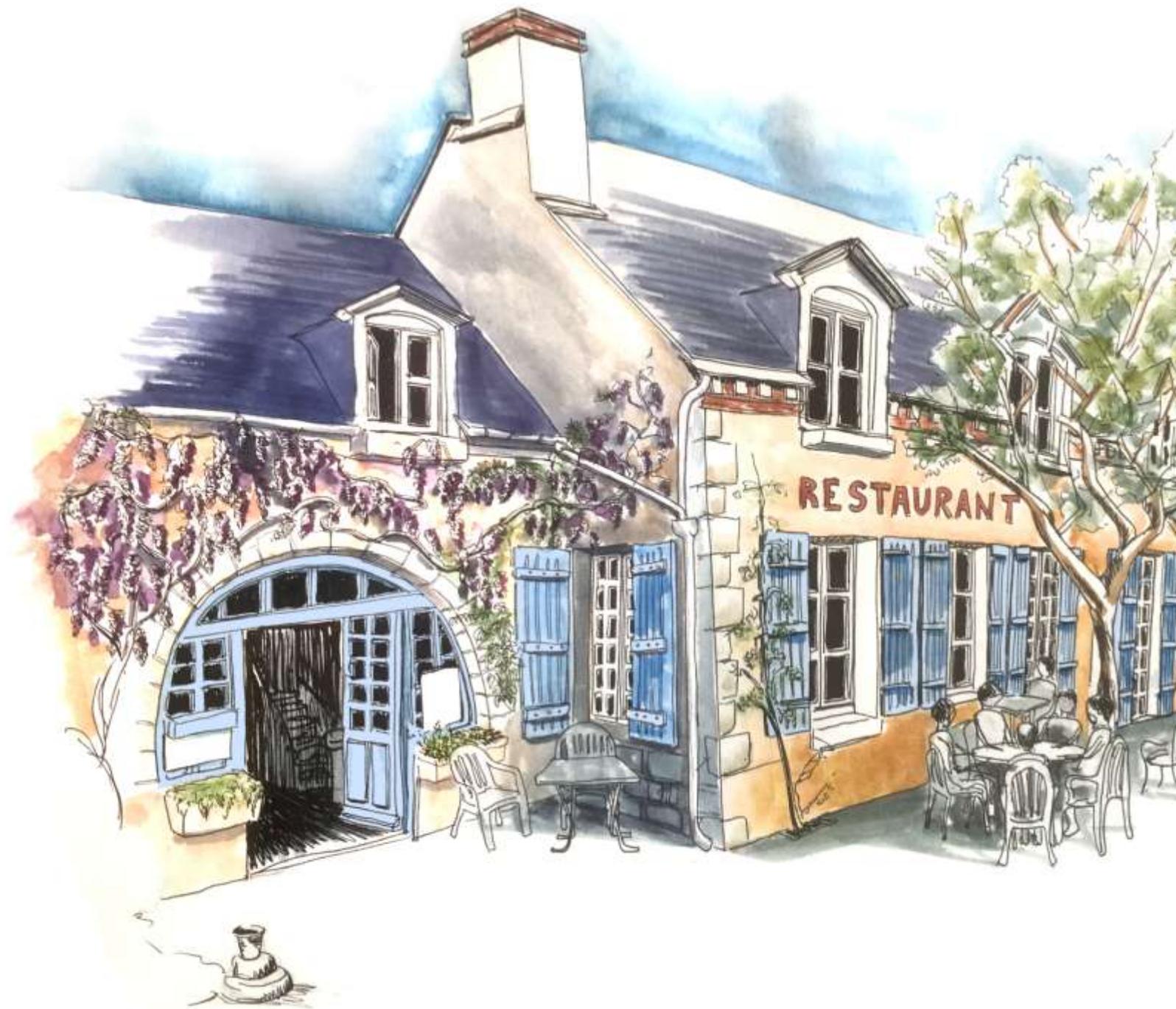


# RESTAURANT DE LA MARINE



## **FORMULE 29 €**

Entrée & Plat ou Plat & Dessert  
(à choisir ci-contre)

*Uniquement le midi du lundi au  
vendredi sauf jours de fêtes*

## **FORMULE 35 €**

Entrée, Plat & Dessert  
(à choisir ci-contre)

## **FORMULE 39 €**

Entrée, Plat, Fromage & Dessert  
(à choisir ci-contre)

