

*le Bistrot*

Hôtel du **Phare**

BELLE-ÎLE-EN-MER



**LE BAR**

## **Bienvenue à l'Hôtel du Phare !**

Symbole incontournable du port de Sauzon depuis 1880, idéalement placé au bout du quai, l'Hôtel du Phare vous offre un des plus beaux points de vue de Belle-Île-en-Mer. Entièrement rénové en 2018 par l'architecte **Jean Michel Wilmotte**, qui a su préserver le charme et l'histoire du lieu, il vous offre un confort d'exception.

### **Le Bistrot**

Au rez-de-chaussée, dans une ambiance couleur « vert du phare », Le Bistrot propose, au déjeuner et dîner, des plats simples et des fruits de mer. Au pied du phare, sa terrasse vous invite en fin de journée à vous relaxer, le temps d'un apéritif.

### **Le Restaurant**

À l'étage, les couleurs du restaurant vous plongent dans une ambiance différente, 100 % bretonne : le jaune, c'est bien sûr celui des cirés des marins bretons. Le noir et blanc, ce sont les couleurs du **Gwen Ha du**, le drapeau aux hermines.

La terrasse vous offre une vue panoramique à 360° sur le port de Sauzon. Que ce soit en salle ou sur la terrasse, vous dégusterez une cuisine créative, écoresponsable, d'instinct et d'instant, autour de produits locaux et saisonniers.

Aux fourneaux justement, voici **Laurent Clément**, un enfant de Belle-Île-en-Mer passionné de cuisine depuis toujours, qui voue une passion aux produits sains et naturels. Il revient définitivement s'installer sur l'île après un périple en France, essentiellement dans des établissements Relais et Châteaux. Auréolé d'une étoile au Guide Michelin en 2009, au Grand Monarque à Chartres, séduit par le projet de réouverture de l'Hôtel du Phare, il signe son retour aux sources à Belle-Île-en-Mer, en prenant, avec son épouse Mélanie, la direction l'établissement, à qui ils souhaitent donner un nouvel élan tant au niveau de l'accueil que de la cuisine, élaborée autour des produits locaux.

Merci aux producteurs qui nous accompagnent et nous soutiennent dans notre démarche :

Romain Vergé (poissons Ikéjimité), les frères Pouezevara (pouces-pieds), GAEC Chanclu et Amouroux (agneaux), Amice Mael (poules et homards), David Perron (pétoncles), Maud (tome), Yvan Carrado (coquilles saint-jacques), Farré-Le Lol, Le Vazen, JP Dugauquier (pêche locale), Quentin Bapst (fraises), Franck Guégan (fromages de chèvre), Richard Laurance (miel), Aude et Thibaut (La Morgat), Alan (Bo Glass), Ludovic Bourrasaud (boucherie du Port), Maxime Cochenec (huîtres), Sylvain Macé (grenailles, tomates, asperges), le coin des producteurs, Elly Dutour / Les Champs du ruisseau (légumes bio), Stéphanie Le Corre (poulets et œufs bio), Mael Aliet (cochon noir de Bigorre Bio), et tous les autres.

**Bon appétit...**



# Cocktails

<b>Mojito</b>	12
Rhum, menthe fraîche, sucre, Perrier et citron vert	
<b>Caipirinha</b>	9
Cachaça, sucre et citron vert	
<b>Moscow Mule</b>	12
Vodka, ginger beer et jus de citron vert	
<b>Gin Fizz</b>	12
Gin, jus de citron, sucre, Perrier	
<b>Ti Punch</b>	7
Rhum, citron vert et sucre	
<b>Pina Collada</b>	12
Rhum, jus d'ananas, Cointreau	
<b>Negroni</b>	12
Campari, Martini rouge, Gin breton H2B	
<b>Americano</b>	12
Campari, Martini rouge et Perrier	
<b>Margarita</b>	12
Tequila, Triple sec et jus de citron vert	
<b>Spritz « traditionnel »</b>	12
Aperol, Prosecco et Perrier	
<b>Spritz « breton »</b>	9
Aperol, cidre des terroirs breton, plancoët	

