

■ NOTRE COIN VÉGÉTARIEN (Tout bio)

Les Asperges du Val de Loire en Risotto Crémeux <i>Parmigiano Reggiano</i>	25,00 €
Les Légumes Bio «Maison Huitric», grillés <i>Fines Herbes de notre Jardin</i>	19,00 €
Le cœur de sucrine <i>Citron bio, huile d'Olive Grand Cru de Maussane, parmesan</i>	10,00 €

NOS JEUNES CONVIVES

Réservée aux enfants de moins de 12 ans | 11,50 €

Steak haché maison, pommes Voile d'Or

ou

Le Poisson du jour en filet, écrasé de pommes de terre

...

La Boule de glace chocolat, vanille ou fraise

ou

Les Fraises de «Damien RIO» au Sucre ou Chantilly

Supplément accompagnement 3,50 €
Écrasé de Pommes de Terre, Pomme «Voile d'Or», Légumes de saison

■ L'ESCAPADE GOURMANDE

Le Camembert au lait cru «Sélection Beillevaire» <i>Bonbons de Raisins et Fruits secs, cœur de Sucrine</i>	9,00 €
Le Carré Chocolat Grand cru <i>Fraises et framboises, crème glacée à la fraise</i>	9,00 €
La Tarte au Citron bio façon «Voile d'Or» <i>Meringue, Sorbet Infusion de Thym</i>	9,00 €
Les Profiteroles crème pâtissière pralinée et Chocolat d'Antan <i>Chantilly maison</i>	9,00 €
La Crème Brulée à la Vanille de Tahiti <i>Sorbet Pamplemousse rose</i>	9,00 €
Omelette Norvégienne, Grande Tradition <i>Flambée à la liqueur de Grand-Marnier</i>	9,00 €
Baba Savarin au Rhum de Martinique arrangé Voile d'Or <i>Chantilly maison, fruits de saison</i>	9,00 €
Café ou Thé Gourmand	9,00 €

Une cave à cigares est à votre disposition

■ LES FRAISES DE DAMIEN RIO (La Roche Bernard)

Au sucre tout simplement	9,00 €
À la chantilly	9,00 €
En Tiramisu, Sablé Breton au Combawa	9,00 €
La fraise Melba	9,00 €
Tarte aux fraises, Rhubarbe, Sorbet Verveine	9,00 €

■ LES GLACES ARTISANALES ANTOLIN

Notre Sélection

Vanille, Café, Chocolat, Caramel Fleur de sel de Guérande, Fraise, Framboise, Coco, Passion, Citron, Pamplemousse rose

La Boule	3,00 €
Supplément : chocolat chaud ou chantilly	2,00 €

■ CHAMPAGNE

COUPES	12 cl
DEUTZ brut Classic	10,00 €
LALLIER rosé Grand Cru	12,00 €
BRUTS	75 cl
DEUTZ brut Classic	75,00 €
BILLECART SALMON brut réserve	85,00 €
LOUIS ROEDERER brut premier	85,00 €
RUINART blanc de blanc	95,00 €
BOLLINGER brut spéciale cuvée	90,00 €
PERRIER JOUËT Cuvée Belle Époque	200,00 €
DOM PERIGNON Moët & Chandon	230,00 €
LOUIS ROEDERER Cuvée Cristal	230,00 €
KRUG Grande cuvée	280,00 €
BRUTS ROSÉS	75 cl
LALLIER rosé Grand Cru	80,00 €
LOUIS ROEDERER rosé Millesimé	85,00 €
BILLECART SALMON rosé	95,00 €
RUINART rosé	95,00 €

■ BOISSONS CHAUDES

Espresso Lavazza	2,00 €
Décafeiné Nespresso	2,00 €
Cappuccino	4,00 €
Thé & Infusions «Mariage Frères»	4,50 €
Irish Coffee	11,00 €

