

## COCKTAILS MAISON

Americano maison	8,00 €
Piña colada rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	8,00 €
Mojito rhum blanc, citron vert, feuille de menthe fraîche, sucre roux, soda	8,50 €
Mojito Fraise	8,50 €
Spritz	8,00 €
Ti punch rhum blanc, citron vert, sucre roux	6,50 €
Tequila sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	8,00 €

## CHAMPAGNES

TSARINE CUVÉE ORIUM - bulles fines 75 cl 58,00 €  
TSARINE ROSÉ 75 cl 65,00 €

TAITINGER BRUT PRESTIGE 75 cl 62,00 €  
magnum 120,00 €

DOM PERIGNON 75cl 225,00 €

## COCKTAILS S/ ALCOOL MAISON

Virgin Mojito citron vert, menthe fraîche, sucre roux, soda	6,50 €
Bora Bora ananas, fruits de la passion, jus de citron, banane	6,50 €
Cocktail de fruits frais orange pressée, citron pressé, ananas, fraises fraîche	8,00 €

## APÉRITIFS

Kir cassis, mûre ou pêche	4,00 €
Ricard ou pastis	4,00 €
Pineau des charentes	6,00 €
Martini blanc ou rouge	4,00 €
Campari	5,50 €
Suze	4,00 €
Porto blanc ou rouge	4,00 €
Kir royal	11,50 €
Coupe de champagne	10,00 €

## PRESSIONS

Jupiler	25 cl 3,90 € 50 cl 7,00 €
Blanche Hoegaarden	25 cl 4,90 € 50 cl 9,00 €
Leffe	25 cl 5,10 € 50 cl 9,50 €
Picon bière	25 cl 5,50 €
Suplément sirop	0,40 €

## SOFT ET JUS DE FRUITS

Coca cola, light ou zéro	33 cl 4,20 €
Orangina	25 cl 4,20 €
Fuze tea	25 cl 4,20 €
Sheweppes tonic ou agrumes	4,20 €
Diabolo	3,40 €
Jus de fruits PAGO (orange, ananas, fraise, abricot, ACE, pamplemousse, pomme, tomate, banane, poire)	4,50 €
Orange ou citron pressé	5,00 €
Limonade	2,80 €
1/4 evian + sirop	3,50 €
Sirop à l'eau	2,90 €

## EAUX

Badoit rouge 25 cl 3,90 €  
St Yorre 3,50 €

Badoit 50 cl 3,90 €  
100 cl 6,40 €

Evian 25 cl 3,00 €  
50cl 3,90 €  
100 cl 6,40 €

## BOISSONS CHAUDES

Espresso «Merling» 2,00 €  
Cappuccino 5,00 €  
Double espresso «Merling» 3,90 €  
Thé ou infusion 4,20 €  
Lait chaud / froid 3,00 €  
Chocolat chaud 4,20 €  
Irish coffee 9,80 €  
French coffee 9,80 €

## VINS BLANC

**Val de Loire**  
Muscadet Château Cleray Maison Sauvion - accord poissons et crustacés 75 cl 19,50 €  
37,5 cl 11,50 €

Pouilly fumé AOP Domaine Balland Chappuis - accord poissons 37,5 cl 22,50 €  
75 cl 32,50 €

Sancerre - accord plateau de fruits de mer, saumon fumé, fromage de chèvre 37,5 cl 21,00 €  
75 cl 33,00 €

**Côtes du Rhône**  
Hermitage chevalier Sterimberg accord parfait pour apéritif, charcuterie, huîtres et poissons 75 cl 65,00 €

**Languedoc**  
IGP Oc Chardonnay Maison Castel Reserve - apéritif et accord plateau de fruits de mer, viande blanche 75 cl 18,50 €  
Hermitage chevalier Sterimberg - Jaboulet - accord fruits de mer 75 cl 79,00 €

**Sud-Ouest**  
Côte de Gascogne (moelleux) - accord foie gras et dessert ou en apéritif 75 cl 19,50 €  
Graves Chateau St Robert (sec) - plateau de fruits de mer 75 cl 18,50 €

**Bourgogne**  
St Romain de chez Alain Gras - accord plateau de fruits de mer ou à l'apéritif 75 cl 46,00 €  
magnum 90,00 €

Meursault Alain Gras - accord poissons et fruits de mer - apéritif 75 cl 60,00 €  
magnum 115,00 €

Saint Véran, Pascal Renaud - accord fruits de mer, poissons 75 cl 39,50 €  
Bourgogne Aligoté Abbaye de Santenay - accord fruits de mer, huîtres, poissons 75 cl 31,80 €

