

NOS VIANDES

Le Bœuf, Pavé de Surprise Rôti "Race à Viande" 29,00 € <i>Un Caramel Blond de Vinaigre Balsamique Blanc aux Cerises, Haricots des Jardins de Guérande</i>
La Paume de Ris de Veau Français 42,00 € <i>Un Caramel au Miel de Brière "Alain Rey", Légumes d'Été</i>
La Pluma de Cochon de Vendée, Jardin d'Été 28,00 € <i>Sur le Grill, Sauce Barbecue Maison, Pommes de Terre Crème à l'Aneth</i>
Le Filet de Bœuf « Magnifique Limousine » (env 200gr) 39,00 € <i>Sauce Béarnaise, Haricots du Jardin & Grenailles de Noirmoutier Rôties au Romarin</i>

Supplément accompagnement 4,50 € <i>Écrasé de Pommes de Terre, Légumes de Saison, Pommes Voile d'Or, Salade Verte</i>
--

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Le Tartare Végétal de Tomates 25,00 € <i>Grenailles de Noirmoutier Rôties au Romarin, Haricots et Roquette, Huile d'Olive & Citron Bio</i>

NOS JEUNES CONVIVES

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

Eau Sirop au Choix

...

Le Steak Haché d'Aubrac

Pommes Voile d'Or, Cœur de Sucrine

ou

Le Poisson du Jour en Filet, Meunière

Cœur de Sucrine & Purée de Pommes de Terre au Beurre

...

Le Chou Signature

Fraises à la Chantilly

ou

Les Glaces

Coupe 2 boules, Parfums au choix, avec ou sans Chantilly

ou

Les Fraises Damien Rio

Natures, au Sucre ou à la Chantilly

Une cave à cigares est à votre disposition

L'ESCAPADE GOURMANDE

Le Brie de Meaux au Basilic 12,00 € <i>Roquette et Huile d'Olives Grand Cru, Confiture de Cerises</i>
Le Chou Signature Voile d'Or 12,00 € <i>Comme une Religieuse Bigouden, Caramel au Beurre Salé & Craquant au Sarrasin</i>
La Cerise 12,00 € <i>Une Coupe Amarena, Crème Glacée Vanille, Cerise Bonbon, Grillotines, Amandes Grillées & Chantilly</i>
Le Melon de Charente 12,00 € <i>Une Tarte au Sablé Breton, Vanille & Menthe Poivrée, Coulis de Verveine</i>
Le Baba Savarin 12,00 € <i>Chantilly à la Vanille et Abricot, Arrosé du Délicieux Rhum Arrangé Voile d'Or</i>
Le Saint-Honoré de Nicolas 16,00 € <i>Comme Une Pêche Melba</i>
Le Soufflé 14,00 € <i>Citron Bio et Thym Frais</i>
L'Omelette Norvégienne 12,00 € <i>Grande Tradition, Glace Plombière Flambée au Vieux Rhum</i>
Sur le Fil de L'Iode 14,00 € <i>Une Pavlova Eau de Mer & Criste Marine Inspirée du Dessert Vice Champion de France de Nicolas</i>
Le Macaron 12,00 € <i>Fraise, Framboise & Vanille</i>
Les Délicieuses Mignardises de Nicolas 12,00 € <i>Assortiment pour 1 personne</i>
Les Fraises ou Les Framboises de Damien Rio 10,00 € <i>Natures, à la Chantilly ou au Sucre</i>

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)

Espresso ou Lungo 3,00 €
Décaféiné 3,00 €
Double Espresso, Café Crème 5,00 €
Cappuccino 5,00 €
Thé & Infusions « Mariages Frères, Paris » 5,00 €
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'ÉTÉ À LA VOILE D'OR
Par Michael Terrien, 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** | 26,50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 30,50 €

L'Assiette de l'Écailler

Pêche Bretonne Exclusive

Les 6 Huîtres Creuses de Mesquer

«Maison Retailleau» n°4

L' Artichaut Camus & L'Oeuf Bio de la Turballe

Comme à la Maison, Vinaigrette Moutardée aux Herbes et Parmesan en Copeaux

La Tomate « Maison Huitric »

En Gaspacho, Tartare d'Avocat et d'Abricot, Onctueux de Chèvre Frais au Basilic Thai

...

Le Retour de la Criée

(Poisson du jour)

La Pluma de Cochon de Vendée, Jardin d'Été

Sur le Grill, Sauce Barbecue Maison, Pommes de Terre Crème à l'Aneth

Le Bœuf, Pavé de Surprise Rôti "Race à Viande"

Un Caramel Blond de Vinaigre Balsamique Blanc aux Cerises,

Haricots des Jardins de Guérande

La Seiche du Golfe du Morbihan Rôtie aux Olives Caillette

Légumes du Soleil Servis Froids au Citron Confit, Bouillon au Safran du Morbihan

...

Le Chou Signature Voile d'Or

Comme une Religieuse Bigouden, Caramel au Beurre Salé & Craquant au Sarrasin

La Cerise

Une Coupe Amarena, Crème Glacée Vanille, Cerise Bonbon, Grillotines,

Amandes Grillées & Chantilly

Le Baba Savarin

Chantilly à la Vanille et Abricot, Arrosé du Délicieux Rhum Arrangé Voile d'Or

Le Melon de Charente

Une Tarte au Sablé Breton, Vanille & Menthe Poivrée, Coulis de Verveine

"Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés."

