



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 AB	50.00 €
Gevrey Chambertin AOP Olivier Decelle 2014 AB	60.00 €
Cahors AOP « K'Nom » Clos Troteligotte 2017 AB	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-Ile-En-Mer,
c'est bon pour la santé et pour la planète !

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