**Bordeaux**  
Graves St Robert - accord poisson et fruits de mer ou en apéritif 75 cl 24,00 €  
magnum 45,00 €

**Loire**  
Sancerre domaine de la Perrière - accord fruits de mer, poissons 75 cl 33,50 €  
Pouilly fumé Domaine Saget - accord tartare de poisson, poisson, fromage 75 cl 31,50 €

**Macon**  
Macon Lugny les Genièvres - Louis Latour 37,5 cl 17,50 €  
75 cl 28,50 €

## VINS ROSÉS

Wine o'clock IGP Méditerranée Maison Castel - fruité pour l'apéritif et plats estivals 75 cl 18,00 €

**CÔTES DE PROVENCE**  
Château Cavalier Maison Castel - accord parfait pour les poissons et crustacés 75 cl 24,00 €  
M de Minuty - accord pour grillades de poissons, gambas, crustacés 75 cl 29,50 €

## VINS ROUGES

**BORDELAIS**  
Côte de bourg Château du Bousquet - accord grillade viande et charcuterie 75 cl 24,00 €  
Haut Médoc Château d'Arcins - accord terrines, pieces de bœuf et fromages 75 cl 32,00 €  
Pessac Leognan de Haut Bailly - accord viandes marinées ou grillées 75 cl 34,50 €  
Pomerol Benjamin De Beauregard - accord viandes et fromages 75 cl 47,00 €  
St Emilion grand cru Château montlabert - accord viandes, fromages et charcuterie 75 cl 68,50 €  
Castillon côtes de Bordeaux , Le Versant « Mitjavile » - accord canard salade viande 75 cl 35,50 €  
Saint Emilion grand cru Château Franc La Rose - accord viandes grillades, fromages 75 cl 68,50 €  
Sainte-Foy Château Martet - accord viande rouge, agneau, magrets 75 cl 77,50 €

**LOIRE**  
Saint Nicolas de Bourgueil - accord viandes ou poissons grillés 75 cl 21,00 €  
Sancerre Domaine Millet - accord viandes ou poissons grillés et fromages 37,5 cl 15,00 €  
75 cl 24,50 €  
75 cl 21,50 €

La petite perrière « Pinot noir » - accord viandes grillées, agneau 75 cl 21,50 €

**VALLÉE DU RHÔNE**  
Brouilly Château Lachaize - accord foie gras, viandes et saumon fumé 75 cl 29,50 €  
Hermitage Jaboulet - accord viandes et poissons 75 cl 71,00 €  
La Petite Chapelle Hermitage-Paul Jaboulet - accord viande rouge 75 cl 85,00 €

**BOURGOGNE**  
Chassagne Montrachet Louis Latour - parfait pour une viande rouge 75 cl 61,50 €  
Meursault Louis Latour 75 cl 65,00 €

**LANGUEDOC**  
IGP Oc Maison Castel Reserve 100% Pinot noir - accord poisson à la provençale, viandes grillées et fromages 75 cl 19,50 €  
Loup du Pic - accord viande rouge 75 cl 26,00 €  
Puech haut tête de bélier 75 cl 55,00 €



service continu de 11h30 à 22h30

31, Quai de la Marine  
17410 - Saint Martin de Ré

Tél. 05 46 09 20 39  
contact@lamarine-re.com



# FORMULE DE LA MARINE

voir ardoise

**Pour commencer**

*To begin*

La planche de l'amitié - Charcuterie et Cie


*The friendship board*

**14,50 €**

## ENTRÉES *Starters*

Soupe de Poisson « La Rétaise » et ses accompagnements <i>“La Rétaise” Fish Soupe and its accompaniments</i>	<b>13,00 €</b>
Saumon façon gravelax maison <i>Homemade gravelax salmon</i>	<b>16,00 €</b>
Cocotte de vanets de la marine <i>Marine vanet cocotte</i>	<b>11,50 €</b>
Tartare d'avocat aux gambas snackées <i>Avocado tartar with snacked gambas</i>	<b>14,50 €</b>
Persillade de calamars maison <i>Homemade squid parsley</i>	<b>16,00 €</b>
Fois-gras de canard mi-cuit maison et sa compotée d'oignons rouges <i>Homemade duck foie-gras with red onion compote</i>	<b>15,50 €</b>
Couteaux de mer farcis et gratinés	<b>12,80 €</b>

