

NOS VIANDES

Le Canard 29,00 €
Le Magret Rôti, Jus Corsé à la Mélasse de Grenade, Pousses d'Épinards & Betteraves

Les Ris de Veau Français 42,00 €
La Paume Croustillante, Caramel au Miel, Mousseline de Pommes de Terre, Légumes d'hiver

Le Bœuf 32,00 €
Le Paleron Braisé & Farci au Foie Gras, Tortiglioni, Truffe & Mimolette Vieille

Le Cochon de Bretagne 26,00 €
Les Côtes Levées Caramélisées au Chouchen, Rutabaga, Navet Boule d'Or & Chou de Bruxelles

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

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Un Plein de Vitamines Autour des Légumes d'Hiver 22,00 €
Produits de Notre Région, Huile d'Olive Grand Cru des Baux

NOS JEUNES CONVIVES

Réservé aux enfants de moins de 12 ans | 16,00 €

Le Steak Haché Limousine

Pommes Voile d'Or

ou

Le Poisson du Jour

Le Petit Filet Meunière, Purée de Pommes de Terre au Beurre

...

Le Chou Signature

À la Chantilly

ou

Les Glaces

Une Coupe 2 Boules, Parfums au Choix

Une cave à cigares est à votre disposition

L'ESCAPADE GOURMANDE

Le Fromage 12,00 €
Le Beaufort, Mâche, Huile d'Olive Grand Cru et Confiture d'Orange

Le Chou Signature Voile d'Or 12,00 €
Intensément Chocolat, Coulis Acidulés & Sucrés

L'Île Flottante 12,00 €
Crème Anglaise & Amandes Grillées

Le Baba Savarin 12,00 €
Au Rhum Arrangé Voile d'Or, Chantilly, Ananas & Vanille

Le Royal au Chocolat 14,00 €
Mousse Légère au Chocolat au Lait, Glaçage Chocolat Noir & Crème Anglaise Vanille

Le Soufflé Grande Tradition 16,00 €
À la Chartreuse Verte des Pères

La Pavlova 12,00 €
Aux 3 Agrumes, Chantilly à la Vanille, Meringue & Sorbet Pamplemousse

Le Paris Brest Grande Tradition 12,00 €
Praliné, Amandes & Noisettes

L'Orange 12,00 €
Un Petit Flan de Belem en Pâte Feuilletée, Miel de Brière & Lait Ribot

L'Omelette Norvégienne 12,00 €
Crème Glacée Pistache, Flambée au Cointreau

LES GLACES ARTISANALES

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 ou Lungo 3,00 €

Décaféiné 3,00 €

Double Expresso, Café Crème 5,00 €

Cappuccino 5,00 €

Thé & Infusions « Mariages Frères, Paris » 5,50 €

Irish Coffee 12,00 €

14, rue de la Plage - 44510 LE POULIGUEN - Tél. 02 40 42 31 68

www.restaurant-lavoiledor.com Suivez-nous  



LA VOILE D'OR
RESTAURANT & PLAGE

— Depuis 1958 —

L'HIVER À LA VOILE D'OR
Par Nicolas Verdera, 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.

MENU DÉJEUNER VOILE D'OR

SUGGESTION DU JOUR | 22,50 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT | 27,50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 32,50 €

Les Fruits de Mer

L'Assiette de l'Écailler (Pêche Bretonne Exclusive)

Les Huîtres

6 Huîtres Creuses de Mesquer «Maison Retailleau» n°4

L'Œuf Bio

Jeunes Racines de Salsifis Façon « Cacio e Pepe » & San Daniele

Le Poireau Crayon

En Vinaigrette, Haddock, Julienne de Poireaux Frits

...

Le Poisson du Jour

(Retour de Criée)

La Dorade

Le Filet à la Plancha, Lentilles Corail en Salade, Condiments aux Herbes Fraîches & Pignons de Pin

Le Cochon de Bretagne

Les Côtes Levées Caramélisées au Chouchen, Rutabaga, Navet Boule d'Or & Chou de Bruxelles

...

Le Chou Signature Voile d'Or

Intensément Chocolat, Coulis Acidulés & Sucrés

L'Île Flottante

Crème Anglaise & Amandes Grillées

Le Baba Savarin

Au Rhum Arrangé Voile d'Or, Chantilly, Ananas & Vanille

L'Orange

Un Petit Flan de Belem en Pâte Feuilletée, Miel de Brière & Lait Ribot

"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

...