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Baeri de Neuvic» 40 € 10g 90 € 30g 150 € 50g

Petits Blinis Voile D'Or, Condiments & Crème Fraîche "Ferme de Mézerac"

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 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 €

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 Rôti, Servi Entier (800gr)

Vierge aux Agrumes et aux Câpres, Écrasé de Pommes Vitelottes

et Légumes de Saison

...

Le Saint-Honoré de Nicolas

Comme Une Pêche Melba

MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 185 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

La Bisque

Crème de Ferme Fouettée au Piment d'Espelette

...

Le Carpaccio

Or et Fruits de la Passion, Tartare d'Algues et Poivre des Marais

...

En Raviole

Gaspacho Relevé de Tomates Bio et Piquillos, un Parfum de Sureau,

Émulsion d'Homardine

...

Au Naturel

La Pince Rôtie, Fenouil Confit au Miel de Brière, Bergamote

...

Estival

La Queue, Fricassée à la Verveine, Choux Pointus et Pêche Blanche

...

Le Soufflé

Citron Bio et Thym Frais

LES ENTRÉES

L' Artichaut Camus & L'Oeuf Bio de la Turballe..... 18,00 €

Comme à la Maison, Vinaigrette Moutardée aux Herbes et Parmesan en Copeaux

La Tomate « Maison Huitric » 18,00 €

En Gaspacho, Tartare d'Avocat et d'Abricot, Onctueux de Chèvre Frais au Basilic Thai

Le Foie Gras de Canard Maison « Ferme A. François, Nantes » 24,00 €

Voile de Cerises, Brioche Tiède et Chutney de Cerises

Le Cévice Glacé de Lotte aux Algues 19,00 €

Fraises, Rhubarbe, Jus Thai

La Langoustine de La Turballe, Un Carpaccio Haute Couture 19,00 €

Pamplemousse Rose, Huile d'Olive Grand Cru & Craquant au Sarrasin

Le Thon Rouge de l'Atlantique 20,00 €

Son Cœur en Tataki, Framboises & Pulpe d'Agrumes

Le Tourteau de Bretagne 20,00 €

En Rémoulade, Granny Smith, Avocat & Pamplemousse Rose, Crème Froide de Bisque

Le Homard Breton en Bellevue 90,00 €

À Déguster Froid, Accompagné d'une Mayonnaise Gourmande

LES SAVEURS D'ÉTÉ 53,00 €

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

Le Foie Gras de Canard Maison

puis Le Thon Rouge de l'Atlantique, Son Cœur en Tataki, Framboises & Pulpe d'Agrumes

Le Cévice Glacé de Lotte aux Algues

Fraises, Rhubarbe, Jus Thai

Le Tourteau de Bretagne

En Rémoulade, Granny Smith, Avocat & Pamplemousse Rose,

Une Crème Froide de Bisque

La Langoustine de La Turballe

Un Carpaccio Haute Couture, Pamplemousse Rose,

Huile d'Olive Grand Cru & Craquant au Sarrasin

...

La Lotte du Croisic Rôtie au Lard Colonnata

Marinière à La Folle Blanche et aux Citrons Confits,

Écume Iodée à La Chartreuse Verte & Légumes Colorés

Le Thon Rouge d'Atlantique, Comme un Rôti de Filet au Poivre des Marais

Jus Court Gingembre & Fève de Cacao, Écrasé de Pommes de Terre

et Piquillos au Caviar d'Aubergines

Le Filet de Bœuf « Magnifique Limousine »

Sauce Béarnaise, Haricots du Jardin & Grenailles de Noirmoutier Rôties au Romarin

...

Le Brie de Meaux au Basilic

Roquette et Huile d'Olives Grand Cru, Confiture de Cerises

L'Omelette Norvégienne

Grande Tradition, Glace Plombière Flambée au Vieux Rhum

Sur le Fil de L'Iode

Une Pavlova Eau de Mer & Criste Marine

Inspirée du Dessert Vice Champion de France de Nicolas

Le Macaron

Fraise, Framboise & Vanille

NOS POISSONS

La Seiche du Golfe du Morbihan Rôtie aux Olives Caillette 27,00 €

Légumes du Soleil Servis Froids au Citron Confit, Bouillon au Safran du Morbihan

La Lotte du Croisic Rôtie au Lard Colonnata 35,00 €

Marinière à La Folle Blanche et aux Citrons Confits,

Écume Iodée à La Chartreuse Verte & Légumes Colorés

La Sole Belle Meunière *Préparée par nos soins à Table (env. 500gr)* 60,00 €

Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes de Saison

Le Thon Rouge Comme un Rôti de Filet au Poivre des Marais 39,00 €

Jus Court Gingembre & Fève de Cacao, Écrasé de Pommes de Terre

et Piquillos au Caviar d'Aubergines

Le Homard Breton façon Thermidor 90,00 €

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

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

Le Grand Saint Pierre Rôti (800gr) 95,00 €

Vierge aux Agrumes et aux Câpres, Écrasé de Pommes Vitelottes et Légumes de Saison