

marina's



BENVENUTI

Marina's c'est la fusion parfaite entre la cucina italienne & des plats du monde

Retrouvez nos pizzas maison 🍕, nos généreux burgers 🍔, nos délicieuses pastas 🍝, nos cocktails signature 🍹 et notre belle carte des vins 🍷

Notre pâte à pizza est faite maison, comme tous nos plats qui sont faits sur place et préparés exclusivement à base de produits frais 🌱

*On espère que vous allez passer le
meilleur moment de votre journée
en savourant notre cucina !*



Cocktails

Les classiques

Spritz

Cocktail pétillant mêlant Aperol, Prosecco et eau pétillante

Sex on the beach

Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon

Bikini

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas et parfums pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron



Hugo

Alliance rafraîchissante de Prosecco, sureau, citron vert et menthe

Piña colada

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco
*Allergène : protéines de lait

Mojito

Cocktail rafraîchissant avec rhum, citron vert, menthe et eau pétillante

Les signatures

Purple Spritz

Prosecco, eau gazeuse et bouquet fruité (framboise, fraise, citron, violette, myrtille et mûres)

Le Marina's

Alliance exotique de rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas et parfums de goyave, pitaya et gingembre

Le Julia

Mélange de vodka française, alcool, saveurs fruitées (framboise, pitaya, pêche, goyave, baies roses) et eau gazeuse

Whisky Amore

Fusion onctueuse de liqueur de café, whisky, alcool, lait et arômes naturels de café, relevée de cardamome et noisette
*Allergène : protéines de lait, noisette



Sans alcool

Nuvola

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche

Piña colada

Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco

*Allergène : protéines de lait

Powa

Cocktail énergétique au jus d'orange et aux saveurs de basilic, gingembre, curcuma, carotte et concombre



Paradiso Fruttato

Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange

Bambino (enfants)

Cocktail rigolo à base de jus de pomme ou jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane, citron et vanille



Apéritivo

4cl

Ricard

Pastis

Martini Blanc (5cl)

Martini Rouge (5cl)

Campari

4,50€

P'tite mousse

Kronenbourg 1947

Bière de saison

Picon

Amer

Cynar

1664 (sans alcool) - 33cl **3,80€**

25cl 50cl

3,50€ 6,50€

3,80€ 7,10€

3,80€ 7,10€

3,80€ 7,10€

3,80€ 7,10€

Soft drinks

Coca Cola - 33cl

Coca Cherry - 33cl

Coca Zéro - 33cl

Orangina - 25cl

3,80€

Schweppes Tonic - 25cl

Schweppes Agrumes - 25cl

Fuze Tea - 25cl

Jus de fruits Granini - 25cl

Orange - Ananas - Pomme - Fraise - Tomate

Aqua (100% local)

Carola Bleu

San Pellegrino

50cl 100cl

2,80€ 4,80€

3,00€ 5,00€

Spumante

Coupe de Crémant

Coupe de Prosecco

Kir Crémant

Fleur de sureau ou bergamote ou Limoncello

12cl

5,00€ /

5,00€ /

6,00€ /

Tartes flambées XL

Alsacienne

Crème, lardons, oignons, mozzarella, emmental

Forestière

Crème, lardons, champignons, oignons, mozzarella, emmental

Salmone

Crème, saumon, oignons, mozzarella, emmental

Chèvre / Miel 🌿

Crème, oignons, chèvre, mozzarella, nappée de miel, emmental

Munster

Crème, lardons, oignons, pommes de terre, munster, mozzarella, emmental

14,90€

**IDÉAL POUR
L'APÉRO!**

COUP DE ♥

Raclette

Crème, lardons, oignons, pommes de terre, fromage à raclette, mozzarella, emmental

Insalate

COUR DE V

Burrata du chef 🌱

Salade verte, tomates, burrata, olives, tomates séchées

Salade Mozzarella 🌱

Salade verte, tomates, mozzarella, olives

Salade Vigneronne

Salade verte, saucisse de viande, tomates, oeuf, emmental

Salade Paysanne

Salade verte, lardons, oignons, tomates, oeuf

ENTRÉE PLAT

/ 17€

9€ 14€

9€ 14€

9€ 14€



Pssst amici ! On vous offre votre repas !

Si vous trouvez tous les ingrédients de notre célèbre sauce secrète, préparée à base d'ingrédients frais et soigneusement sélectionnés !

Tartes flambées XL

IDÉAL POUR
L'APÉRO!

