



le Bistrot

Hôtel du **Phare**

BELLE-ÎLE-EN-MER



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 et 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 Clément**, la direction de l'établissement, auquel 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 (poulpes 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 Bourrassaud (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...

Softs

Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	5,5
Limonade Bretonne 1905, Orangina, Fuze Tea	25 cl	5,5
Tonic Fever Tree, Ginger Beer Fever Tree	20 cl	5,5
Perrier	33 cl	5,5
¼ Vittel	25 cl	3,9
Jus de Fruits Granini Pomme, Orange, Abricot, Tomate, Fraise, ACE, Ananas	25 cl	5,5
Thé ou café glacé maison	25 cl	6,9
Sirop à l'eau (enfant)	20 cl	2,5

Eaux

Plancoët Plate / Gazeuse	50 / 100 cl	5 / 7
--------------------------	-------------	-------

Boissons Chaudes

Café Illy et Thé & Infusion Dammann

Café, Espresso, Déca Espresso, Allongé	2,9
Café Noisette, Café Crème	3,2
Double Espresso	4
Irish coffee	11
Chocolat Chaud	4
Cappuccino, Café Viennois	5
Chocolat Viennois	6
Thé noir Earl Grey « Yin zhen » / Darjeeling / Fruits Rouges	4
Thé Vert Gunpowder	4
Infusion Verveine / Tilleul-Menthe	4

Prix en euros – Taxes et service compris

Carte des Vins

Nos Vins Blancs

	Mil.	12 cl	75 cl
Muscadet sur Lie, Domaine Lusseau « Celticae »	2022	6	29
Sauvignon, Domaine Joseph Mellot « Sincérité »	2022	7	32
Entre Deux Mers, Château Fontoy 	2022	8	36
Mâcon-Loché, Clos des Rocs « Près en Forêt » 	2021	9,5	46

Nos Vins Rouges

Val de Loire, Domaine Mourat « Collection »	2021	7	32
Saint Estèphe, Château Lilian Ladouys « La Devise »	2017	9,5	46

Nos Vins Rosés

Côte de Provence, Domaine de la Gayolle « Les Platanes »	2021	7	32
---	------	---	----

Nos Bulles

« La Bulle Bretonne », Vignobles Lusseau	8	36
Champagne Domaine Bergère « Origine »	15	80

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 !

Cocktails

Mojito	14
Rhum, menthe fraîche, sucre, Perrier et citron vert	
Caipirinha	9
Cachaça, sucre et citron vert	
Moscow Mule	12,5
Vodka, ginger beer et jus de citron vert	
Gin Fizz	12
Gin, jus de citron, sucre, Perrier	
Ti Punch	7
Rhum, citron vert et sucre	
Pina Collada	12
Rhum, jus d'ananas, Crème de Coco	
Negroni	12
Campari, Martini rouge, Gin	
Americano	12
Campari, Martini rouge et Perrier	
Margarita	12
Tequila, Cointreau et jus de citron vert	
Spritz « traditionnel »	12
Aperol, Prosecco et Perrier	
Spritz « breton »	9,5
Aperol, cidre des terroirs breton, plancoët	
Virgin Cocktail	9

Bières et Cidres

Pression Blonde Lancelot	25/50 cl	6/9,5
Pression IPA Île de Groix	25/50 cl	6,5/9,9
Morgat Blanche, Blonde, Ambrée	33 cl	7,5
Cidre	33/75 cl	6,9/15

Apéritifs

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

Alcools et Spiritueux

Whisky

Armorik	4 cl	9
Eddu Silver	4 cl	7,5
Lagavulin 16 ans	4 cl	18

Alcool

Gin / Vodka / Tequila / Rhum	4 cl	8
------------------------------	------	----------

Digestif

Poire / Framboise	4 cl	8
Cognac HBY Hine VSOP	4 cl	8
Armagnac Laubade VSOP	4 cl	8
Rhum Clement 10 ans	4 cl	18

Liqueurs

Limoncello	4 cl	6
Menthe Speak Easy	4 cl	6

Les Grignotages

Côté Salé

Rillettes de sardines aux citrons confits	9,5
Accras de poissons de roche sauce tartare	12
Poulpe au yuzu et au gingembre	14
Frites maison	6

Côté Fruits de mer

Bulots cuits aux aromates	12
Bigorneaux au poivre noir	10
Crevettes grises	10
Crevettes roses	18

Côté Sucré

Dame blanche au chocolat ou caramel beurre salé	12
Fraises Melba	12
Chocolat liégeois	12
Glaces et sorbets <i>vanille, chocolat, fraise, framboise, passion, citron, barbe à papa, caramel beurre salé</i>	3,5 / boule



