



LA VOILE D'OR

RESTAURANT

Depuis 1958

LE DÉJEUNER VOILE D'OR

SUGGESTION DU JOUR | 14 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT | 16,50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 20,50 €

L'Assiette de Fruits de Mer
6 Huîtres de Mesquer «Maison Retailleau» n°3 (Les perles du Mès)
Assiette de Bulots, mayonnaise
Un instant de fraîcheur (filet de poulet, parmesan, mesclun)
Tomates collections, Pesto et Burrata crémeuse

...

Le retour de la Criée (Poisson du jour)
L'onglet de Bœuf Pays de Loire grillé en Tagliata,
pommes grenaille, fleur de sel de Guérande
Tartare de bœuf Pays de Loire
Suprême de Volaille, Gingembre et citron vert, riz Basmati
Carpaccio de bœuf, pesto, parmesan, pommes rustiques et roquette

...

Le Chou à l'ancienne aux Fraises et sa Chantilly maison
Verrine de fruits de saison au Thé Blanc et Rose
Crème Brûlée parfum de Verveine, Sorbet Mandarine
La Pêche Melba

Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.

NOS JEUNES CONVIVES

Réservée aux enfants de moins de 12 ans | 11,00 €

...

Steak haché maison, pommes frites
ou Cabillaud, écrasé de pommes de terre

Les fraises au sucre
ou La boule de glace chocolat, vanille ou fraise

LES FRUITS DE MER (provenance uniquement des Côtes Bretonnes)

Le Plateau Royal pour deux pers. (selon arrivée) 68,00 € / pers
Homard, araignée, tourteau, langoustines, huîtres de Mesquer, palourdes, crevettes, bigorneaux et bulots

Le Plateau de fruits de mer (selon arrivée) 50,00 € / pers
Araignée, tourteau, langoustines, huîtres de Mesquer, palourdes, crevettes, bigorneaux et bulots

Les Huîtres de Mesquer «Maison Retailleau» n°3 (Les perles du Mès)

| 6 huîtres 12,00 €
| 9 huîtres 17,00 €
| 12 huîtres 21,00 €

La Belle Assiette de Langoustines (env. 300g) 19,00 €

Assiette de Bulots, mayonnaise 11,00 €

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Signature de Neuvic» 30g 75,00 €
Garniture traditionnelle, Vodka Greygoose (2cl)

CRUDO DE POISSONS

Le Saumon sauvage 17,00 €
Confit aux agrumes citron-citron vert, raifort glacé

Le Thon rouge 18,00 €
Fraîcheur d'ananas et grenade, coriandre-gingembre

Le Bar 18,00 €
Fruits de la passion, parfum de truffe d'été, courgettes bretonnes bio

Les Sardines 18,00 €
En marinade à la pulpe de citron Calamansi, avocat, suprême de pamplemousse

LES ENTRÉES

Le Foie gras de canard maison (élevage de M. Alain FRANÇOIS, Nantes) 16,50 €
Cuit en basse température, Chutney de figue-abricot

Les Bulots et Haddock fumé 15,00 €
En tartare, pommes Granny, pousses de Chili Cress

Les Escargots 9,50 € les 6 18,00 € les 12
De la ferme héliocole du Croisic, en fine persillade

Supplément accompagnement 2,50 €
Ecrasé de Pommes de Terre, Frites, Riz Basmati, légumes de saison

NOS POISSONS

Le dos de Cabillaud pleine mer nacré 24,00 €
Au beurre Nantais, écrasé de pommes de terre

Le Turbot sur son arrête 29,00 €
Rôti à la sarriette, riz parfumé aux herbes fraîches

Le Bar signature Voile d'Or, anguille fumée 27,00 €
Soufflés de pommes de terre, artichauts violets confits

La Sole Belle Meunière préparée par nos soins 37,00 €
Garniture d'Antan

Le Saint Pierre servi pour deux 58,00 €
Juste rôti au romarin, piquillos, caviar d'aubergines fumées

Le Thon rouge à la Plancha 27,00 €
Sauce vierge, Blinis au basilic

Le Thon rouge en Tartare 25,00 €
Mangues fraîches, coriandre, gingembre, citron vert et sésame noir

Le Saumon sauvage en Tartare façon Voile d'Or 25,00 €

NOS HOMARDS

Le Homard de nos côtes 39,00 €
En risotto crémeux au parmesan, jus corsé de ses carapaces

Le Homard façon Thermidor 39,00 €
Écrasé de pommes de terre, Amour en cage

Le Homard Bleu 39,00 €
En salade de légumes vinaigrette au Yuzu

NOS VIANDES

Côte de Bœuf de Brière pour deux (env. 1,2 Kg) 78,00 €
Pommes Grenailles, haricots verts bio

Le Filet de bœuf Charolais (200g) 25,00 €
Jus au poivre de Penja flambé au Cognac, pommes rustiques

Le Carré d'agneau de Quercy 29,00 €
Jus corsé au romarin, écrasé de pommes de terre, légumes du soleil

Le Canard croisé Colvert et Kaki (Maison Burgaud, Challans) 25,00 €
Aux cerises, jus laqué au miel de Brière et Sangria, riz parfumé