## **POUR LES ENFANTS**

<b>Steak non haché, frites ou légumes</b>	<b>10 €</b>
<i>Contient crème et œuf dans les légumes</i>	
<b>Jambon, frites ou légumes</b>	<b>10 €</b>
<i>Contient crème et œuf dans les légumes</i>	
<b>Poisson, frites ou légumes</b>	<b>10 €</b>
<i>Contient crème et œuf dans les légumes</i>	
<b>Desserts (voir carte)</b>	<b>10 €</b>
<b>Glace enfant / esquimau</b>	<b>4 €</b>

*Huile employée pour la vinaigrette : Colza  
Huile employée pour la friture : Tournesol  
Présence de moutarde dans les vinaigrettes  
GF : Gluten Free, sans gluten  
LF : lactose free, sans lactose*



Friture de Loire à partager (*selon arrivage*)

petite assiette **14 €** - grande assiette **23 €**

## ENTREES (à la carte 11 €)

Foie gras de canard au torchon (GF LF)

*Peut contenir des traces de lactose*

Feuilleté d'escargots au beurre d'ail

*Contient ail, persil, beurre dans le feuilletage*

Salade de crudités et chèvre mariné à l'huile d'olive

*Contient vinaigre, moutarde et lactose (GF)*

Ballotine de saumon et crabe crème de ciboulette

Haricots verts frais-fond d'artichaut sur  
écrevisses huile de betterave

Entrée du jour

*Toutes les matières premières  
sont achetées brutes  
et cuisinées maison.*



## PLATS (à la carte 23 €)

Quenelles de brochet (maison) sur coulis de crabe  
*Contient gluten, crème, œuf, poisson, crustacés*

Faux filet du Limousin beurre Maître d'hôtel  
*Contient beurre et crème dans les légumes (GF LF)*

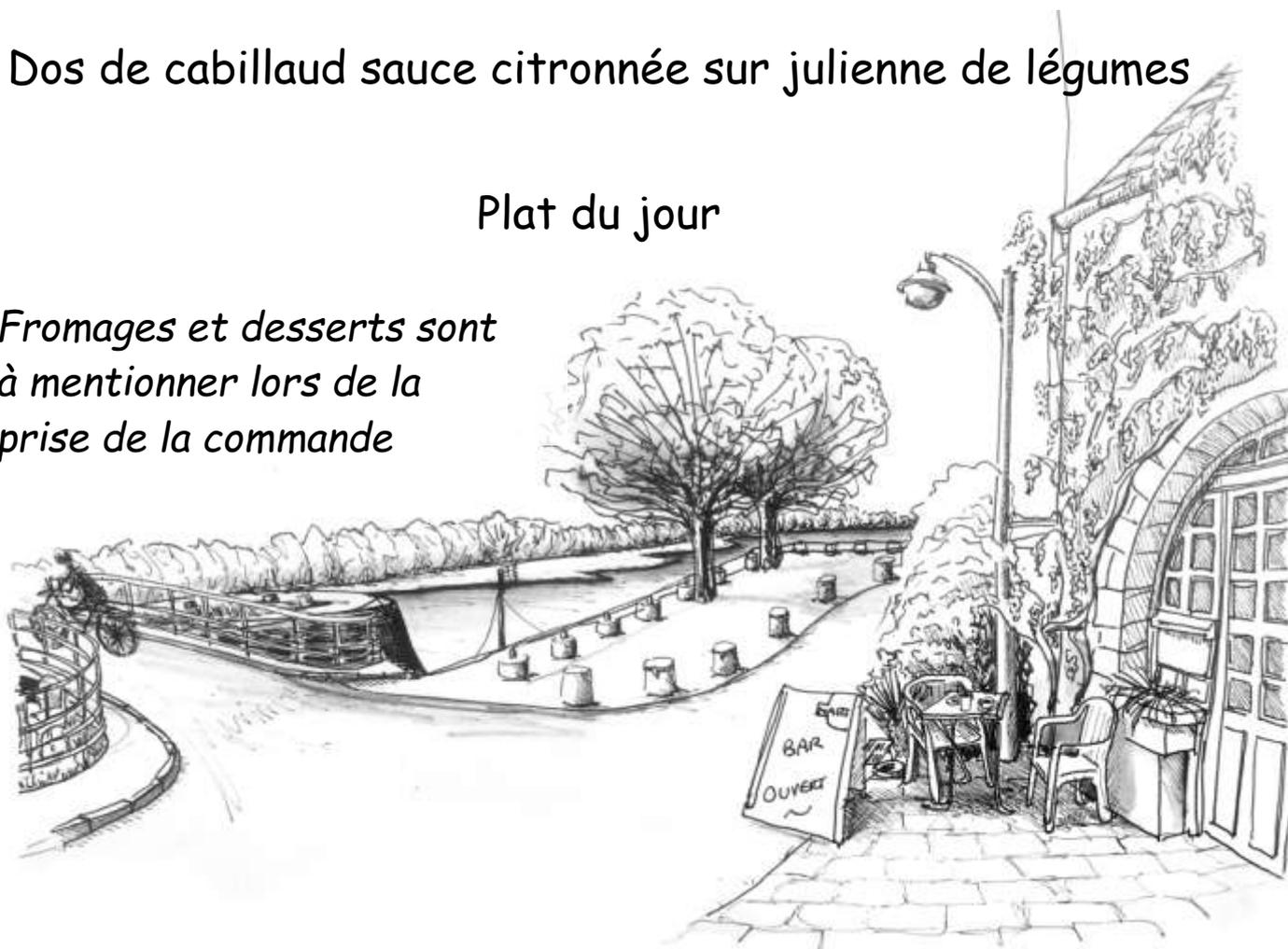
Tête de veau sauce ravigote (GF LF)  
*Contient moutarde, vinaigre, câpres et cornichons*