## Vins au Verre

### Nos Vins Blancs

	Mil.	12 cl
Muscadet sur Lie, <b>Domaine Lusseau</b> « Celticae »	2022	<b>5</b>
Sauvignon, <b>Domaine Joseph Mellot</b> « Sincérité »	2022	<b>6</b>
Entre Deux Mers, <b>Château Fontoy</b> 	2022	<b>7</b>
Mâcon-Loché, <b>Clos des Rocs</b> « Près en Forêt » 	2021	<b>9</b>

### Nos Vins Rouges

Fiefs Vendéens Mareuil, <b>Domaine Mourat</b>	2021	<b>6</b>
Saint Estèphe, <b>Château Lilian Ladouys</b> « Les Platanes »	2017	<b>9</b>

### Nos Vins Rosés


Côte de Provence, <b>Domaine de la Gayolle</b> « Les Platanes »	2021	<b>6</b>
---	------	----------

## Nos Bulles

« La Bulle Bretonne », <b>Vignobles Lusseau</b>	<b>8</b>
Champagne <b>Domaine Bergère</b> « Origine »	<b>14</b>

Pour les amateurs, les connaisseurs, les curieux...  
Vivez une expérience œnologique.  
Venez choisir votre bouteille dans notre cave.  
Quelques flacons non cités sur notre carte,  
pourraient vous enchanter !

## Softs

Coca Cola	33 cl	4,9
Coca Cola Zero	33 cl	4,9
Limonade Plancoët 	25 cl	4,9
Orangina	25 cl	4,9
Fuze Tea	25 cl	4,9
Tonic Fever Tree	20 cl	4,9
Ginger Beer Fever Tree	20 cl	4,9
Perrier	33 cl	4,9
¼ Vittel	25 cl	3,9
<b>Jus de Fruits Granini</b> Pomme, Orange, Abricot, Tomate, Fraise, ACE	25 cl	4,9
<b>Thé glacé maison</b>	25 cl	6,5

## Eaux

	100 cl	
<b>Plancoët</b> Plate		7
<b>Plancoët</b> Gazeuse		7

# Boissons Chaudes

Café Illy et Thé & Infusion Dammann

Café, Espresso, Déca Espresso, Allongé	2,7
Double Espresso	4
Café Noisette, Café Crème	2,9
Cappuccino	5
Café Viennois	5
Chocolat Chaud	4
Chocolat Viennois	6
<b>Thés Dammann :</b>	
Thé noir Earl Grey « Yin zhen »	4
Thé noir Darjeeling	4
Thé noir Fruits Rouges	4
Thé Vert Gunpowder	4
Thé Vert Menthe « Touareg »	4
<b>Infusions Dammann :</b>	
Verveine	4
Tilleul Menthe	4

## *Bières et Cidres*

Pression Blonde Lancelot	25/50 cl	<b>5/9</b>
Pression IPA	25/50 cl	<b>5,5/9,5</b>
Morgat Blanche, Blonde, Ambrée	33 cl	<b>6,5</b>
Cidre des Terroirs 	33 cl	<b>6,5</b>

## *Apéritifs*

Brastis	2 cl	<b>5</b>
Ricard	2 cl	<b>5</b>
Martini Blanc, Martini Rouge	8 cl	<b>6</b>
Kir Breton	12 cl	<b>7</b>
Kir Royal	12 cl	<b>14</b>
Au choix, crème de cassis ou crème de pêche		

## *Alcools et Spiritueux*

### Whisky

Armorik	4 cl	<b>9</b>
Eddu Silver	4 cl	<b>7,5</b>
Lagavulin 16 ans	4 cl	<b>18</b>

### Alcool

Gin / Vodka / Tequila / Rhum	4 cl	<b>8</b>
------------------------------	------	----------

### Digestif

Poire / Prune / Framboise	4 cl	<b>8</b>
Cognac HBY Hine VSOP	4 cl	<b>8</b>
Cognac Hennessy XO	4 cl	<b>18</b>
Armagnac Laubade VSOP	4 cl	<b>8</b>
Armagnac Laubade XO	4 cl	<b>15</b>

### Liqueurs

Limoncello	4 cl	<b>6</b>
Menthe Speak Easy	4 cl	<b>6</b>