

NOS VIANDES

Le Poulet Noir de Bretagne, viennoise croustillante <i>Citron basilic, tendres légumes de saison</i>	25,00 €
Le Filet de Bœuf Charolais (env. 200 gr) <i>Haricots bio de Guérande, pommes Grenailles, Béarnaise</i>	32,00 €
La Paume de Ris de Veau Français <i>Caramélisé au miel de Brière "Alain Rey", sauté de légumes d'été et Girolles</i>	30,00 €
Tartare de Bœuf "AUBRAC" au couteau, Parfum de Toscane <i>Basilic, tomates confites, ricotta, oignon blanc, parmesan, huile d'olive, citron bio</i>	25,00 €
Le Carpaccio de Bœuf « Charolais » en 2 services <i>Le premier aux légumes d'été, le second façon Thai, pommes Voile d'Or</i>	22,00 €

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

La belle assiette de légumes de saison grillés <i>Produits de notre région, huile d'olive grand cru</i>	20,00 €
Cœurs d'artichauts de Bretagne <i>Vinaigrette à la française et copeaux de Comté</i>	18,00 €

Supplément accompagnement <i>Écrasé de pommes de terre, légumes de saison, pommes Voile d'Or, mesclun</i>	4,00 €
---	--------

NOS JEUNES CONVIVES

Réservée aux enfants de moins de 12 ans | 12,00 €

Le jambon supérieur "Jérôme BOUILLAND"

Pommes Voile d'Or

ou

Le poisson du jour en filet, meunière,

Écrasé de pommes de terre

...

La Boule de glace

Chocolat, vanille, citron ou fraise

ou

Les fraises et framboises

Nature, au sucre ou à la chantilly

Une cave à cigares est à votre disposition

L'ESCAPADE GOURMANDE

Camembert au lait cru "Sélection Beillevaire" <i>Bonbons de raisins et fruits secs, cœur de Sucrine</i>	9,00 €
Le Baba au Rhum de Martinique <i>Arrangé Voile d'Or, chantilly</i>	9,00 €
La Fraise Melba <i>Crème glacée artisanale vanille et fraise, chantilly gourmande</i>	9,00 €
Le Baulois de Marylou "Sans Gluten" <i>Ganache au poivre Sichuan, sorbet Passion</i>	9,00 €
Faisselle de la ferme de Mézerac <i>Fraises et framboises Tulameen, coulis maison</i>	9,00 €
Le Fraisier Gourmand à la vanille de Tahiti <i>Crème Anglaise au poivre pamplemousse, crème glacée à la fraise</i>	12,00 €
La Pavlova Voile d'or <i>Crème glacée à la vanille, meringue et fruits rouges de la Roche Bernard</i>	10,00 €
L'Omelette Norvégienne, un été à la Voile d'Or <i>Sorbet abricot, flambée à la vieille prune</i>	9,00 €
Le Chou Signature aux fraises "Damien Rio" <i>Chantilly à la vanille de Tahiti</i>	9,00 €
Les fraises et framboises <i>Nature tout simplement, au sucre ou à la chantilly</i>	9,00 €
Café ou Thé Gourmand <i></i>	9,00 €

LES GLACES ARTISANALES ANTOLIN

Notre Sélection

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

La Boule Supplément : coulis de fraises et framboises ou à la chantilly	3,00 € 2,50 €
---	------------------

BOISSONS CHAUDES

Expresso Décaféiné Double Espresso, Café Crème Cappuccino, Chocolat Thé & Infusions Irish Coffee	2,00 € 2,00 € 4,00 € 4,50 € 4,50 € 11,00 €
---	---

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

www.restaurant-lavoiledor.com Suivez-nous sur 



Depuis 1958

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

2020 . #03

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

* 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.

* Prix nets, service compris.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.

LE DÉJEUNER VOILE D'OR

SUGGESTION DU JOUR | 15 €

ENTRÉE + PLAT *OU* PLAT + DESSERT | 20,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 25,00 €

Les 6 huîtres de Mesquer «Maison Retailleau» n°4
Sauce mignonnette et citron bio

Cœurs d'artichauts de Bretagne
Vinaigrette à la française et copeaux de Comté

Les Haricots de Guérande "Catherine Huitric"
Tourteau breton, Granny Smith et œuf bio parfait

...

Le retour de la Criée (Poisson du jour)

Le Saumon Sauvage confit maison comme un Poke Bowl
Riz aux agrumes, avocat au piment d'espelette, sauce Asie, sorbet verveine

Le Poulet Noir de Bretagne, viennoise croustillante
Citron basilic, tendres légumes de saison

...