Alsacienne

Crème, lardons, oignons, mozzarella

Forestière

Crème, lardons, champignons, oignons, mozzarella

Chèvre / Miel 🌱

Crème, oignons, chèvre, mozzarella, nappée de Miel

Munster

Crème, lardons, oignons, pommes de terre, munster, mozzarella

14,90€



Carne

La milanaise & spaghettis

21€

L'escalope de veau panée et sa sauce napolitaine

L'escalope de poulet

19€

La célèbre escalope de poulet, sa sauce crème & champignons de Paris et son accompagnement

L'entrecôte de veau

24€

La belle entrecôte de veau (env. 250gr), sa sauce "Marina's" et son accompagnement

COUP DE ♥

L'entrecôte Black Angus

26€

L'entre côte de boeuf Black Angus, sa sauce "Marina's" et son accompagnement

Accompagnements : frites, légumes ou salade

Burgers

Tous nos burgers sont accompagnés de frites et de salade verte

Classico 🌱

13,50€

Pain brioché BIO, sauce biggy, salade, steak haché pur boeuf façon bouchère 150g, cheddar, tomates, cornichons, oignons rouges

Casa 🌱

16,50€

Pain brioché BIO, moutarde à l'ancienne, mayonnaise, steak haché pur boeuf façon bouchère 150g, noisettes torréfiées, salade, cheddar, tomates, cornichons, oignons rouges

Napoli 🌱

16,50€

Pain brioché BIO, sauce pesto, steak haché pur boeuf façon bouchère 150g, salade, mozzarella, aubergine, courgette, tomates séchées, oignons rouges

COUP DE ♥

Le Forestier 🌱

16,50€

Pain brioché BIO, sauce crème aux champignons de paris, steak haché pur boeuf façon bouchère 150g, salade, raclette, tomates, oignons rouges, cornichons

Poulet

16,50€

Pain brioché BIO, sauce barbecue, salade, filet de poulet pané, cheddar, tomates, oignons rouges, cornichons



😊 Plus de mmhh !

Burger version XL	+3€
Portion de frites	+3€
Formaggio à gogo	+2€



🌱 Disponible en version végétarienne, avec un steak végétal de soja BIO et 100% français !

Pastas



4 fromaggi 🌱

Crème, gorgonzola, bleu d'Auvergne, grana padano AOP, emmental

Bolognaise 🌱

Bolognaise maison

Carbonara

Crème, lardons, oeuf, grana padano AOP

Pesto 🌱

Basilic, parmesan, pignons de pin, huile d'olives

Rosso 🌱

Tomate séchées, basilic, parmesan, pignons de pin, huile d'olives



Lasagnes

Lasagnes traditionnelles

Pastas au choix



penne



spaghettis



gnocchis



Bambino

Pizza bambino • 7€

Sauce tomate, jambon, mozzarella

Burger bambino • 7€

Pain brioché BIO, ketchup, steak haché de boeuf 75g, cheddar

Pastas bambino • 7€

Pâtes aux choix et sauce aux choix

Escalope de poulet • 12€

Escalope de poulet, sauce crème & champignons de Paris et ses accompagnements au choix



Notre pâte à pizza est artisanale et faite maison. Nos pizzas sont garnies de produits frais et finement sélectionnés !

Pizzas

Les classiques

Mista

Sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella

13,50€

COUP DE ♥

Margarita

Sauce tomate, olives, mozzarella

11,50€

COUP DE ♥

4 fromages

Crème, gorgonzola, bleu d'auvergne, mozzarella, grana padano AOP, emmental

14,50€

Calzone

Sauce tomate, champignons, jambon, oeuf, mozzarella

14€

4 saisons

Sauce tomate, champignons, jambon, artichauts, olives, mozzarella

14€

Végétarienne

Sauce tomate, champignons, poivrons, olives, mozzarella

13,50€

Pic pic

Sauce tomate, merguez, pepperoni, mozzarella

14,50€

Les gourmandes

Montagnarde

Sauce tomate, crème, oignons, pommes de terre, lardons, fromage à raclette, mozzarella

14,50€

Vosgienne

Sauce tomate, lardons, pommes de terre, mozzarella

14,50€

Calzone du Chef

Crème, lardons, oeuf, spaghettis, mozzarella

14,50€



Crèmière

Crème, champignons, jambon, mozzarella

13,50€

Bologne

Bolognaise, champignons, oignons, lardons mozzarella

15,50€

Thon

Sauce tomate, thon, câpres, olives, mozzarella

14,50€

Sicilienne

Sauce tomate, anchois, câpres, olives, mozzarella

14,50€



COUP DE ♥

Manzo du Chef

Sauce tomate, crème, viande de boeuf hachée, oignons, pommes de terre, fromage à raclette, mozzarella

