

■ L'INSTANT GOURMAND

Assiette de Trois Fromages et Salade verte	8,00 €
Café ou Thé Gourmand	7,50 €
Omelette Norvégienne flambée	8,00 €
Mœlleux au Chocolat	7,00 €
Profiteroles au Chocolat et Chantilly	7,00 €
Eclair au Chocolat	7,00 €
Brioche Maison façon Pain perdu	7,00 €
<i>Pommes caramélisées et Glace Cannelle</i>	
Le Baba Savarin au Rhum et Chantilly	8,00 €
La Crêpe Belle Epoque flambée	8,00 €
<i>(à commander en début de repas)</i>	
Salade de Fruits de saison au sirop de Verveine	7,00 €
Tartelette du moment	7,00 €

■ LES GLACES

Notre Sélection
*Vanille, Café, Chocolat, Caramel Fleur de sel de Guérande,
Fraise, Framboise, Coco, Passion, Citron, Marrons Glacés*

La Boule	2,50 €
<i>Supplément : chocolat chaud ou chantilly</i>	2,00 €

■ COUPES DE GLACE

Banana Split	8,00 €
<i>Bananes, Chocolat chaud, Glace Vanille, Fraise, Chocolat, Chantilly</i>	
Coupe Caraïbes	8,00 €
<i>Glace Vanille, Coco, Passion, Fruits frais, Chantilly</i>	
Trésor de Maya	8,00 €
<i>Glace Chocolat, Caramel, Café, Chocolat chaud, Chantilly</i>	
Le Mont Blanc	7,00 €
<i>Crème de marron, Glace Vanille, Marrons glacés, Chantilly</i>	

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

www.restaurant-lavoiledor.com

■ CHAMPAGNE

COUPES	12 cl
JACQUART <i>extra brut Mosaïque</i>	10,00 €
JACQUART <i>brut rosé Mosaïque</i>	12,00 €

■ COCKTAILS

AVEC ALCOOL

ROSÉ PAMPLEMOUSSE	5,00 €
BELLINI <i>Champagne</i>	9,00 €
MOJITO, PINA COLADA, CAÏPIRINHA, MARGARITA	9,00 €
PLANTEUR «VOILE D'OR», TI PUNCH	8,00 €
AMERICANO, APEROL SPRITZ	8,00 €

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO, VIRGIN COLADA	6,00 €
VOILE D'OR <i>Orange, ananas, fraise, gingembre</i>	6,00 €

■ APÉRITIFS

KIR Vin Blanc, Kir Breton <i>(15 cl)</i>	4,00 €
RICARD, PASTIS <i>(2 cl)</i>	4,00 €
PORTO, MARTINI, CAMPARI, SUZE <i>(6 cl)</i>	4,50 €

■ EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit rouge <i>33 cl</i>	3,50 €
Evian, Badoit <i>75 cl</i>	5,50 €
Chateldon <i>75 cl</i>	6,50 €

■ BOISSONS CHAUDES

Expresso Lavazza	1,80 €
Décaféiné Nespresso	1,90 €
Cappuccino	3,70 €
Thé & Infusions «Mariage Frères»	4,00 €



— Depuis 1958 —

L'HIVER À LA VOILE D'OR

2016 / 2017

LA FORMULE DEJEUNER

SUGGESTION DU JOUR | 11€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT | 14,50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 18€

Potage Maison «Selon l'envie du chef»
6 Huîtres de Mesquer n°3
Assiette de Bulots Mayonnaise Maison
Salade Caesar
Carpaccio de bœuf

...

Suggestion du jour (poisson)
Bavette grillée aux oignons confits
Tartare de bœuf
Fricassée de volaille au curry, riz basmati

...

Chou à la crème Chantilly
Verrine de fruits frais, sirop de verveine
Riz au lait maison
Mont Blanc
Moelleux au Chocolat

Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.

LA FORMULE ENFANT

Réservée aux enfants de moins de 12 ans | 9,90€

...