Tartare de bœuf Pays de Loire véritable au couteau 18,00 €

Les Carpaccios de Charolais en deux services 18,00 €
Au pesto, Parmigiano Reggiano, roquette, pommes rustiques

Le Burger traditionnel de bœuf Pays de Loire 18,00 €
Bacon et Cheddar

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

La Belle Assiette de légumes cuit et cru, tout bio 19,00 €

L'ESCAPADE GOURMANDE

Le camembert lait cru au basilic, Mesclun de la maison «Huitric» 8,00 €
Sélection de la fromagerie Dagnat La Baule

Café ou Thé Gourmand 8,00 €

Omelette Norvégienne flambée au grand-marnier 9,00 €

Le Baulois de Marylou, ganache au poivre Sichuan 8,00 €
Sorbet Passion

Les fruits rouge de saison (M. Damien Rio) 8,00 €
Infusion au Thé Blanc et Rose

Abricots du Roussillon 8,00 €
Crumble, Fève de Tonka, glace Vanille

Les profiteroles au chocolat d'Antan 8,00 €
Crème chantilly

Crème Brûlée parfum de Verveine 8,00 €
Sorbet Mandarine

Baba Savarin au vieux Rhum de Martinique 9,00 €
Crème chantilly

Cheesecake maison aux framboises Tulameen 8,00 €

Milkshake Maison (Vanille, Fraise, Chocolat) 8,00 €

LES FRAISES ET FRAMBOISES (M. Damien Rio)

Notre tarte aux Fraises, sablé Breton 8,00 €

Les Fraises au sucre tout simplement 8,00 €

Les Fraises à la chantilly 8,00 €

La Fraise Melba 8,00 €

Les Framboises Tulameen à la chantilly 8,00 €

LES GLACES ARTISANALES ANTOLIN

Notre Sélection
Vanille, Café, Chocolat, Caramel Fleur de sel de Guérande, Pistache, Fraise,
Framboise, Coco, Passion, Citron, Mandarine

La Boule 3,00 €
Supplément : chocolat chaud ou chantilly 2,00 €

COUPES DE GLACE

Banana Split 8,00 €
Banane, chocolat chaud, glace vanille, fraise, chocolat, chantilly

Pêche Melba 8,00 €
Pêche, coulis de fraise, glace vanille, fraises, chantilly

Coupe Caraïbes 8,00 €
Fruits, coulis de fruits rouges, sorbet citron vert, coco, passion, chantilly

Trésor de Maya 8,00 €
Glace Chocolat, caramel, pistache, chocolat chaud, chantilly

LES GRANDES CUVÉES 75 cl

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ (AOC) bio «Château Fonroque» 62,00 €

SAINT JULIEN GRAND CRU CLASSÉ (AOC) «Château Lagrange» 82,00 €

CHAMBOLLE MUSSIGNY (AOC) BIO «Domaine Arlaud» 72,00 €

NUIT SAINT GEORGES PREMIER CRU (AOC) «Domaine Mugnier» 98,00 €

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANCS	75 cl
IGP D'OC Château Pech Céleyran «Ombline»	21,00 €
TOURAINA SAUVIGNON (AOP) «Domaine Octavie» - Loire	21,00 €
REUILLY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Loire	27,00 €
MUSCADET SUR LIE (AOP) «Domaine Cormerais» La Chambaudière	21,00 €
POUILLY FUME (AOP) «Château de Tracy Mademoiselle de T» - Loire	36,00 €
QUINCY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Loire	29,00 €
CÔTEAUX DU LAYON (AOP) «Domaine des Saulaies» - Loire	28,00 €

ROSÉS	75 cl
IGP PAYS DU VAR «Cuvée l'Après Plage» - Var	19,00 €
CÔTES DE PROVENCE (AOP) bio «La Tour Saint-Honoré» Provence	27,00 €
REUILLY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Rosé gris - Loire	28,00 €
CHÂTEAU MINUTY (AOP) Cuvée Rose et Or	39,00 €
DOMAINES OTT (AOP) «Château Romassan» Bandol	41,00 €
CÔTES DE PROVENCE (AOP) bio	54,00 €
«La Tour Saint-Honoré» Provence - Magnum (150cl)	

ROUGES	75 cl
SAUMUR CHAMPIGNY (AOP) «Domaine Legrand» Les Lizières - Loire	24,00 €
BOURGUEIL (AOP) «Domaine les Chenaies» Cuvée Prestige - Loire	24,00 €
CHINON (AOC) «Charles Pain» Cuvée Domaine - Loire	25,00 €
MENETOU SALON (AOC) «Domaine du Lorient» - Loire	30,00 €
CÔTES DU RHÔNE (AOP) bio «Cuvée des Galets» - Côtes du Rhône	23,00 €
CROZES - HERMITAGE (AOP) bio «Cuvée Laurent Combier»	35,00 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE (AOC) «Le Parvis» - Côtes du Rhône	45,00 €
LANGUEDOC (AOP) bio «Mas de la Séranne» Les Griottiers	27,00 €