



LE GRAND LARGE

BELLE ÎLE EN MER
★ ★ ★

CE MIDI

LE RESTAURANT EST FERMÉ CE MIDI

LA CARTE ...

Entrée du jour : 12€

Velouté de homard, toast au homard et au curry : 15€

Huîtres : x 6 : 14€ x 9 : 20€ x 12 : 26€

Plat du jour : 19€

Pâtes aux coquillages, sauce et tuile à l'encre de seiche
crème au safran : 23€

Poitrine de cochon fondante, pomme de terre et
légumes, sauce Thaïlandaise : 24€

Assiette de fromages : 9€

Dessert du jour : 10€

Pomme granny Smith en rose des sables, seigle, cidre de
glace givre à la réglisse. 10€

Tarte contemporaine estragon / citron et fenouil. 10€

Chocolat grand cru en déclinaison de gout et de texture,
noix de coco et agrumes poivre de timut. 12€

Café / thé gourmand du grand large 12€



*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 €

CE SOIR **MENU UNIQUE**

Menu Goulphar : 35 €

Grosse langoustine, salade de saison

Magret de canard,
carotte confite et vinaigrette à l'orange

Melon de Pays givré
et confit au poivre noir de Sarawak,
mascarpone et muesli

LA CARTE ...

Entrée du jour : 12€

Foie gras poêlé, pomme granny Smith, huîtres fumées,
émulsion d'herbes, croutons : 17€

Le jardin Le Grand Large, tartare de Saint Jacques,
mousse d'herbes, terre comestible,
petits légumes de saison : 14€

Velouté de homard, toast au homard et au curry : 15€
Oeuf mollet croustillant, poireau, jambon séché, vieux
parmesan : 13€

Huîtres : x 6 : 14€ x 9 : 20€ x 12 : 26€

Plat du jour : 19€

Homard et ris de veau, topinambour en crème, chips,
raviole ouverte : 32€

Pâtes aux coquillages, sauce et tuile à l'encre de seiche,
crème au safran : 23€

Poitrine de cochon fondante, pomme de terre et
légumes, sauce Thaïlandaise : 24€

Supreme de volaille, champignons, jus de volaille corsé,
tuile de riz aux algues : 25€

Chariot de fromages : 13 €

Dessert du jour : 10€

Pomme granny Smith en rose des sables, seigle, cidre de
glace givre à la réglisse. 10€

Tarte contemporaine estragon / citron et fenouil. 10€

Chocolat grand cru en déclinaison de gout et de texture,
noix de coco et agrumes poivre de timut. 12€

Café / thé gourmand du grand large 12€

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 €