LES DESSERTS

TARTE AUX POMMES — 10
Tarte fine aux pommes, cuillère de crème fraîche d'Isigny et caramel beurre salée maison. *Thin apple tart with a dollop of Isigny crème fraîche and homemade salted butter caramel.*

BRIOCHE PERDUE CARAMEL — 10
Brioche perdue***, sundae vanille, coulis caramel maison. *Brioche French toast***, vanilla sundae, homemade caramel sauce.*

FONDANT AU CHOCOLAT — 10
Fondant au chocolat maison et crème anglaise à la pistache maison. *Homemade chocolate fondant with pistachio custard sauce.*

LES SUNDAES DE LA MARINA — 8
Glace vanille à la crème fraîche d'Isigny-sur-Mer. *Vanilla ice cream with Isigny-sur-Mer fresh cream.*

Coulis : chocolat, fruits rouges, carame beurre salée maison. *Sauces: chocolate, red berries, homemade salted butter caramel.*

Garnitures : cacahuètes, M&M's, Kinder Bueno. *Toppings: peanuts, M&M's, Kinder Bueno.*

CAFÉ OU THÉ GOURMAND — 10
Café ou thé accompagné de douceurs sucrées. *Coffee or tea served with sweet treats.*

LES CRÊPES DE 15H À 18H

Crêpes sucrées maison : 40cm de diamètre

CRÊPE NATURE — 3
Plain Crêpe

CRÊPE SUCRE — 3,5
Crêpe with sugar

CRÊPE CHOCOLAT — 5
Chocolate Crêpe

CRÊPE NUTELLA — 5
Nutella Crêpe

CRÊPE PÂTE DE PISTACHE — 5
Crêpe with Pistachio Spread

CRÊPE SUCRE /JUS DE CITRON — 5
Crêpe with sugar and lemon juice

CRÊPE BEURRE SUCRE — 5
Crêpe with butter and sugar

CRÊPE CONFITURE FRAISE ou ABRICOT — 5
Crêpe with Strawberry or Apricot Jam

CRÊPE CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON — 6
Crêpe with homemade salted butter caramel

CRÊPE BANANE NUTELLA — 6,5
Banana & Nutella Crêpe

CRÊPE & SUNDAE — 10
Crêpe sucrée, glace vanille, crème fraîche d'Isigny-sur-Mer et topping. *Sweet crêpe with vanilla ice cream, Isigny fresh cream & topping.*

Supplément crème sucrée : +1,50 €

***Produit surgelé.
****Frozen product.*

La marina
RESTAURANT

LES PIZZAS

Supplément : +1,50 € (hors burrata : +2 €, poissons : +3,50 €)

RITA — 12
Sauce tomate, mozzarella, origan. *Tomato sauce, mozzarella, oregano.*

INDÉPENDANT — 15
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, jaune d'œuf. *Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg yolk.*

VAUBAN — 16
Sauce tomate, mozzarella, poulet mariné**, spianata piquante. *Tomato sauce, mozzarella, marinated chicken**, spicy spianata salami.*

ÉNOSIS — 16
Sauce tomate, mozzarella, poulet**, parmesan, pesto maison. *Tomato sauce, mozzarella, chicken**, Parmesan, homemade pesto.*

SAGITTAIRE — 19
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, burrata, roquette, pesto maison. *Tomato sauce, mozzarella, cured ham, burrata, rocket, homemade pesto.*

ALLIANCE — 16
Sauce tomate, camembert au lait cru, roquefort, chèvre, roquette. *Tomato sauce, raw-milk Camembert, Roquefort, goat cheese, rocket.*

TANAËLIS — 22
Sauce tomate jaune, mozzarella, Saint-Jacques, guanciale, crème de butternut. *Yellow tomato sauce, mozzarella, scallops, guanciale, butternut squash cream.*

MARINA — 22
Sauce tomate, saint jacques, champignon, persillade maison. *Tomato sauce, scallops, mushrooms, homemade garlic and parsley sauce.*

DAVID — 17
Sauce tomate jaune, mozzarella, guanciale, sauce carbonara maison « la vraie ». *Yellow tomato sauce, mozzarella, guanciale, Authentic homemade carbonara sauce.*