14, rue de la Plage - 44510 LE POULIGUEN - Tél. 02 40 42 31 68

www.restaurant-lavoiledor.com Suivez-nous sur 



LA VOILE D'OR
RESTAURANT

— Depuis 1958 —

LE PRINTEMPS À LA VOILE D'OR
par Michael Terrien, Chef de Cuisine

2019

LE DÉJEUNER VOILE D'OR

SUGGESTION DU JOUR | 15 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT | 19,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 22,00 €

L'Assiette de l'Écailler (pêche Bretonne exclusive)

Les 6 Huîtres de Mesquer «Maison Retailleau» n°4 (sup. 2€)

Les Moules de Penestin, à la marinère, cidre, ail des ours et rhubarbe

Le Tataki de Thon rouge, Ananas confit et gingembre

Les Tomates Collection de Guérande, Burrata et Crudo de Parme

Huile d'Olive Grand cru et Fleur de sel

...

Le retour de la Criée (Poisson du jour)

Le Tartare de Saumon Sauvage, Riz aux Agrumes,

Fraîcheur d'Avocat, sauce Asie

Le Tartare de Bœuf «Charolais» Tradition,

Pommes Voile d'Or

L'Onglet de Bœuf Pays de Loire Grillé, Gremolata,

Tian de Légumes du soleil

La Brouillade d'œufs bio de la Turballe,

Asperges vertes du Val de Loire et cœur de Sucrine

...

Le Chou Signature, Chantilly, Fraises de la Roche Bernard

Le Melon de La Baule en Carpaccio, Sorbet Chartreuse des Pères Chartreux

Le Baba Savarin au Rhum de Martinique, arrangé Voile d'Or

La Fraise Melba

Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.

LES FRUITS DE MER (pêche Bretonne exclusive)

Plateau de fruits de mer (selon arrivage) 50,00 €/pers.

(Araignée, Tourteau, Langoustines, Huîtres de Mesquer, Palourdes, Bouquets, Bigorneaux et Bulots)

Les Huîtres de Mesquer 12 € les 6 17 € les 9 21 € les 12
«Maison Retailleau» n°4 (Les perles du Mès)

Le Homard en Bellevue (env. 600 gr) 58,00 €
Servi tiède, Salade de Légumes Bio, Mayonnaise Maison

Les Bulots de la Baie de Granville 14,00 €

Les Bigorneaux cuits au court bouillon 10,00 €

Les Belles Demoiselles de nos Côtes (300g) 25,00 €

Les Bouquets de Bretagne 20,00 €

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Signature de Neuvic» 29 € (10g) 76 € (30g)
Toasts de röstis, pomme de terre, crème fraîche d'Isigny

* Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

* Produits allergènes, consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.

* Prix nets, service compris.

LE MENU VOILE D'OR 110 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le PLATEAU DE FRUITS DE MER «selon arrivage»

Fierté de nos Côtes

Le Bar, poisson roi de Bretagne et le Caviar d'Aquitaine

Fumé, en carpaccio et en tartare, agrumes et crème d'Isigny

...

Le Grand Poisson entier, préparé pour deux personnes (env. 800gr)

En carte blanche, par notre chef Michael Terrien

Le Homard façon Thermidor

En carapace, au Beurre d'Estragon, Pomme Vitelotte et amour en cage

...

Le Carré Chocolat Grand cru

Fraises et framboises, crème glacée à la fraise

Omelette Norvégienne, Grande Tradition

Flambée à la liqueur de Grand-Marnier

Tarte aux fraises de la Roche Bernard «Damien Rio»

Rhubarbe, Sorbet Verveine

LES SAVEURS DE PRINTEMPS 38,00 €

Le Carpaccio de Bar Pêche Côtière, Agrumes, Légumes bio Croquants

Vinaigrette de Citron Confit, Balsamique Blanc

La Belle Assiette de Saumon Sauvage Confit aux Épices Douces,

Pain Noir au Charbon Végétal, Œufs de saumon, Crème d'Avocat

Les Asperges Vertes Bio du Val de Loire Cuites et Crues

Œufs Bio de la Turballe, Parmesan et Mesclun «Maison Huitric»

Les six gros escargots de la Ferme Hélicicole de Casson

En fine persillade

...

