

NOS VIANDES

La Joue de Bœuf Fondante, comme un Pot-au-Feu <i>Petits Légumes de Saison, Écrasé de Pommes de Terre à la Tomme de Mézerac</i>	26,00 €
La Pintade Plein Air de Challans Rôtie <i>Risotto Crémeux aux Champignons, Potimarron au Miel de Brière</i>	25,00 €
La Paume de Ris de Veau Français <i>Caramel au Miel de Brière "Alain Rey", Crémeux de Cerfeuil, Petits Légumes</i>	38,00 €
Le Tartare de Bœuf Aubrac, Tradition au Couteau <i>Préparé par nos Soins à Table, Pommes Voile d'Or et Salade Verte</i>	25,00 €
Le Filet de Bœuf "Magnifique Limousine" <i>Beurre Persil & Ail, Jus de Viande et Huile de Persil, Chanterelles Rôties, Pommes Sautées</i>	38,00 €

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Le Risotto Minute aux Petits Légumes du Moment Grillés <i>Produits de Notre Région, Huile d'Olive Grand Cru</i>	25,00 €
--	---------

NOS JEUNES CONVIVES

Réservé aux enfants de moins de 12 ans | 14,00 €

Le Steak Haché Aubrac

Pommes Voile d'Or

ou

Le Poisson du Jour en Filet, Meunière,

Purée de Pommes de Terre au Beurre

...

Le Chou Signature

À la Chantilly et Sauce Chocolat

ou

Les Glaces

Coupe 2 boules, Parfums au choix

Une cave à cigares est à votre disposition

L'ESCAPADE GOURMANDE

La Tomme de Brière, Ferme de Mézerac <i>Chutney Pommes Poires, Bonbons de Raisin et Mesclun Bio</i>	10,00 €
Le Mille-Feuille Grande Tradition <i>Caramélisé, Vanille & Poire</i>	12,00 €
Le Charriot Des Desserts, Seulement Pour Les Gourmands <i>Tartes et Pâtisseries Maison</i>	14,00 €
Le Soufflé <i>Au Cointreau & à La Mandarine</i>	14,00 €
L'Opéra de Nicolas <i>Grande Tradition</i>	14,00 €
Le Chou Signature <i>Crème Brûlée & Chocolat, Tuile Craquante</i>	10,00 €
La Poire Belle-Hélène <i>Glace chocolat, Vanille, Poire Rôtie, Chantilly, Sauce Chocolat et Amandes grillées</i>	10,00 €
Le Baba Savarin <i>Aux Agrumes & aux Raisins, Rhum Orange Arrangé Voile d'Or</i>	10,00 €
La Tarte Tatin <i>Aux Pommes des Vergers de Guérande et à La Crème de Mézerac</i>	10,00 €
Les Mignardises de Nicolas <i>Assortiment pour 1 personne</i>	10,00 €

LES GLACES ARTISANALES ANTOLIN

Notre Sélection

Vanille, Café, Chocolat, Caramel Fleur de sel de Guérande, Fraise, Framboise, Coco, Passion, Citron, Rhum Raisin, Pistache

La Boule	3,00 €
Supplément : Chantilly ou Chocolat Chaud	3,00 €

BOISSONS CHAUDES (Café NESPRESSO.)

Espresso	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Double Espresso, Café Crème	5,00 €
Cappuccino, Chocolat	5,00 €
Thé & Infusions (Mariages Frères)	5,00 €
Irish Coffee	12,00 €

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 & PLAGE

— Depuis 1958 —

L'AUTOMNE À LA VOILE D'OR
Par Michael Terrien, Chef de Cuisine

* 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 | 21,00 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT | 25,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 29,00 €

L'Assiette de l'Écailler
Pêche Bretonne exclusive

Les 6 huîtres de Mesquer
«Maison Retailleau» n°4

La Saint-Jacques, en Coquille façon Grands-mères
À la Bretonne, Béchamel à la Châtaigne, Juste gratinée

L'Œuf Bio de la Turballe, en Meurette
Pinot Noir, Lardons, Croûtons à L'Ail Noir

...

Le retour de la Criée
(Poisson du jour)

La Pintade Plein Air de Challans Rôtie
Risotto Crémeux aux Champignons, Potimarron au Miel de Brière

La Joue de Bœuf Fondante, comme un Pot-au-Feu
Petits Légumes de Saison, Écrasé de Pommes de Terre à la Tomme de Mézerac

Les Moules de Bouchots de Pénestin
*Un Risotto à la Crème de Moules, Tomates confites,
Petits Croûtons et Romaine Braisée*

...

