

## NOS VIANDES

L'Onglet de Bœuf, Pays de Loire, Grillé <i>Blinis au Sarrasin, Carottes Nouvelles Glacées, Jus au Poivre Kampot</i>	26,00 €
La Paume de Ris de Veau Français aux Morilles <i>Un Caramel au Miel de Brière "Alain Rey", Légumes Printaniers</i>	38,00 €
Tartare de Boeuf (Aubrac) au Couteau <i>Grande Tradition, Sucrine et Pommes Voile D'Or</i>	25,00 €
Le Filet de Bœuf « Magnifique Limousine » (env. 200gr) <i>Sauce Béarnaise, Fleur de Courgette à la Ricotta et Pommes Sautées tout Simplement</i>	38,00 €

## NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Les Spaghettis de Valentina aux Petits Légumes de Saison tous Bio <i>Produits de notre Région, Huile d'Olive Grand Cru des Baux</i>	25,00 €
Le Tartare Végétal de Tomates <i>Pomme Voile d'Or &amp; Cœur de Sucrine</i>	20,00 €

### NOS JEUNES CONVIVES

Réservé aux enfants de moins de 12 ans | 13,00 €

Le Steak Haché d'Aubrac  
*Pommes Voile d'Or*

ou

Le Poisson du Jour en Filet, Meunière  
*Purée de Pommes de Terre au Beurre*

...

Le Chou Signature  
*Fraises à la Chantilly*

ou

Les Glaces  
*Coupe 2 boules, Parfums au choix*

ou

Les Fraises Damien Rio  
*Nature, au sucre ou à la Chantilly*

Une cave à cigares est à votre disposition

## L'ESCAPADE GOURMANDE

L'Épouse Robert & Simone Berthaut (AOP) <i>Cœur de Sucrine, Huile d'Olive et Citron</i>	12,00 €
Le Chou Signature Voile d'Or comme une Religieuse <i>À la Fraise au Basilic &amp; au Yuzu</i>	10,00 €
La Coupe Amarena <i>Crème Glacée à la Vanille, Chantilly, Griottines et Cerises, Amandes Grillées</i>	10,00 €
La Tarte Framboises, Mûres & Rhubarbe <i>Panacotta au Sureau, Guimauve à la Mélisse</i>	10,00 €
Le Baba Savarin <i>Ananas &amp; Passion, au Rhum Arrangé Voile d'Or</i>	10,00 €
Le Framboisier Gourmand <i>Framboises Damien Rio et Mousseline Légère à la Vanille de Madagascar</i>	14,00 €
Le Soufflé aux Framboises Damien Rio <i>Liqueur de Framboise et parfum de Menthe Glaciale</i>	14,00 €
La Pavlova aux Cerises <i>Meringue, Sorbet au Thym, Bonbons de Cerises, Chantilly</i>	10,00 €
Le Chariot des Desserts <i>Pâtisseries &amp; Tartes, Seulement pour les Gourmands</i>	14,00 €
Les Délicieuses Mignardises de Nicolas <i>Assortiment pour 1 personne</i>	10,00 €
Les Fraises ou les Framboises de Damien Rio <i>Nature ou à la Chantilly</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.)

Expresso	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](http://www.restaurant-lavoiledor.com) Suivez-nous sur 

\* 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.



LA VOILE D'OR  
RESTAURANT & PLAGE

— Depuis 1958 —

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

## MENU 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 Creuses de Mesquer  
*«Maison Retailleau» n°4*

L'Œuf Bio de la Turballe en Salade Niçoise  
*Tomates Huitric, Cœur de Laitue Garni, Thon Confit et légumes Croquants*

Le Petit Pois  
*En Fin Gaspacho, Moules à l'Escabèche, Émulsion Iodée*

...

Le Retour de la Criée  
*(Pêche du jour)*

Tartare de Boeuf (Aubrac) au Couteau  
*Grande Tradition, Sucrine et Pommes Voile D'Or*

L'Onglet de Bœuf, Pays de Loire, Grillé  
*Blinis au Sarrasin, Carottes Nouvelles Glacées, Jus au Poivre Kampot*

Les Spaghettis de Valentina aux Moules de la Presqu'Île  
*Marinière aux Herbes Fraîches du Jardin*

...

Le Chou Signature Voile d'Or comme une Religieuse  
*À la Fraise au Basilic & au Yuzu*

La Coupe Amarena  
*Crème Glacée à la Vanille, Chantilly, Griottines et Cerises, Amandes Grillées*

Le Baba Savarin  
*Ananas & Passion, au Délicieux Rhum Arrangé Voile d'Or*

La Tarte Framboises, Mûres & Rhubarbe  
*Panacotta au Sureau, Guimauve à la Mélisse*

*Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.*

## LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Baeri de Neuvic» ..... 35 € (10g) 85 € (30g)  
*Toasts de röstis, pomme de terre, crème fraîche " Ferme de Mezerac"*

## LES FRUITS DE MER *(pêche Bretonne exclusive)*

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

Les Huîtres de Mesquer ..... 14 € les 6 19 € les 9 23 € 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 *(250g)* ..... 16,00 €

Les Langoustines de nos Côtes *(300g)* ..... 29,00 €

Les Bouquets de Bretagne *(100g)* ..... 28,00 €

L'Araignée de Mer ou le Tourteau Mayonnaise *(600g)* ..... 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*

...

