

BAR DE LA MARINE

Frédéric Coiffé
Maître Cuisinier de France

Apéro ! À partager ou pas...

La figue au foie gras de la ferme de Berchat	7,50€
Le jambon de cochon de la vente Arrossagaray	14,00€

Pour commencer

L'œuf bio mayonnaise «tout simplement»	6,00€
Mon saumon fumé <i>Beurre au piment de mon jardin</i>	9,00€
Terrine de campagne et foie de volaille <i>Condiments oignons confits</i>	8,00€
Houmous à ma façon <i>Pickles de légumes, pain turc toasté</i>	8,00€
L'entrée du jour	5,00€

Pour continuer

L'entrecôte Simmental de M. Gautier <i>À la Bordelaise, pommes rissolées en persillade</i>	19,00€
L'épaule d'agneau confite «Jean-Marie Amat» <i>Ail confit et jus de viande, pommes rissolées en persillade</i>	21,00€
Risotto de coquillettes <i>Crème de parmesan, jambon à la truffe</i>	17,00€
Ma fameuse morue émiettée à Brach de Maman <i>Crème d'ail, pommes de terre et poivrons</i>	19,00€
Les chipirons à la plancha <i>Piment d'Espelette, riz à l'encre de seiche</i>	18,00€
Les légumes rôtis ou confits <i>De l'exploitation de Jérôme et Sandra</i>	12,00€
Le plat du jour	10,00€

Pour terminer

Les œufs au lait de Mamie Maria	6,00€
Le fameux Paris Brest <i>pour 1 ou 2 personnes</i> <i>À partager, ou pas</i>	7€/12,5€
Baba au rhum arrangé, crème vanillée	8,00€
Fraîcheur d'ananas et orange <i>Au sirop de verveine</i>	6,00€
L'indétrônable fondant au chocolat <i>Caramel demi sel</i>	8,00€
Les incroyables fromages du Marayn de Bartassac <i>Chèvre et vache</i>	9,00€
Le café très gourmand <i>Assortiment des desserts de la carte</i>	8,00€
Le dessert du jour	5,00€

Il était une fois ...

C'est l'histoire d'un bar, c'est l'histoire d'un lieu avec une âme ...
Le Bar de la Marine c'est l'âme du quartier populaire de Bacalan, c'est l'âme des ouvriers Bacalanais.
C'est un lieu où les classes sociales se croisent, se rencontrent, se parlent ...
Le Bar de la Marine, c'est vous, nous, moi !

Menu Ouvrier

Le plat du jour

10€

Entrée + plat du jour

ou

Plat du jour + dessert

15,00€

Entrée + plat du jour + dessert

19,00€

Mes découvertes

Quelques-uns de mes fournisseurs

La ferme de Berchats

La figue farcie au foie gras

La vente Arrossagaray

Le jambon de cochon

La maison Gautier aux Capus

Le bœuf de race Simmental

Jérôme et Sandra Caze

Maraîcher à Meilhan sur Garonne

Marayn de Bartassac

Fromages de vache et de chèvre au lait cru

Aux douceurs de Bacalan

Le pain de deux, comme avant !

*Cette carte est mise en musique et
travaillée par les mains habiles de Benjamin
et Hugo ! Orchestrée en salle
par Madame Anne, Bianca et Myrissa.*



Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE

Les vins d'ici

	Verre	Bouteille
ROUGE		
Bordeaux Supérieur - 2014 - Que pour les garçons et les filles sages	4,00€	17,00€
Blayes Côtes de Bordeaux - 2018 - Château la Gamaye Prestige	4,50€	19,00€
Graves - 2019 - Château Auney l'Hermitage Bio	5,00€	22,00€
Pessac - Léognan - 2019 - Château d'Eyrans	6,00€	26,00€
Saint - Emilion - 2019 - Clos Hédoné		36,00€
ROSÉ		
Bordeaux Rosé - 2020 - Domaine du Bourdieu - Bio	4,00€	18,00€
BLANC		
AOC Entre deux Mers - 2020 - Domaine du Bourdieu - Bio	4,00€	18,00€

Les vins d'ailleurs

ROUGE		
Morgon - 2020 - Domaine de la Bêche - Vieilles Vignes		21,00€
Collines Rhodaniennes - 2020 - Nicolas Badel Syrah Bio		23,00€
Saumur - 2020 - Arnaud Lambert Clos Mazurique Bio		24,00€
Douro - 2018 - Carm Portugal Bio		26,00€
Mendoza - 2017 - Alparenta Natal Malbec Argentine Bio		28,00€
ROSÉ		
Côtes de Provence - 2020 - Château Mentone Emotions - Bio		24,00€
BLANC		
Côtes de Gascogne - 2020 - Domaine du Rey Petit et Gros Manseng	5,00€	20,00€
Minho - 2020 - Soalheiro Allo Portugal		17,00€

Les bulles

Champagne - Pietrement Renard - O Prétexte Brut	10,00€	49,00€
Champagne - Pietrement Renard - O Prétexte Brut magnum 1,5L		89,00€
Crémant de Bordeaux - Domaine du Bourdieu Brut - Bio		20,00€