14,50€

Paysanne

Sauce tomate, champignons, lardons, oignons, mozzarella

14€

Roma

Sauce tomate, crème, lardons, salami, mozzarella

14€

Mixte Sauce tomate, jambon, merguez, lardons, pepperoni, salami, saucisse de viande, mozzarella	15,50€	Munster Sauce tomate, crème, lardons, oignons, pommes de terre, munster, mozzarella	14,50€
---	--------	---	--------

Barbecue Sauce tomate, poulet, merguez, mozzarella, sauce barbecue mozzarella	14,50€	Belge Sauce tomate, viande de boeuf hachée, frites, oignons, sauce barbecue	15,50€
---	--------	---	--------

La Grecque Crème, viande kebab, oignons, tomates fraîches, mozzarella	14,50€
---	--------



Les signatures

La Burrata Crème, mozzarella, pesto aux pistaches, mortadelle, roquette, burrata	15,90€	Fruits de mer Sauce tomate, cocktail de fruits de mer, anchois, mozzarella	15,50€
Jardinière du Chef Persillade, champignons, poivrons, artichauts, aubergines, courgettes, tomates fraîches, emmental	15,50€	Norvégienne Crème, saumon fumé, câpres, oignons, emmental	15,50€
Marina's Sauce tomate, pepperoni, aubergines, courgettes, olives, mozzarella	14,50€	Parma Sauce tomate, jambon sec, gorgonzola, mozzarella	14,50€
Pesto Crème, pesto, tomates fraîches, chèvre, roquette, persillade, mozzarella	15,50€	Calabraise Sauce tomate, pepperoni, poivrons, olives, mozzarella	14€
Orientale Sauce tomate, merguez, poivrons, olives, mozzarella	14€	Escargot Crème, escargots, champignons, jambon, beurre aux fines herbes, mozzarella	14,50€
Catalane Sauce tomate, pepperoni, artichauts, tomates fraîches, olives, mozzarella	14,50€	Carpaccio Sauce tomate, carpaccio de boeuf, roquette, huile d'olive, mozzarella	15,50€
		Mexicaine Sauce tomate, pepperoni, poivrons, olives, maïs, mozzarella	14,50€

Le plus grand
choix de pizzas



Les interdites

Exotique Sauce tomate, jambon, ananas, mozzarella	15,50€	Antillaise Crème, dés de poulet, ananas, mozzarella	14€
---	--------	---	-----





7,50€

Dolci

Pana cotta du chef

Avec son coulis de fruits du moment

Profiteroles

Avec leur coulis de Nutella

COUP DE

Tiramisu

Le classique et gourmand tiramisu maison de la squadra

Fondant au chocolat

Accompagné de sa boule de glace vanille

Crème brûlée bergamote

Comme une crème brûlée, mais meilleure !

Café ou thé gourmand

8,50€

Fammi un caffè !

Ristretto	2,20€
Espresso	2,20€
Double Espresso	3,80€
Grand Caffè	3,20€
Cappuccino	3,80€
Thé, Infusion	2,70€
Irish Coffee	8€



Votre café offert si vous partagez votre repas sur les réseaux !

En utilisant le #aujourdhuicestmarinas ! En savoir plus :



Gelato

Crèmes glacées



Chocolat



Vanille



Café



Amarena



Yaourt



Stracciatella



Pistache



Noix de coco



Tiramisu

Sorbets



Clémentine



Poire



Bergamote



Citron vert



Passion



Mangue



Fraise



Framboise



Melon

Composez votre coupe



1 boule

3€

2 boules

5,50€

3 boules

7,50€

Nos glaces et sorbets sont faits
artisanalement par le maître
glacier "glaces des alpes"

Gelato in coppa

Les signatures

8,90€

Vanillamore

1 boule vanille, 1 boule amarena, 1 boule yaourt, chantilly & coulis de fruits rouges

Cioccolato Coco

2 boules chocolat, 1 boule noix de coco, éclats de noisettes, sauce chocolat & chantilly

Marina's

1 boule tiramisu, 1 boule pistache, 1 boule vanille, éclats de pistache & chantilly

Frutti Tutti

1 boule clémentine, 1 boule mangue, 1 boule passion, coulis passion & chantilly

Les classiques

7,90€

Chocolat Liégeois

1 boule chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat & chantilly

Café Liégeois

1 boules café, 1 boule vanille, café & chantilly

Dame Blanche

2 boules vanille, sauce chocolat & chantilly

Plus de mmhh !

