



LA VOILE D'OR

RESTAURANT & PLAGE

Depuis 1958

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 Mimosa
*Une Macédoine Gastronomique de Légumes bio
& Mayonnaise aux Herbes Fraîches*

Le Melon De Charente
Au Porto Rouge De Vila Nova De Gaia

...

Le Retour de la Criée
(Pêche du jour)

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

L'Onglet de Bœuf (Pays de Loire) à L'Echalotte
Haricots Verts du Jardin Lardés & Pommes Grenailles Sautées au Thym

L'Encornet Poêlé Au Citron Bio
Ail & Persil, Salade de Fenouil au Balsamique Blanc, Ecrasé de Pommes De Terre

...

Le Chou Signature Voile d'Or
À la Crème de Pistache

La Pêche Melba
*Crème Glacée Vanille & Fraise, Chantilly, Pêches Rôties, Coulis de Fraises
et Amandes Grillées*

Le Baba Savarin
Au Délicieux Rhum Orange, Arrangé Voile d'Or

La Tarte aux Myrtilles
Panacotta à La Vanille et Craquant Chocolat Blanc

Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.

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 Mille-Feuille De Nicolas

À la Vanille de Tahiti et Coulis de Fruits Rouges

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, Émulsion d'Homardine

...

Le Homard Breton façon Thermidor

Grillé au Beurre Gourmand à l'Estragon, Légumes et Ecrasé de Pommes de Terre

...

Le Soufflé au Chocolat Grand Cru

Au Vieux Rhum de Porto Rico

LES SAVEURS DE L'ÉTÉ 50,00 €

Un Bel Été à la Voile d'Or (en deux services)

Le Foie Gras de Canard Maison

puis Le Crudo Glacé De Bar aux Cèpes, Ciboulette & Huile De Noisettes

Le Thon Rouge D'atlantique

Supplément 5 Grammes de Caviar d'Aquitaine 16€

Melon « Piel del sapo » à La Mandoline & Bouillon D'algues Légèrement Fumées

Le Saumon Sauvage Confit

Son Cœur en Tataki, Vinaigrette au Wasabi, Agrumes & Œufs de Saumon

Crème De Mezerac

Le Tourteau De Bretagne

Rémoulade de Céleri au Citron Bio & Aux Câpres à Queue,

Suprêmes de Pamplemousse Rose et Sauce Cocktail au Piment D'Espelette

...

Le Saint-Pierre en Filet Rôti, Comme une Dieppoise aux Cèpes

Moules de Bouchots & Crevettes Bouquets

Le Bar Sauvage au Naturel

Poirreaux d'Été Fondants, Beurre Blanc Au Noilly Prat

Le Thon Rouge d'Atlantique, comme un Rôti de Filet au poivre des Marais

Jus Court Gingembre & Fève de Cacao, Ecrasé de Pommes de Terre et Caviar d'Aubergines

Le Filet de Bœuf « Magnifique Limousine »

Sauce aux Cèpes & Au Bas-Armagnac, Pommes de Terre Sautées tout Simplement

...

L'Épouse Robert & Simone Berthaut (AOP)

Cœur de Sucrine, Huile d'Olive et Citron

La Pavlova aux Pêches et Nectarines

Meringue, Verveine du Jardin, Sorbet Pêche, Jus De Fraises, Chantilly à La Vanille

Le « Chariot » des Desserts

Pâtisseries & Tartes Maison, Seulement pour les Gourmands

LES ENTRÉES

L'Œuf Bio de la Turballe en Mimosa 16,00 €
Une Macédoine Gastronomique de Légumes bio & Mayonnaise aux Herbes Fraîches

Le Melon De Charente 16,00 €
Au Porto Rouge De Vila Nova De Gaia

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
Crème De Mezerac

Le Thon Rouge D'atlantique 19,00 €
Supplément 5 Grammes de Caviar d'Aquitaine 16€
Melon « Piel del sapo » à La Mandoline & Bouillon D'algues Légèrement Fumées

Le Crudo Glacé De Bar aux Cèpes 19,00 €
Ciboulette & Huile De Noisettes

Le Tourteau De Bretagne 19,00 €
Rémoulade de Céleri au Citron Bio & Aux Câpres à Queue,
Suprêmes de Pamplemousse Rose et Sauce Cocktail au Piment D'Espelette

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

NOS VIANDES

L'Onglet de Bœuf (Pays de Loire) à L'Echalotte 26,00 €
Haricots Verts du Jardin Lardés & Pommes Grenailles Sautées au Thym

La Paume de Ris de Veau Français aux Cèpes 38,00 €
Un Caramel au Miel de Brière "Alain Rey", Légumes d'Été