## VIANDES *Meats*

Classique burger maison comté, haché de bœuf 180g frais, oignons frits, salade, cornichons, sauce barbecue, frites maison <i>Classik burger comté, minced beef 180g, fried onions, salad, pickle, barbecue sauce, homemade fries</i>	<b>17,00 €</b>
Entrecôte « Blonde d'Aquitaine » env. 350g, beurre maître d'hôtel, frites maison, salade <i>Entrecôte « Blonde d'Aquitaine » approx 350 g, butter, fries, homemade fries, salad</i>	<b>27,50 €</b>
<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; display: inline-block;">  <b>Côte de boeuf</b> (2 pers) env. 1,2 kg, frites maison, salade verte <i>Coast beef</i> (2 people) approx. 1,2 kg, house fries, green salad         </div>	<b>64,00 €</b>
Emincé de magret de canard nappé de son jus au miel, grenailles rissolées <i>Slice of duck breast coated with its honey juice, hash browns</i>	<b>23,50 €</b>
Pluma ibérica jus de cuisson, écrasé de pomme de terre <i>Pluma ibérica cooking juice, mashed potato</i>	<b>25,50 €</b>

## MENU DU MOUSSAILLON FRITES MAISON OU PÂTES jusqu'à 12 ans *kid's menu*

Sirop à l'eau + Filet de poisson ou Moules marinières ou Aiguillette de poulet + Glace <i>Water syrup + Fish filet or Marinière moussels or Chicken needle + Icecream</i>	<b>11,50 €</b>
--	----------------

**Les huîtres de l'Île de Ré**

*The oysters of the island of Ré*

Maison Henry

	<i>Les 6</i>	<i>Les 12</i>
<i>N 4</i>	<b>12,00 €</b>	<b>20,00 €</b>
<i>N 2</i>	<b>13,50 €</b>	<b>22,00 €</b>

Maison Porsain

	<i>Les 6</i>	<i>Les 12</i>
<i>N 3</i>	<b>12,00 €</b>	<b>20,00 €</b>
<i>La spéciale</i>	<b>14,50 €</b>	<b>25,00 €</b>



**Fait maison !**

## NOS SALADES GOURMANDES *Our gourmet salads*



La Périgourdine salade du moment, gésiers de canard, croutons, foie gras, œuf poché, tomates séchées <i>La Périgourdine salad of the moment, duck gizzards, croutons, foie gras, poached egg, sundried tomatoes</i>	<b>19,00 €</b>
La Bergère salade du moment, rocamadour, noix, jambon snacké, tomates séchées <i>La Bergère salad of the moment, rocamadour, nuts, snacked ham, sundried tomatoes</i>	<b>18,00 €</b>
La César salade du moment, poulet, croutons, copeaux de parmesan, pignons de pin, œuf poché, tomate séchées, sauce César <i>La César salad of the moment, chicken, croutons, parmesan shavings, pine nuts, poached egg, sundried tomatoes, caesar sauce</i>	<b>17,50 €</b>
La Végétarienne quinoa, avocat, melon, pomme, pamplemousse, tomates séchées <i>La Végétarienne quinoa, avocado, apple, melon, grapefruit, sundried tomatoes</i>	<b>16,00 €</b>
L'italienne salade du moment, jambon cru, melon, mozzarella di bufala, olives, pistou, parmesan, tomates séchées <i>Italian salad of the moment, raw ham, melon, buffalo mozzarella, olives, pistou, parmesan, sundried tomatoes</i>	<b>18,50 €</b>

## CLIN D'OEIL ITALIEN *Italian spotlight*

Linguines de la squadra jambon cru, roquette, champignons frais, crème <i>Linguines de la squadra raw ham, arugula, fresh mushrooms, cream</i>	<b>19,00 €</b>
Linguines aux palourdes	<b>19,50 €</b>
Gambas sautées en persillade et ses linguines aux légumes croquants <i>Pan fried with parsley and its linguine with crunchy vegetables</i>	<b>24,50 €</b>

## SPÉCIALITÉS MAISON *Home specialities*

Choucroute de la mer au beurre blanc assortiment de 3 poissons suivant arrivage, crevettes, langoustines, beurre blanc <i>Choucroute of the sea with white butter assortment of 3 fish fillets depending on availability, shrimps, langoustines, white butter</i>	<b>27,50 €</b>
Cocotte de fruits de mer frites maison moules, crevettes, langoustines, coquillages, sauce crème <i>Seafood cocotte mussels, shrimp, langoustines, shellfish, cream sauce</i>	<b>22,90 €</b>
Chalut du pêcheur (2 pers) coquillages, poissons, crustacés, beurre blanc <i>Chalut du pêcheur</i> (2 people) shellfish, fish, crustaceans, white butter	<b>65,00 €</b>