Le Chou Signature
Crème Brûlée & Chocolat, Tuile Craquante

La Poire Belle-Hélène
Glace chocolat, Vanille, Poire Rôtie, Chantilly, Sauce Chocolat et Amandes grillées

Le Baba Savarin
Aux Agrumes & aux Raisins, Rhum Orange Arrangé Voile d'Or

La Tarte Tatin
Aux Pommes des Vergers de Guérande et à La Crème de Mézerac

Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Baeri de Neuvic» 35 € (10g) 85 € (30g)
Toasts de Röstis, Pommes de terre, Crème Fraîche de Mézerac

LES FRUITS DE MER (pêche Bretonne exclusive)

Le Plateau de Fruits de Mer (selon arrivage) 60,00 €/pers.
(Araignée ou Tourteau, Langoustines, Huîtres, Palourdes, Bouquets, Bigorneaux et Bulots)

Les Huîtres de Mesquer 14 € les 6 20 € les 9 24 € les 12
«Maison Retailleau» n°4 (Les perles du Mès)

Les Bulots de la Baie de Granville 15,00 €

Les Bigorneaux Cuits au Court Bouillon 16,00 €

Les Belles Demoiselles de nos Côtes (300g) 29,00 €

Les Bouquets de Bretagne (100g) 29,00 €

L'Araignée de Mer ou le Tourteau Mayonnaise 20,00 €

LE GRAND MENU VOILE D'OR 150 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le Plateau de Fruits de Mer «selon arrivage»
Fierté de nos Côtes

ou

La Grande Assiette, Saint-Jacques de Plongée et Caviar de Neuvic (10gr)
Blinis Maison et Crème Fraîche de Mézerac

...

Le Saint-Pierre Rôti (env. 900gr)
"Servi Entier & Préparé par Nos Soins à Table"
Plateau de Sauces Gourmandes, Écrasé de Pommes de Terre, Légumes tous Bio

...

L'Opéra de Nicolas
Grande Tradition

MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 170 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le Homard Bleu en Bouillon de Carapaces
En Raviole, Passion & Mangue Verte, Émulsion Coco-Yuzu

...

Le Homard Bleu, Ris de Veau au Sarrasin
Bisque à la Crème Fraîche de Mézerac

...

Le Homard Bleu Grillé
Lauriers et Thym Citron, Risotto Parfum de Homard

...

Le Soufflé
Au Cointreau & à La Mandarine

LES ENTRÉES

Les Huîtres de Mesquer 19,00 €
Déclinaison de La Perle du Mès, Comme Cinq Grands Crus Classés

La Saint-Jacques, en Coquille façon Grands-mères 19,00 €
À la Bretonne, Béchamel à la Châtaigne, Juste gratinée

La Saint-Jacques en Carpaccio 19,00 €
Caviar d'Algues et Agrumes, Huile d'Olive Grand Cru

L'Œuf Bio de la Turballe, en Meurette 19,00 €
Pinot Noir, Lardons, Croûtons à L'Ail Noir

La Paume de Ris de Veau Français au Sarrasin 22,00 €
Onctueux de Cerfeuil en Velouté, Betterave Confite au Miel de Brière

Un Bel Automne à la Voile d'Or (en deux Services) 22,00 €
Le Foie Gras de Canard Maison puis le Saumon Sauvage Confit

La Grande Assiette, Saint-Jacques de Plongée et Caviar (10gr) 54,00 €
Blinis Maison et Crème Fraîche de Mézerac

Le Homard Breton (en deux Services) 90,00 €
En Bouillon de Carapaces puis au Ris de Veau au Sarrasin

LES SAVEURS D'AUTOMNE 50,00 €

Un Bel Automne à la Voile d'Or (en deux Services)
Le Foie Gras de Canard Maison puis le Saumon Sauvage Confit

La Saint-Jacques en Carpaccio
Caviar d'Algues et Agrumes, Huile d'Olive Grand Cru

La Paume de Ris de Veau Français au Sarrasin
Onctueux de Cerfeuil en Velouté, Betterave Confite au Miel de Brière

Les Huîtres de Mesquer
Déclinaison de La Perle du Mès, Comme Cinq Grands Crus Classés

...

La Saint-Jacques de Plongée et L'Ormeau de Groix Rôtis
Beurre aux Algues Wakamé, Légumes de Saison, Bouillon Végétal

Le Turbot Sauvage Juste Poché
Blinis de Châtaignes, Poireaux Fondants, Beurre Monté au Safran du Morbihan

Le Filet de Bœuf "Magnifique Limousine"
*Beurre Persil & Ail, Jus de Viande et Huile de Persil,
Chanterelles Rôties, Pommes Sautées*

...

La Tomme de Brière, Ferme de Mézerac
Chutney Pommes Poires, Bonbons de Raisin et Mesclun Bio

Le Mille-Feuille Grande Tradition
Caramélisé, Vanille & Poire

Le Charriot Des Desserts, Seulement Pour Les Gourmands
Tartes et Pâtisseries Maison

NOS POISSONS

Les Moules de Bouchots de Pénestin 25,00 €
Un Risotto à la Crème de Moules, Tomates confites, Petits Croûtons et Romaine Braisée

La Saint-Jacques de Plongée et L'Ormeau de Groix Rôtis 38,00 €
Beurre aux Algues Wakamé, Légumes de Saison, Bouillon Végétal

Le Turbot Sauvage Juste Poché 38,00 €
Blinis de Châtaignes, Poireaux Fondants, Beurre Monté au Safran du Morbihan

Le Homard Bleu Grillé 90,00 €
Lauriers et Thym Citron, Risotto Parfum de Homard

Pour deux, servi entier et préparé par nos soins à table

Le Saint-Pierre Rôti (env. 900gr) 90,00 €
"Servi Entier & Préparé Par Nos Soins à Table"
Plateau de Sauces Gourmandes, Écrasé de Pommes de Terre, Légumes tous Bio

Supplément accompagnement 5,00 €
Écrasé de Pommes de Terre, Légumes de Saison, Pommes Voile d'Or, Salade Verte