Le Tartare de Boeuf (Aubrac) au Couteau 25,00 €
Grande Tradition, Sucrine et Pommes Voile D'Or

Le Filet de Bœuf « Magnifique Limousine » (env. 200gr) 38,00 €
Sauce aux Cèpes & Au Bas-Armagnac, Pommes de Terre Sautées tout Simplement

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

La Belle Assiette de Légumes de Saison tout Bio, Grillés 20,00 €
Produits de notre Région, Huile d'Olive Grand Cru des Baux de Provence

Le Tartare Végétal de Tomates 20,00 €
Pommes Voile d'Or & Cœur de Sucrine

NOS POISSONS

L'Encornet Poêlé Au Citron Bio 25,00 €
Ail & Persil, Salade de Fenouil au Balsamique Blanc, Ecrasé de Pommes De Terre

Le Bar Sauvage au Naturel 38,00 €
Poirreaux d'Éte Fondants, Beurre Blanc Au Noilly Prat

Le Saint-Pierre en Filet Rôti, Comme une Dieppoise aux Cèpes 38,00 €
Moules de Bouchots & Crevettes Bouquets

Le Thon Rouge comme un Rôti de Filet au poivre des Marais 38,00 €
Jus Court Gingembre & Fève de Cacao, Ecrasé de Pommes de Terre et Caviar d'Aubergines

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 €
Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes de Saison

ROUGES

CÔTE RÔTIE (AOC) «Promesse» - Christophe Pichon 90,00 €

SAUMUR (AOC) BIO «Clos Mazurique» A. Lambert 34,00 €

SAINT-JOSEPH (AOP) «Ro-Ré» Louis Chêze 49,00 €

MENETOU SALON (AOC) «Isabelle & Pierre Clément» - Loire 35,00 €

CHINON (AOC) «La Haute Borne» - Charles Pain 37,00 €

PAULLAC (AOC) «La Fleur de Pedesclaux» J. Lorenzetti 58,00 €

L'ESCAPADE GOURMANDE

L'Épouse Robert & Simone Berthaut (AOP) 12,00 €
Cœur de Sucrine, Huile d'Olive et Citron

Le Chou Signature Voile d'Or 10,00 €
À la Crème de Pistache

La Pêche Melba 10,00 €
Crème Glacée Vanille & Fraise, Chantilly, Pêches Rôties,
Coulis de Fraises et Amandes Grillées

La Tarte aux Myrtilles 10,00 €
Panacotta à La Vanille et Craquant Chocolat Blanc

Le Baba Savarin 10,00 €
Au Délicieux Rhum Orange, Arrangé Voile d'Or

Le Mille-Feuille De Nicolas 14,00 €
À la Vanille de Tahiti et Coulis de Fruits Rouges

Le Soufflé au Chocolat Grand Cru 14,00 €
Au Vieux Rhum de Porto Rico

La Pavlova aux Pêches et Nectarines 10,00 €
Meringue, Verveine du Jardin, Sorbet Pêche, Jus De Fraises, Chantilly à La Vanille

Le « Chariot » des Desserts 14,00 €
Pâtisseries & Tartes Maison, Seulement pour les Gourmands

Les Délicieuses Mignardises de Nicolas 10,00 €
Assortiment pour 1 personne

Le Plateau De Fruits De Saison 10,00 €
Assortiment de Fruits Coupés à la Commande

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 €

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

À la Chantilly

OU

Les Glaces

Coupe 2 boules, Parfums au choix

OU

Le Plateau De Fruits De Saison

Assortiment de Fruits Coupés à la Commande

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Baeri de Neuwic» 35 € (10g) 85 € (30g)
Toasts de Rôstis, 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 €

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANCS	75 cl
SANCERRE (AOP) «Grande Réserve» - Famille Bourgeois - Loire	44,00 €
TOURAINÉ SAUVIGNON (AOP) «Domaine Octavie» - Loire	27,00 €
SAINT-AUBIN 1er CRU (AOP) «Domaine Sylvain Langoureau»	69,00 €
MUSCADET SUR LIE (AOP) «Domaine de La Noe» - Loire	24,00 €
PESSAC LEOGNAN (AOP) «Le Dada de Rouillac» Famille Cisneros	48,00 €
QUINCY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Loire	33,00 €

ROSÉS	75 cl
CLOS CANARELLI (AOP) Bio «Figari» - Yves Canarelli - Corse	52,00 €
REUILLY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Rosé gris - Loire	30,00 €
CHÂTEAU MINUTY (AOP) Cuvée Rose et Or	50,00 €
DOMAINES OTT (AOP) «Château Romassan» Bandol	52,00 €

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

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

* 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.