



# LE GRAND LARGE

BELLE ÎLE EN MER  
★ ★ ★

## CE MIDI

Plat / dessert : 29 €  
Entrée / plat : 31 €  
Entrée/plat/dessert : 35 €

**Asperges Blanches, Agrumes, Tuile Caramel,  
Hollandaise à l'orange**

\*\*\*

**Cabillaud Poché, Crème du Barry,  
Galette Sarrazin, Emulsion Choux Fleur**

\*\*\*

**La Framboise, interprétation d'une tartelette,  
Fraîcheur Bulgare à la rose et Limoo**

## LA CARTE ...

**Entrée** du jour (Menu Goulphar) : **12€**  
Les Huitres Cochenec de Carnac (56) :  
X 6 : 14€    X 9 : 20€    X 12 : 26€

**Plat** du jour (Menu Goulphar) : **19€**  
Lotte de Bretagne fondante,  
pomme de terre, sauce thaïlandaise : **26€**

**Assiette de fromages** : **9€**

**Dessert** au fil des jours (Menu Goulphar) : **10€**  
Café / thé gourmand du grand large : **12€**  
L'instant glacé, trois quenelles servies avec meringuettes,  
fine tuile de nougatine chocolat, crème montée  
bourbon et fruits frais : **12€**  
Vegan, quand la mangue fait craquer la passion,  
opaline thym de la garrigue, fruits frais glacé à l'huile  
d'olive : **10 €**  
Vacherin contemporain, émulsion pur abricot au sucre  
noir de amami oshima, crème glacée à la lavande,  
meringue mont banc noix de coco et citron vert, salade  
de fleurs : **10€**  
Interprétation d'une tartelette,  
création au fil des jours : **10€**

## CE SOIR

MENU GOULPHAR : 35 €

**Asperges Blanches, Agrumes, Tuile Caramel,  
Hollandaise à l'orange**

\*\*\*

**Cabillaud Poché, Crème du Barry,  
Galette Sarrazin, Emulsion Choux Fleur**

\*\*\*

**La Framboise, interprétation d'une tartelette,  
Fraîcheur Bulgare à la rose et Limoo**

## LA CARTE ...

**Entrée** du jour (Menu Goulphar) : **12€**  
Les Huitres Cochenec de Carnac (56) :  
X 6 : 14€    X 9 : 20€    X 12 : 26€  
Tarte de légumes de saison : **13 €**

**Plat** du jour (Menu Goulphar) : **19€**  
Homard et riz de veau, petit pois : **35€**  
Lotte de Bretagne fondante,  
pomme de terre, sauce thaïlandaise : **26€**  
Viande du jour : **24 €**

**Le chariot de fromages** : **13€**

**Dessert** au fil des jours (Menu Goulphar) : **10€**  
Café / thé gourmand du grand large : **12€**  
L'instant glacé, trois quenelles servies avec meringuettes,  
fine tuile de nougatine chocolat, crème montée  
bourbon et fruits frais : **12€**  
Vegan, quand la mangue fait craquer la passion,  
opaline thym de la garrigue, fruits frais glacé à l'huile  
d'olive : **10 €**  
Vacherin contemporain, émulsion pur abricot au sucre  
noir de amami oshima, crème glacée à la lavande,  
meringue mont banc noix de coco et citron vert, salade  
de fleurs : **10€**  
Interprétation d'une tartelette,  
création au fil des jours : **10€**



*Nous travaillons exclusivement des produits frais et de saison,  
en cours de journée nos menus, cartes peuvent évoluer.*

Service de 12h15 jusqu'à 14h et de 19h15 à 21h30.  
Bar ouvert de 10h à 23h

### Sélections de notre carte des vins....

Muscadet Sèvre et Maine AOP « Cuvée des Granits » 2014	28.00 €
Chablis AOP « Vent d'Ange » Domaine de Patte Loup 2015 <b>AB</b>	50.00 €
Gevrey Chambertin AOP Olivier Decelle 2014 <b>AB</b>	60.00 €
Cahors AOP « K'Nom » Clos Troteligotte 2017 <b>AB</b>	36.00 €
Sancerre AOP Domaine de la Rossignole 2017	29.00 €

### LA CAFETERIE

Expresso et Décaféiné	3.50 €
Thé et Infusion	4.80 €

### L'EAU de BELLE ÎLE EN MER

Nos eaux sont filtrées sur place par le système  
AQUACHIARA® qui garantit une eau pure et fraîche.  
Cette démarche éco-responsable permet d'éviter les  
déchets : finies les bouteilles jetées et les émissions de  
Co2 des transports !

Boire l'eau de Belle-Île-En-Mer,  
c'est bon pour la santé et pour la planète !

Eau de Belle-Île-En-Mer plate	4.50 €
Eau de Belle-Île-En-Mer pétillante	4.50 €