

BAR DE LA MARINE

Frédéric Coiffé
Maître Cuisinier de France

A partager à l'apéro

La figue farcie au foie gras de la Ferme de Berchat	9,5 €
L'assiette de jambon de Bayonne ABOTIA, à partager, beurre piment d'Espelette	12 €

Pour commencer

L'œuf Bio mayonnaise, « tout simplement »	6 €
Le saumon fumé maison, blinis aux herbes, beurre au citron confit et algues	10 €
Le pâté en croûte d'Amélie, veau, pistaches et piccalilli de chou-fleur	10 €
La royale de cèpes, velouté Dubarry	9 €
L'escabèche de poulpe, houmous de pois chiches à l'encre de seiche	10 €
L'entrée du jour	6 €

Pour continuer

L'entrecôte de Mr Gautier à la bordelaise*	25 €
Le magret de canard entier à la plancha, réduction d'oranges et jus de viande*	25 €
L'échine de porc fermier, confite 12h, jus corsé*	20 €
Les chipirons à l'espagnole, à la plancha, riz noir à l'encre de seiche	24 €
Les piquillos farcis à la morue, pommes de terre et huile infusée	22 €
Le risotto d'épeautre, potimarron et châtaignes confites	18 €
Le plat du jour	12 €

**Nos plats de viandes sont servis avec un vrai gratin dauphinois*

Pour terminer

La tarte au chocolat et café, pistaches et pralines roses grillées	9,5 €
Le vrai baba au rhum, crème vanillée	9 €
La poire pochée au vin rouge, épices et tuile gourmande	8,5 €
Les profiteroles, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	9 €
Le café très gourmand	9,5 €
Le dessert du jour	6 €

Le menu Ouvrier

Entrée/plat/dessert 20 €

Entrée/plat ou plat/dessert 17 €



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 et ouvrier 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 !



Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE