

NOS VIANDES

Le Suprême de Volaille de Challans, Viennoise Croustillante 25,00 € <i>Citron basilic, tendres légumes d'été</i>
Le Filet de Bœuf "Limousine" (200 gr) 36,00 € <i>Caviar d'aubergines fumées, pommes cocottes, jus au Vieux Porto Blanc</i>
La Paume de Ris de Veau Français 36,00 € <i>Caramélisé au miel de Brière "Alain Rey", sauté de légumes d'été et Girolles</i>
Tartare de Bœuf "AUBRAC" au couteau, Parfum de Toscane 25,00 € <i>Basilic, tomates confites, ricotta, oignon blanc, parmesan, huile d'olive, citron bio</i>
Le Carpaccio de Bœuf « Charolais » en 2 services 22,00 € <i>Le premier aux légumes d'été, le second façon Thai, pommes Voile d'Or</i>
Supplément accompagnement 4,00 € <i>Écrasé de pommes de terre, légumes de saison, pommes Voile d'Or, mesclun</i>

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

La Belle Assiette de Légumes de Saison tout Bio, grillés 20,00 € <i>Produits de notre région, huile d'olive grand cru des Baux de Provence</i>
Les Cœurs d'Artichauts de Bretagne et l'Œuf Bio de la Turballe 20,00 € <i>Tomme de Mezerac, poivre des marais "Corinne Lucas", sarrasin grillé, vinaigrette à la française</i>

NOS JEUNES CONVIVES

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

Le Jambon Supérieur "Boucherie La Sarthoise, Le Pouliguen"
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 les Framboises du Morbihan
Nature, au sucre ou à la chantilly

Une cave à cigares est à votre disposition

* 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.

L'ESCAPADE GOURMANDE

La Tomme de Brière "Ferme de Mezerac" 10,00 € <i>Bonbons de raisins et fruits secs, mesclun "Catherine Huitric"</i>
Le Fraisier Gourmand à la Vanille de Tahiti 12,00 € <i>Coulis de fraises au poivre pamplemousse</i>
Le Macaron Voile d'Or "Comme un Ispahan" 11,00 € <i>Rose framboise, mousseline à la vanille et litchi</i>
L'Omelette Norvégienne 10,00 € <i>Crème glacée Rhum raisin, flambée au Vieux Rhum</i>
L'Éclair au Café d'Ethiopie " Signature Nicolas Glotin" 10,00 € <i>Crème légère au café, craquelin</i>
Le Baba Savarin au Rhum de Martinique 10,00 € <i>Arrangé Voile d'Or</i>
La tarte aux Fraises et à la Rhubarbe 10,00 € <i>Sablé breton, Confit rhubarbe Fraise fraîche et Basilic</i>
Le Soufflé Chaud 12,00 € <i>Aux framboises de Bretagne et au citron bio de Menton</i>
Le chou signature Voile d'or comme une religieuse « Bigouden » 10,00 € <i>Au Caramel à la crème fraîche de la ferme de Mezerac et au Chocolat gourmand</i>
Les Fraises et les Framboises du Morbihan 10,00 € <i>Nature tout simplement, au sucre ou à la chantilly</i>
La Pêche Melba 10,00 € <i>Glace vanille et fraise, pêche rôtie, coulis de framboise et chantilly</i>
Café ou Thé Gourmand 11,00 €

LES GLACES ARTISANALES ANTOLIN

Notre Sélection

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

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

BOISSONS CHAUDES (Café NESPRESSO.)

Expresso 2,50 €
Décaféiné 2,50 €
Double Espresso, Café Crème 4,50 €
Cappuccino 4,50 €
Chocolat maison 5,00 €
Thé & Infusions "Dammann 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 —

L'ÉTÉ À LA VOILE D'OR
par Michael Terrien, Chef de Cuisine

2021 . #05

LE DÉJEUNER VOILE D'OR

SUGGESTION DU JOUR | 16€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT | 22,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 26,00€

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

L'Assiette de L'Écailler
"Pêche Bretonne Exclusive"

Les Cœurs d'Artichauts de Bretagne et l'Œuf Bio de la Turballe
Tomme de Mezerac, poivre des marais "Corinne Lucas", sarrasin grillé,
vinaigrette à la française

Les Tomates Collection de Guérande, "Catherine Huitric"
Mozzarella di Bufala de Campanie (AOP), huile d'olive des Baux de Provence

...

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, granité verveine

Le Carpaccio de Bœuf "Charolais"
Légumes confits, Parmigiano Reggiano, pommes Voile d'Or

Le Suprême de Volaille de Challans Viennoise Croustillante
Citron basilic, tendres légumes d'été

...