Chantilly	+1€
Éclats de noisettes ou pistaches	+2€
Coulis chocolat, caramel, fruits rouges ou passion	+2€



In Vino

Blanc

Lirac “Le Petit Paradoxe”

Maison Ogier - 13,5% vol.

12cl	25cl	50cl	75cl
6,00€	11,00€	21,00€	31,00€

Jurançon “L’Eclipse”

Vin de France Domaine Cauhapé - 14% vol.

5,00€	9,00€	17,00€	25,00€
-------	-------	--------	--------

Chardonnay “B.IO Catarrato”

IGP Terre Siciliane - 13% vol.

6,00€	11,00€	21,00€	31,00€
-------	--------	--------	--------

L’Inédit - Bio

IGP Pays d’Oc Mas Neuf - 11% vol.

5,50€	10,00€	19,00€	28,00€
-------	--------	--------	--------

Ego - Bio

AOC Côtes du Roussillon Domaine Cazes
- 13% vol.

6,00€	11,00€	21,00€	31,00€
-------	--------	--------	--------

Trebbiano D’Abruzzo Campiello

DOC Vin des Abruzzes - 12% vol.

4,50€	8,00€	15,00€	22,00€
-------	-------	--------	--------

Rosé

Lacryma Christi

DOC Vin de Naples - 12% vol.

12cl	25cl	50cl	75cl
5,00€	9,00€	17,00€	26,00€

Lambrusco

IGP Émilie-Romagne Donna Lorenza - 8% vol.

12cl	25cl	37,5cl	75cl
/	/	/	22,00€

Notre sélection de vins

Châteauneuf Du Pape

Clos de L’Oratoire des Papes - 12% vol.

75cl
70,00€

Probus

Cahors Jean-Luc Baldès - 14% vol.

70,00€



Rouge

Les Caprices D'Antoine

Côtes du Rhône Maison Ogier - 13.5 vol.

12cl	25cl	50cl	75cl
5,50€	10,00€	19,00€	28,00€

Ego - Bio

AOC Côtes du Roussillon Domaine Cazes
- 14.5 vol.

6,00€	11,00€	21,00€	31,00€
-------	--------	--------	--------

Jonico Nero D'Avola

IGP Vin de Sicile - 13.5 vol.

5,50€	10,00€	19,00€	28,00€
-------	--------	--------	--------

Sasso Al Poggio

IGP Toscane - 14 vol.

6,00€	11,00€	21,00€	31,00€
-------	--------	--------	--------

Lambrusco

IGP Émilie-Romagne Donna Lorenza - 8% vol.

12cl	25cl	37,5cl	75cl
/	/	/	22,00€



Spiriti



Gin Brana

Le gin Basque au piment d'espelette - AOP

7,00€

Gin Generous Organic Bio

Coriandre et combava, l'étonnant Gin de France

6,00€

Rhum Eminente

Reserva 7 ans d'âge de Cuba

7,00€

Rhum Diplomatico

Reserva 7 ans d'âge du Vénézuëla

7,00€

Rhum Naga

Vieilli pendant 10 années en fûts de Bourbon en Indonésie

8,00€

Rhum Santos Dumont XO

Le grand rhum XO vieillit en fût de Gewurtzraminer au Brésil

6,00€

Whisky Jack Daniel's N°7

L'incontournable Jack Daniel's du Tennessee

6,00€

Whisky J&B Scotch

Le classique J&B d'Ecosse

8,00€

Whisky Oban 14 ans

Un 14 ans d'âge des Highlands d'Ecosse

10,00€

Eau de vie

Poire Williams, Framboise, Églantine, Mirabelle, Marc de Gewurtez
OU Clémentine de Branna

5,00€

Eau de Vie de Grappa

Eau de vie italienne produite à partir de marcs de raisin

5,00€

Limoncello

Liqueur italienne aux saveurs citronnées et rafraîchissantes

5,00€

Get 27

Liqueur française fraîche et intense

5,00€

Amaretto Di Saronno

Liqueur italienne sucrée à base d'amandes, d'abricots et d'herbes,
produite à Saronno

5,00€



Buon appetito !

marina's

Italian food & mmmh !