Le Chou Signature aux fraises "Damien Rio"
Chantilly à la vanille de Tahiti

Le Baba Savarin au Rhum de Martinique
Arrangé Voile d'Or

La Fraise Melba
Crème glacée artisanale vanille et fraise, chantilly gourmande

Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Signature de Neuvic» 30 € (10g) 80 € (30g)
Toasts de röstis, pomme de terre, crème fraîche d'Isigny

LES FRUITS DE MER (pêche Bretonne exclusive)

Plateau de fruits de mer (selon arrivage) 50,00 €/pers.
(Araignée, Tourteau, Langoustines, Huîtres, 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 Més)

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 25,00 €

Le tourteau ou l'araignée mayonnaise 20,00 €

LE GRAND MENU VOILE D'OR 130 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le plateau de fruits de mer «selon arrivage»
Fierté de nos Côtes

...

La Sole de la côte d'amour, belle meunière (env. 800gr)
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Grand Cru de Maussane

...

Le Fraisier gourmand à la vanille de Tahiti
Crème Anglaise au poivre pamplemousse, crème glacée à la fraise

MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 150 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le Homard en carpaccio, Or et caviar d'Aquitaine
Tartare d'artichauts, vinaigrette fruit de la passion, huile de crustacé

Le Homard Bleu, Gaspacho de tomates bio, en raviole ouverte
Rhubarbe et sureau, Cappuccino d'homardine

Le Homard grillé façon Thermidor
En carapace, au beurre d'estragon, tendres légumes du moment

...

La Pavlova "Voile d'or"
Crème glacée à la vanille, meringue et fruits rouges de la Roche Bernard

LES ENTRÉES

Cœurs d'artichauts de Bretagne 17,00 €
Vinaigrette à la Française et copeaux de Comté

Les haricots de Guérande "Catherine Huitric" 17,00 €
Tourteau breton, Granny Smith et œuf bio parfait

Le tourteau de Bretagne 18,00 €
Abricots, rhubarbe et suprême de pamplemousse, avocat au couteau

Le foie gras de canard Ferme Alain Francois « Nantes » 19,00 €
Au Coteaux de l'Aubance, Chutney abricots, figues

L'assiette de l'écailler 18,00 €
2 huîtres, 2 langoustines, bulots, bigorneaux, bouquets, palourdes

LES SAVEURS D'ÉTÉ 39,00 €

Le tourteau de Bretagne
Abricots, rhubarbe et suprême de pamplemousse, avocat au couteau

Le thon rouge de l'Île d'Yeu en tartare
Pêche, gingembre, coriandre, agrumes et vinaigrette vanille de Tahiti

Le foie gras de canard Ferme Alain Francois « Nantes »
Au Coteaux de l'Aubance, Chutney abricots, figues

...

Le Rôti de Lotte Petit Bateau, juste nacré
Beurre d'algues, salicorne, bouchons de pommes de terre et girolles d'été

Le thon rouge, comme un Rôti de Filet au poivre des Marais
Écrasé de pommes de terre, petits légumes, jus court fèves de cacao et gingembre

Le Filet de Bœuf Charolais
Haricots bio de Guérande, pommes Grenailles, Béarnaise

...

Le Baulois de Marylou "Sans Gluten"
Ganache au poivre Sichuan, sorbet Passion

Camembert au lait cru
"Sélection Beillevaire"

Faisselle de la ferme de Mézerac
Fraises et framboises Tulameen, coulis maison

L'Omelette Norvégienne, un été à la Voile d'Or
Sorbet abricot, flambée à la vieille prune

NOS POISSONS

Le saumon sauvage confit maison comme un Poke Bowl 22,00 €
Riz aux agrumes, avocat au piment d'Espelette, sauce Asie, sorbet Verveine

Le Rôti de Lotte Petit Bateau, juste nacré 27,00 €
Beurre d'algues, salicorne, bouchons de pommes de terre et girolles d'été

Le thon rouge de l'Île d'Yeu en tartare 27,00 €
Pêche, gingembre, coriandre, agrumes et vinaigrette vanille de Tahiti

Le thon rouge comme un Rôti de Filet au poivre des Marais 29,00 €
Écrasé de pommes de terre, petits légumes, jus court fèves de cacao et gingembre

Pour deux, servis entiers et préparés par nos soins à table

La sole de la côte d'amour, belle meunière (env. 800 gr) 80,00 €
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Grand Cru de Maussane

NOS HOMARDS (env. 600g)

Le Homard Bleu, Gaspacho de tomates bio, en raviole ouverte 59,00 €
Rhubarbes et sureau, Cappuccino d'homardine

Le Homard grillé façon Thermidor 59,00 €
En Carapace, au beurre d'estragon, tendres légumes du moment