Le Thon rouge en Tartare

Mangue fraîche, Citron vert, Gingembre, Vinaigrette Vanille de Tahiti

Le Bar sauvage signature Voile d'Or

Moules de l'Île Dumet, Artichauts, Soufflés de pomme de terre, Jus Terre et Mer

Le Thon rouge comme un rôti de filet

Jus court au Poivre de Penja, écrasé de pommes de terre au beurre

Le Carré d'Agneau de lait, rôti à la Sarriette

Pommes Anna, Caviar d'Aubergine fumée, Truffe d'été juste Râpée, jus Corsé

...

La Fraise de Damien Rio comme un Tiramisù

Sablé Breton au Combawa

La Crème Brulée à la vanille de Tahiti

Sorbet Pamplemousse rose

La Tarte au Citron bio façon «Voile d'Or»

Meringue sorbet Infusion de Thym

Le Camembert au lait cru «Sélection Beillevaire»

Bonbons de Raisins et Fruits secs

LES ENTRÉES

Le Carpaccio de Bar Pêche Côtière, Légumes bio Croquants 19,00 €

Agrumes, Vinaigrette de Citron Bio Confit, Balsamique Blanc

La Belle Assiette de Saumon Sauvage Confit aux Épices Douces 17,00 €

Pain Noir au Charbon Végétal, Œufs de saumon, Crème d'Avocat

Le Foie gras de Canard, ferme «Alain François» Nantes 19,00 €

Au Coteaux de l'Aubance, Chutney de Fraise, Framboise, Brioche tiède

Les gros Escargots de la Ferme Hélicicole de Casson 12 € les 6 17 € les 9

En fine persillade

Le Tataki de Thon rouge 19,00 €

Ananas confit et Gingembre, Sésame grillé

Les Tomates Collection de Guérande, Burrata, et Crudo de Parme 17,00 €

Basilic frais, Citron Confit, Huile d'Olive Grand Cru de Maussane

NOS HOMARDS BRETONS (env. 600g)

Le Homard façon Thermidor 58,00 €

En carapace, au Beurre d'Estragon, Pomme Vitelotte et amour en cage

Le Homard de nos côtes «Signature Voile d'Or» 58,00 €

En Véritable Risotto crémeux au parmesan, Émulsion de Corail

NOS POISSONS

Le Thon rouge comme un rôti de filet

Jus court au Poivre de Penja, écrasé de pommes de terre au beurre 27,00 €

Le Bar sauvage signature Voile d'Or 29,00 €

Moules de l'Île Dumet, Artichauts, Soufflés de pommes de terre, Jus Terre et Mer

Le Thon rouge en Tartare 25,00 €

Mangue fraîche, Citron vert, Gingembre, Vinaigrette Vanille de Tahiti

Le Grand Poisson, entier pour deux personnes (env. 800gr) 65,00 €

En carte blanche, par notre chef Michael Terrien

NOS VIANDES

Le Filet de Bœuf «Limousine», jus corsé et Truffe d'été 32,00 €

Pommes Château, Barigoule d'Artichaut, asperges vertes bio

Le Ris de Veau Français 27,00 €

Caramélisé au Miel de Brière «Alain Rey», Légumes de Printemps croquants

Le Carré d'Agneau de lait, rôti à la Sarriette 29,00 €

Pommes Anna, Caviar d'Aubergine fumée, Truffe d'été juste Râpée, jus Corsé

Le Tartare de filet de Bœuf «Limousine» 25,00 €

Au couteau, Pommes Voile d'Or et cœur de Sucrine