Le Grand Saint Pierre (Servi entier et préparé à Table)

À la Grenobloise, Écrasé de Pommes de Terre & Légumes de Saison

...

Le Royal au Chocolat

Mousse Légère au Chocolat au Lait, Glaçage Chocolat Noir & Crème Anglaise Vanille

MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 190 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

La Bisque

Bouillon de Carapaces, Gwell de Basse Bretagne

...

En Pétales

Agrumes & Condiments aux Herbes du Pérou

...

La Pince

Gratinée au Miso Blanc, Panais & Petites Crevettes Grises Bretonnes

...

La Queue

Rôti au Naturel, Lard de Colonnata, Embeurrée de Chou Gourmande

...

Le Soufflé Grande Tradition

À la Chartreuse Verte des Pères

LES SAVEURS D'HIVER 50,50 €

Le Veau

Fines Lamelles de Tête, Vinaigrette à la Truffe, Condiment Gribiche

La Saint-Jacques

En Pétales, Huile aux Herbes du Pérou, Suprême de Clémentines & Radis Vert

Le Foie Gras

Une Royale au Coteaux de L'Aubance, Écorces de Citron Cédrot & Pain d'Épices

Le Canard

En Éffiloché Cuisson Grand Mère à l'Orange & Daikon à l'Aigre Douce

...

La Saint-Jacques

Les Noix Rôties au Naturel & aux 3 Agrumes, Lard de Colonnata et Embeurrée de Chou Gourmande

Le Canard

Le Magret Rôti, Jus Corsé à la Mélasse de Grenade, Pousses d'Épinards & Betteraves

Le Cabillaud

Gratiné au Miso Blanc, Petites Crevettes Grises & Panais

Le Bœuf

Le Paleron Braisé & Farci au Foie Gras, Tortiglioni, Truffe & Mimolette Vieille

...

Le Fromage

Le Beaufort, Mâche, Huile d'Olive Grand Cru et Confiture d'Orange

La Pavlova

Aux 3 Agrumes, Chantilly à la Vanille, Meringue & Sorbet Pamplemousse

Le Paris Brest Grande Tradition

Praliné, Amandes & Noisettes

L'Omelette Norvégienne

Crème Glacée Pistache, Flambée au Cointreau

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Baeri de Neuvic» 45 € 10g 95 € 30g 155 € 50g
Blinis Voile d'Or, Crème Fraîche "Ferme de Mézerac", Condiments

LES FRUITS DE MER (Pêche Bretonne Exclusive)

Le Beau Plateau de Fruits de Mer (selon arrivage) 60,00 €/pers.
(Araignée ou Tourteau, Langoustines, Huîtres, Palourdes, 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 (300g) 16,00 €

Les Bigorneaux Cuits au Court Bouillon (250g) 16,00 €

Les Belles Langoustines de nos Côtes 24 € 200g 45 € 400g

L'Araignée de Mer ou le Tourteau Mayonnaise (600g) 22,00 €

LES ENTRÉES

L'Œuf Bio 16,00 €
Jeunes Racines de Salsifis Façon « Cacio e Pepe » & San Daniele

Le Poireau Crayon 16,00 €
En Vinaigrette, Haddock, Julienne de Poireaux Frits

La Saint-Jacques 22,00 €
En Pétales, Huile aux Herbes du Pérou, Suprême de Clémentines & Radis Vert

Le Foie Gras 22,00 €
Une Royale au Coteaux de L'Aubance, Écorces de Citron Cédrot & Pain d'Épices

Le Canard 16,00 €
En Éffiloché Cuisson Grand Mère à l'Orange & Daikon à l'Aigre Douce

Le Veau 16,00 €
Fines Lamelles de Tête, Vinaigrette à la Truffe, Condiment Gribiche

NOS POISSONS

La Saint-Jacques 31,00 €
Les Noix Rôties au Naturel & aux 3 Agrumes, Lard de Colonnata et Embeurrée de Chou Gourmande

Le Cabillaud 28,00 €
Gratiné au Miso Blanc, Petites Crevettes Grises & Panais

La Dorade 26,00 €
Le Filet à la Plancha, Lentilles Corail en Salade, Condiments aux Herbes Fraîches & Pignons de Pin

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

Le Grand Saint Pierre 95,00 €
À la Grenobloise, Écrasé de Pommes de Terre & Légumes de Saison