **2.5**

DÉCAFÉINÉ **3**

CAFÉ ALLONGÉ **3**

DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ **3**

CAFÉ AU LAIT **4**

CAFÉ LATTE **5**

CAPPUCCINO **5**

CHOCOLAT AU LAIT **5**
Gamme Gamin

CHOCOLAT VIENOIS **5.5**

THÉ *Baronny's* **3.5**
Thé noir, thé vert à la menthe ou l'une des trois créations normandes : Honfleur (poire, figue et cannelle), Le Bocage Normand (pomme au four) ou Le Mont-Saint-Michel (riz au lait à la cannelle).

INFUSION **3.5**