Steak haché maison frites
ou
Dos de Cabillaud purée
Moelleux au chocolat ou glace

LES FRUITS DE MER

Les Huîtres de Mesquer «Maison Retailleau» n°3	
6 huîtres	11,50€
9 huîtres	16,50€
12 huîtres	20,50€
Assiette de Bulots Mayonnaise maison	11,00€

LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard maison, confiture d'oignons	16,50€
<i>À la Fleur de Sel de Guérande, cuit au torchon</i>	
Foie Gras de canard poêlé	17,00€
<i>Fleur de Sel de Guérande et poivre mignonnette</i>	
Croustillant de Curé Nantais au miel de Brière	9,50€
<i>Mâche Nantaise, Fruits de saison</i>	
Les Escargots en fine persillade	9,50€ les 6 17,00€ les 12
<i>de «La Ferme Hélicicole du Croisic»</i>	
Le Potage maison selon l'envie du Chef	9,00€
Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noisettes	18,00€
Tartare de Bulots	13,00€
<i>Pommes Granny Smith et Haddock fumé</i>	
La belle assiette de saumon mariné maison	16,00€
<i>Aux herbes fraîches, citron et toasts grillés</i>	

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Osciètre» 30g	70,00€
<i>Garniture traditionnelle</i>	

LES POISSONS

Tartare de Bar et de Saumon à la Mangue	22,00€
<i>Au Gingembre, citron vert et sésame noir</i>	
Filet de Bar aux Girolles et jeunes pousses d'épinards	23,00€
<i>Beurre blanc à la Fleur de Sel de Guérande</i>	
Dos de Cabillaud Rôti	22,00€
<i>Ecrasé de Pomme de Terre, Beurre Nantais</i>	
La Sole Meunière	31,00€
<i>Pommes vapeur, Beurre et persil</i>	
Noix de Saint-Jacques Rôties	24,00€
<i>Aux poireaux nouveaux et jus truffé</i>	
Risotto «Carnaroli» au Homard de nos côtes	35,00€
<i>Sauce Armoricaine</i>	
Supplément accompagnement	2,50€
<i>Ecrasé de Pommes de Terre, Frites, Riz Basmati, Wok de légumes</i>	

** 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.*

LES VIANDES

Belle Entrecôte grillée (250g)	22,00€
<i>Beurre Maître d'Hôtel, frites</i>	
Filet de Bœuf Poêlé (200g)	24,00€
<i>Sauce béarnaise, frites</i>	
Tournedos de Bœuf façon Rossini (200g)	28,00€
Côte de Veau rôtie en cocotte au basilic rouge (300g)	29,00€
Tortiglioni aux Truffes	34,00€
Suprême de Volaille «Normandy»	16,50€
<i>À la crème et aux Champignons d'Automne</i>	
Le Burger au Curé Nantais	16,50€
<i>Steak haché maison, Tomate, Cornichons, Oignons confits</i>	
Tartare de Bœuf tradition	15,50€

LE JARDIN

Salade aux Truffes	28,00€
<i>Mâche Nantaise, Truffes, Cœur d'Artichaut, Copeaux de Parmesan, vinaigrette aux Truffes</i>	
Cœur de Laitue	7,00€
<i>Huile d'Olive de Sicile, Fleur de Sel, Citron, Parmesan</i>	
Salade Caesar	12,00€
<i>Filet de Poulet, Croûtons, Parmesan, Laitue Romaine, sauce caesar</i>	

PIZZAS

Chef	13,50€
<i>Sauce tomate, Mozzarella, Jambon, Oeuf, Olives noires</i>	
3 Fromages	13,50€
<i>Sauce tomate, Mozzarella, Curée Nantais, Gorgonzola</i>	
La Voile D'Or	16,50€
<i>Sauce tomate, Mozzarella, St Jacques, Saumon, Gambas, Basilic frais</i>	
Calzone	14,50€
<i>Sauce tomate, Mozzarella, Jambon, Oeuf</i>	
+ Supplément garniture	2,00€
<i>(Pizza à emporter)</i>	

** Produits allergènes, consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.*

** Prix nets, service compris.*