VICTOIRE — 17
Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, mozzarella, bœufs effiloché (cuisiné façon bolognaise*), jaune d'œuf, origan. *Tomato sauce, mozzarella, red onions, mozzarella, shredded beef (Bolognese-style*), egg yolk, oregano.*

EUROPE — 16
Base crème, mozzarella, oignons rouges, lardon guanciale, pommes de terre, fromage a raclette ou reblochon. *Cream base, mozzarella, red onions, guanciale lardons, potatoes, raclette cheese or Reblochon.*

À PARTAGER

PLANCHE ITALIENNE 16
Planche de charcuterie italienne. *Italian charcuterie board.*

PLANCHE MIXTE 22,5
Planche de charcuterie italienne accompagnée d'un camembert coulant. *Italian charcuterie board served with a baked Camembert.*

ASSIETTE DE FRITES 4.5
Side of french fries.

ASSIETTE DE SALADES 3,5
Side salad.

ASSIETTE DE FROMAGES 8
Cheese platter.

LES ENTRÉES

CARPACCIO SAINT-JACQUES 18
Carpaccio de Saint-Jacques, betterave, Granny Smith, tranche de pain frotté a l'ail, huile d'herbe. *Scallop carpaccio, beetroot, Granny Smith apple, garlic-rubbed bread, herb oil.*

TARTARE SAINT-JACQUES 18
Selon inspiration du moment. *Scallop tartare, inspired by the chef's creativity.*

LES SALADES

SALADE CÉSAR 18
Sauce césar maison, poulet**, œuf dur, croûtons, oignons frits, parmesan râpé. *Homemade Caesar sauce, chicken**, hard-boiled egg, croutons, fried onions, grated Parmesan.*

LES PLATS

POISSON DU MOMENT 25
Selon arrivage. *Fish of the day, subject to availability.*

LASAGNE POIREAUX & SAINT-JACQUES MAISON 24
Pâtes à lasagne, fondue de poireaux à la béchamel et coquilles Saint-Jacques. *Lasagne sheets, creamy leeks with béchamel sauce and scallops.*

LASAGNE MAISON 20
Pâtes à lasagne, boeufs effiloché maison (cuisiné façon bolognaise*). *Lasagne sheets, homemade shredded beef (Bolognese-style*).*

*Paleron de boeuf cuisiné a basse température pendant 8h.
**Beef chuck slow-cooked at a low temperature for 8 hours.*

**Filet de poulet mariné à l'huile d'olive, à l'ail, au thym et au laurier, puis cuit sous vide.
***Chicken fillet marinated in olive oil, garlic, thyme and bay leaf, then vacuum-sealed and slow-cooked.*

Nos viandes sont d'origine française (bœuf, volaille, veau).
Our meats are of French origin (beef, poultry, veal).

LES PÂTES

LINGUINE CARBONARA 16,5
Linguine, guanciale, sauce carbonnara maison. *Linguine, guanciale, homemade carbonara sauce.*

LINGUINE À LA FLO 18
Linguine, bœuf effiloché maison (cuisiné façon bolognaise*). *Linguine, homemade shredded beef (Bolognese-style*).*

LINGUINE SAINT-JACQUES 22
Selon inspiration du moment. *Scallop linguine, inspired by the chef's creativity.*

LES RISOTTOS

RISOTTO DE SAINT-JACQUES 24
Risotto au parmesan, saint jacques, champignon du moment. *Parmesan risotto, scallops, seasonal mushrooms.*

RISOTTO DE LÉGUMES 18
Risotto au parmesan et légumes du moment. *Parmesan risotto with seasonal vegetables.*

LE PETIT PORTAIS
13

BOISSON

SIROP À L'EAU 20cl
Citron, fraise, menthe, grenadine ou pêche
Flavoured syrup with water : lemon, strawberry, mint, grenadine or peach

+

PLATS *(au choix)*

PIZZA JAMBON FROMAGE
Ham and cheese pizza

PÂTES JAMBON BEURRE
Pasta with ham and butter

+

DESSERT

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

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de le signaler à votre serveur, qui vous guidera dans le choix des plats adaptés.

If you have any food allergies or intolerances, please inform your server before ordering. They will be happy to recommend suitable dishes.