La Sole de la Côte d'Amour, Belle Meunière *(1000 gr)*  
*Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes de Saison*

...

Le Framboisier Gourmand  
*Framboises Damien Rio et Mousseline Légère à la Vanille de Madagascar*

## MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 170 €

**POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER**

Le Carpaccio de Homard, Or et Caviar d'Aquitaine  
*Tartare d'Artichauts, Fruits de la Passion et Huile de Crustacés*

...

Le Homard Bleu, en Fine Raviole  
*Gaspacho de Tomates Bio, Rhubarbe et Baies de Sureau, Émulsion d'Homardine*

...

Le Homard Breton façon Thermidor  
*Grillé au Beurre Gourmand à l'Estragon, Légumes et Écrasé de Pommes de Terre*

...

Le Soufflé aux Framboises Damien Rio  
*Liqueur de Framboise et parfum de Menthe Glaciale*

## LES ENTRÉES

L'Œuf Bio de la Turballe en Salade Niçoises ..... 16,00 €  
*Tomates Huitric, Cœur de Laitue Garni, Thon Confit et légumes Croquants*

Le Tourteau de Bretagne et Coquillages ..... 18,00 €  
*Avocat & Salade Croquante, Suprêmes de Pamplemousse et l'Œufs Bio Mimosa à la Moulinette*

Le Petit Pois ..... 17,00 €  
*En Fin Gaspacho, Moules à l'Escabèche, Émulsion Iodée*

Le Foie Gras de Canard Maison « Ferme A. François, Nantes » ..... 22,00 €  
*Brioche Tiède et Chutney de Saison*

Le Saumon Sauvage Confit ..... 19,00 €  
*Son Cœur en Tataki, Vinaigrette au Wasabi, Agrumes & Œufs de Saumon*

Le Bar Sauvage en Ceviche Glacé ..... 21,00 €  
*Aux Agrumes Fraîcheur et Huile D'Olive Grand Cru de Provence*

Le Bar Sauvage en Tartare iodé ..... 26,00 €  
*Aux Huîtres de Mesquer et au Caviar D'Aquitaine*

Le Homard Breton *(en deux Services)* ..... 80,00 €  
*Le Carpaccio Or et Caviar puis en Raviole fine, Gaspacho de Tomates Bio, Rhubarbe et Sureau*

## LES SAVEURS DU PRINTEMPS 49,50 €

Un Joli Printemps à la Voile d'Or *(en deux services)*  
*Le Foie Gras de Canard Maison*  
*puis le Ceviche Glacé de Bar Sauvage aux Agrumes*

Le Saumon Sauvage Confit  
*Son Cœur en Tataki, Vinaigrette au Wasabi, Agrumes & Œufs de Saumon*

Le Bar Sauvage en Tartare iodé  
*Aux Huîtres de Mesquer et au Caviar d'Aquitaine*

Le Tourteau de Bretagne et Coquillages  
*Avocat & Salade Croquante, Suprêmes de Pamplemousse*  
*et l'Œufs Bio Mimosa à la Moulinette*

...

Le Saint Pierre juste Rôti  
*Pommes de Terre à la Truffe D'Été, Émulsion de noisettes et Salicornes*

Le Bar Sauvage au Naturel  
*Poireaux Primeurs Fondants, Beurre Blanc au Noilly Prat*

Le Thon Rouge d'Atlantique comme un Rôti de Filet  
*Fleur de sel et Poivre des Marais, Petits Légumes et*  
*Écrasé de Pommes de Terre*

Le Filet de Bœuf « Magnifique Limousine »  
*Sauce Béarnaise, Fleur de Courgette à la Ricotta et*  
*Pommes sautées tout simplement*

...

L'Épouse Robert & Simone Berthaut *(AOP)*  
*Cœur de Sucrine, Huile d'Olive et Citron*

La Pavlova aux Cerises  
*Meringue, Sorbet au Thym, Bonbons de Cerises & Chantilly*

Le « Chariot » des Desserts  
*Pâtisseries & Tartes, Seulement pour les Gourmands*

## NOS POISSONS

Les Spaghettis de Valentina aux Moules de la Presqu'Île ..... 25,00 €  
*Marinière aux Herbes Fraîches du Jardin*

Le Bar Sauvage au Naturel ..... 38,00 €  
*Poireaux Primeurs Fondants, Beurre Blanc au Noilly Prat*

Le Saint Pierre juste Rôti ..... 38,00 €  
*Pommes de Terre à la Truffe D'Été, Émulsion de noisettes et Salicornes*

Le Thon Rouge d'Atlantique comme un Rôti de Filet ..... 38,00 €  
*Fleur de sel & Poivre des Marais, Petits Légumes et Écrasé de Pommes de Terre*

Le Homard Breton façon Thermidor ..... 80,00 €  
*Grillé au Beurre Gourmand à l'Estragon, Légumes de Saisons Fondants*

*Pour deux, servie entière et préparée par nos soins à table*

La Sole de la Côte d'Amour, Belle Meunière *(1000 gr)* ..... 120,00 €  
*Écrasé de Pommes de Terre et Légumes de Saison*