Soufflé de sandre au beurre Nantais

Dos de cabillaud sauce citronnée sur julienne de légumes

Plat du jour

*Fromages et desserts sont  
à mentionner lors de la  
prise de la commande*



## **FROMAGES (à la carte 11 €)**

*Possibilité de prendre du fromage à la place du dessert*

Plateau de fromages (GF)

*Contient du lactose*

Salade de chèvre marinée à l'huile d'olive (GF)

*Contient du lactose, vinaigre et moutarde*

## **DESSERTS (à la carte 11 €)**

Profiterole glace vanille sauce chocolat

Craquelin aux poires et caramel (GF)

*Contient amandes, beurre et glucose*

Crème brûlée au citron

*Contient lactose et œuf*

Tulipe ou coupe de sorbets sur coulis de fruits rouges

*Contient gluten et œuf dans la tulipe*

Tiramisu aux fruits de la passion et fruits rouges

Baba au rhum arrosé par vos soins

Dessert du Jour

# Présentation de la Marine de Combleux

Les promeneurs qui viennent voir l'admirable site de Combleux, ignorent, pour la plupart, que ce paisible village résidentiel de la banlieue d'Orléans fut un grand port de Loire.

Le port de Combleux entra en activité en 1692, en même temps que la mise en service du canal du Duc d'Orléans, que nous appelons maintenant Canal d'Orléans, qui assura pendant un siècle et demi un maillon important de la liaison Loire-Seine, entre Combleux et Montargis. Il permettait aux marchandises acheminées par la Loire vers Paris d'éviter, soit un trajet par charroi d'Orléans à Paris, soit de faire le détour par Briare où le canal assurait depuis 1642 la Liaison Loire-Montargis.

Le port de Combleux connut une activité intense de transit, jusqu'à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, en raison :

- du passage des bateaux de Loire en canal et inversement.
- du transbordement des chargements des grands chalands de Loire sur des bateaux de canal, lorsque les chalands ne pouvaient emprunter les écluses à cause de leurs trop grandes dimensions.

Mais, à quelques exceptions près (ardoises, vinaigre), le port n'était pas utilisé pour des expéditions ou des réceptions de marchandises.

Comme la plupart des ports fluviaux d'avant le 19<sup>ème</sup> siècle, le port de Combleux ne disposait pas d'installations portuaires particulières. Les bateaux accostaient le long des rives de la Loire et du canal, et les marchandises étaient transbordées, soit à dos d'homme, soit sur des brouettes et des petites charrettes, ou tirées ou roulées à même le sol, ce qui était le cas des fûts de vin. Ce n'est qu'au début du 19<sup>ème</sup> siècle, lorsque l'activité économique s'est accrue considérablement, que des aménagements furent apportés : cales, escaliers...

On peut encore voir à Combleux des vestiges de ce passé : cales, rampes, escaliers, pieux et anneaux d'amarrage et bien entendu le canal et ses équipements : écluses, ponts, déversoir...

Combleux est également le point de départ du prolongement du canal d'Orléans vers Orléans. Mais cette partie du canal d'Orléans n'a pas connu la grande époque de la Marine de Loire puisqu'elle ne fut ouverte à la circulation des bateaux qu'en 1921, et que la totalité du canal fût réformé en 1954.