Le chou signature Voile d'or comme une religieuse « Bigouden »
Au Caramel à la crème fraîche de la ferme de Mezerac et au Chocolat gourmand

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

La Tarte aux Fraises "Damien Rio"
Sablé breton, Confit rhubarbe Fraise fraîche et Basilic

La Pêche Melba
Glace vanille et fraise, pêche rôtie, coulis de framboise et chantilly

" Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés."

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Signature de Neuvic» 30€ (10g) 85€ (30g)
Toasts de rôtis, pomme de terre, crème fraîche " Ferme de Mezerac "

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 Mès)

Les Bulots de la Baie de Granville 14,00€

Les Bigorneaux cuits au court bouillon 10,00€

Les Belles Demoiselles de nos Côtes (300g) 26,00€

Les Bouquets de Bretagne 26,00€

Le Tourteau ou l'Araignée mayonnaise 20,00€

LE GRAND MENU VOILE D'OR 140€

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

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

...

Le Grand Saint Pierre de Bretagne rôti à la Sarriette (env. 1 000gr)
Vitelotte, salicornes des Marais de Guérande
et beurre blanc au safran bio de Vilaine "Gwendal Amelot"

...

Le Fraisier Gourmand à la Vanille de Tahiti
Coulis de fraises au poivre pamplemousse

MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 160€

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 comme un Thermidor
En carapace, au beurre d'Estragon, tendres légumes de saison

...

Le Soufflé Chaud
Aux framboises de Bretagne et au citron bio de Menton

NOS HOMARDS (env. 600g)

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

Le Homard grillé comme un Thermidor 59,00€
En carapace, au beurre d'Estragon, tendres légumes de saison

Le Homard en Carpaccio, Or et Caviar d'Aquitaine 59,00€
Tartare d'artichauts, vinaigrette fruit de la passion, huile de crustacé

LES ENTRÉES

Les Cœurs d'Artichauts de Bretagne et l'Œuf Bio de la Turballe 17,00€
Tomme de Mezerac, poivre des marais "Corinne Lucas", sarrasin grillé,
vinaigrette à la française

Les Tomates Collection de Guérande, "Catherine Huitric" 17,00€
Mozzarella di Bufala de Campanie (AOP), huile d'olive des Baux de Provence

Le Tourteau de Bretagne 19,00€
Avocat, vierge légère au piment d'espelette, suprêmes de pamplemousse
et rhubarbe

Le Foie Gras de Canard "Ferme Alain Francois, Nantes" 19,00€
Au Coteaux de l'Aubance, chutney fruits rouges et figues

L'Assiette de L'Écailler "Pêche Bretonne Exclusive" 19,00€
2 huîtres, 2 langoustines, bulots, bigorneaux, bouquets, palourdes

LES SAVEURS D'ÉTÉ 41,00€

Le Tourteau de Bretagne
Avocat, vierge légère au piment d'espelette, suprêmes de pamplemousse
et rhubarbe

Le Thon Rouge de l'Atlantique en Tartare
Pêches et agrumes, gingembre et coriandre, vinaigrette vanille de Tahiti

Le Foie Gras de Canard "Ferme Alain Francois, Nantes"
Au Coteaux de l'Aubance, chutney fruits rouges et figues

...

Le Rôti de Lotte Petit Bateau, juste nacré
Beurre aux algues du Croisic, pommes de terre, salicornes et girolles d'été

Le Thon Rouge d'Atlantique, 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 "Limousine"
Caviar d'aubergines fumées, pommes cocottes, jus au Vieux Porto Blanc

...

La Tomme de Brière "Ferme de Mezerac"
Bonbons de raisins et fruits secs, mesclun "Catherine Huitric"

Le Macaron Voile d'Or "Comme un Ispahan"
Rose framboise, mousseline à la vanille et litchi

L'Omelette Norvégienne
Crème glacée Rhum raisin, flambée au Vieux Rhum

L'Éclair au Café d'Ethiopie "Signature Nicolas Glotin"
Crème légère au café, craquelin

NOS POISSONS

Le Saumon Sauvage confit maison comme un Poke Bowl 22,00€
Riz aux agrumes, avocat au piment d'Espelette, sauce Asie, granité Verveine

Le Rôti de Lotte Petit Bateau, juste nacré 27,00€
Beurre aux algues du Croisic, pommes de terre, salicornes et girolles d'été

Le Thon Rouge de l'Atlantique en Tartare 27,00€
Pêches et agrumes, gingembre et coriandre, 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

Le Grand Saint Pierre de Bretagne rôti à la Sarriette (env. 1 000gr) 80,00€
Vitelotte, salicornes des Marais de Guérande et beurre blanc au safran bio
de Vilaine " Gwendal Amelot"

Sur commande uniquement "24 h minimum"

La Sole de la Côte d'Amour, Belle Meunière (env. 1 000gr) 110,00€
Pommes Anglaise et salicornes tout simplement