<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; display: inline-block;">  <b>Le ragout de homard</b> (2 pers) à la bretonne <i>Stew lobster</i> (2 people) à la bretonne         </div>	<b>88,00 €</b>
<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; display: inline-block;">  <b>Parillada royale de la mer</b> écrasé de pomme de terre, 1/2 homard, légumes, poissons selon arrivage, sauce vierge <i>Parillade royal of the sea virgin sauce, mashed potatoes, 1/2 lobster, vegetables, fish depending on availability</i> </div>	<b>49,50 €</b>

## Les plateaux de fruits de mer

*Seafood trays*

L'assiette de l'écailler 6 huîtres, vanets, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux, coquillages <i>The plaster plate 6 oysters, vanets, prawns, prawns, whelks, periwinkles, shellfish</i>	<b>29,90 €</b>
Le côtier tout cuit 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bigorneaux, bulots <i>The coastal all cooked 1/2 edible crab, langoustines, prawns and gray shrimps, periwinkles, whelk</i>	<b>37,00 € (1)</b> <b>70,00 € (2)</b>
Le capitaine 6 huîtres, langoustines, 1/2 tourteau, crevettes roses et grises, palourdes, bigorneaux, bulots, coquillages, vanets, amandes <i>Le capitaine 6 oysters, langoustines, 1/2 edible crab, pink and gray shrimps, clams, periwinkles, whelks, shellfish, vanets, almonds</i>	<b>46,00 € (1)</b> <b>85,00 € (2)</b>
Le royal marine 1/2 homard, 8 huîtres, langoustines, 1/2 tourteau, bigorneaux, palourdes, vanets crevettes roses et grises, coquillages, bulots, amandes <i>Le royal marine 1/2 lobster, 8 oysters, langoustines, 1/2 edible crab, periwinkles, clams, prawns and prawns, shellfish, whelks, almonds</i>	<b>69,50 € (1)</b> <b>135,00 € (2)</b>

## POISSONS *Fishes*

Pavé de thon mi-cuit façon rossini et son écrasé de pomme de terre au beurre salé <i>Half cook tuna steak rossini and its mashed potato with saled butter</i>	<b>25,00 €</b>
Dos de cabillaud au chorizo et sa cocotte de grenailles <i>Cod with chorizo slices and its grilled casserole dish</i>	<b>23,00 €</b>
Rôti de lotte à l'andouille et ses haricots coco cuisinés <i>Monkfish roasted with andouille</i>	<b>24,70 €</b>
Risotto de saint jacques au beurre blanc <i>Risotto of st jacques with white butter</i>	<b>25,80 €</b>
Pavé de saumon rôti à l'oseille sur un lit de légumes croquants et son riz Sauvage	<b>22,00 €</b>



**Homard grillé flambé au cognac**

**64,50 €**

## LE TOUT CRU frites maison *The all raw*

Tartare de saumon frais <i>Fresh salmon tartare</i>	<b>20,50 €</b>
Tartare de thon frais <i>Fresh tuna tartare</i>	<b>21,80 €</b>
Trilogie de poissons en aller/retour thon, saumon, st jacques <i>Ocean trilogy round trip</i>	<b>20,50 €</b>
Tataki de thon au sésame, gingembre confit et wasaby <i>Tuna tataki with sesame, candied ginger and wasaby</i>	<b>19,50 €</b>
Carpaccio de boeuf classique <i>Beef carpaccio classic</i>	<b>15,00 €</b>
Tartare de boeuf au couteau préparé par nos soins, frites maison et mesclun <i>Beef tartare with a knife prepared by us, house fries and mixed greens</i>	<b>20,50 €</b>

**Les fameuses moules frites maison**

*The famous mussels with homemade fries*

Moules marinières <i>Marinière mussels</i>	<b>16,00 €</b>
Moules à la crème poulette <i>Poulette cream mussels</i>	<b>16,00 €</b>
Moules au curry <i>Mussels curry</i>	<b>16,00 €</b>
Moules au Roquefort	<b>16,00 €</b>
Moules « grand-mère »	<b>16,00 €</b>

## Desserts

le chef pâtissier vous propose  
ses desserts maison  
*voir ardoise*

Fromages  
assortiment de fromages et sa salade verte

**8,00 €**