



le Restaurant

Hôtel du **Phare**

BELLE-ÎLE-EN-MER





le Restaurant

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 (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 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...

Carte des Vins

Nos vins au verre

Nos Vins Blancs

	Mil.	12 cl
Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Domaine « Luneau Papin » le Verger	2022	10
Beaujolais Blanc, Maison Piron	2022	10
Saint Joseph, Domaine Louis Cheze "Ro Rée"	2019	13
Châteauneuf-du-Pape, Famille Perrin « Les Sinards »	2022	16

Nos Vins Rouges

Menetou Salon, Domaine Pelle « Les Bornés »	2020	10
Saint Joseph, Domaine Louis Cheze « Cuvée Caroline »	2019 / 2021	15

Nos Vins Rosés

Côte de Provence, Sainte-Victoire, Domaine Grand Boise	2021	9
---	------	----------

Nos Bulles

Champagne Domaine Bergère « Origine »		15
--	--	-----------

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 !

Nos Vins Blancs

Le Bordelais

Mil. 75 cl

Entre Deux Mers, **Château Fontoy**
Sémillon, Sauvignon Blanc



2021 / 2022

34

Un vin sec, fruité et frais grâce à cet assemblage de cépages qui donne à ce vin cet arôme si particulier. Il affirme tout sa personnalité grâce à sa grande fraîcheur florale et l'intensité de son bouquet.

Graves, **Château Trébiac**
Sémillon

2019

40

Un vin bien équilibré avec une bonne persistance aromatique et des notes minérales si caractéristiques de ce terroir de graves alluvionnaires.

Moulis-en-Médoc, **Château Chasse Spleen, « Blanc De Chasse Spleen »**
Sémillon, Sauvignon Blanc et Muscadelle

2019

65

Un nez très délicat et fin, sur des arômes de pêche blanche, de buis léger et de cédrat. Une attaque vive et nerveuse puis le corps se fait plus gras. Des saveurs d'agrumes et de fruits blancs persistent, lors d'une finale légère et savoureuse.

La Bourgogne

Beaujolais Blanc, **Maison Piron**
Chardonnay

2022

42

Nez fleurs blanches, aneth, sureau et d'épices. La bouche est mûre et bien équilibrée entre la fraîcheur et le fruité, avec une jolie persistance sur des notes fumées.

Bourgogne Aligoté, **« Cuvée Auguste » Hadrien Brissaud**
Aligoté

2021

42

Nez d'agrumes avec une belle vivacité, tension et fraîcheur tout au long de la bouche.

Mâcon-Lôché, **Clos des Rocs « Près en Forêt »** 
Chardonnay

2022

44

Une attaque fraîche avec des notes de fruits blancs (pommes vertes) et de pierre à fusil, silex.

Chablis, **Domaine d'Henri « Les allées du vignoble »**
Chardonnay

2019

55

Le vin offre une belle palette aromatique sur les fruits et les agrumes. Des notes de craie et de fruits jaunes apportent de la gourmandise et du relief avec une finale très sapide.

	Mil.	75 cl
Pouilly Fuissé, Domaine Jacques Saumaize Chardonnay	2021	78
<i>L'attaque est fraîche. Le milieu de bouche est gourmand avec des arômes de fruits jaunes, de brioche et de miel. La structure est droite, avec un très bel équilibre entre acidité et souplesse.</i>		
Mercrey, Château de Chamirey-A. A Devillard Chardonnay	2020	85
<i>Robe dorée ; le nez est expressif avec des notes de fleurs blanches, fougères, de fruits à chair blanche, belle complexité, équilibré entre acidité et rondeur</i>		
Chassagne Montrachet, Domaine Vincent Prunier Chardonnay	2019	95
<i>Un nez de fleurs blanches, de verveine et de noisette. En bouche ses arômes d'abricot sec et de miel se développent harmonieusement. La rondeur du vin est soutenue par une belle acidité qui donne un ensemble équilibré et une belle longueur.</i>		

La Vallée de la Loire

Quincy, Domaine de la Commanderie Sauvignon Blanc	2022	37
<i>Un nez frais de pamplemousse, citron et fleur de sureau. Une bouche ronde qui se prolonge sur un fruité friand et une finale acidulée.</i>		
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie, Domaine Luneau Papin, « Le Verger » 	2022	38
<i>Un nez sur l'agrume et la fleur blanche soutenue par une belle matière, généreuse et fraîche.</i>		
Menetou Salon, Domaine Pellé, cuvée « les Bornés » Sauvignon Blanc	2022	39
<i>Un nez aux arômes de fruits exotiques et d'herbe coupée. La bouche est riche et tendre avec un bel équilibre entre fraîcheur et acidité.</i>		
Saumur, Domaine De l'Enchantoir « Terres Blanches » 	2020	40
<i>Aromatique, fruité, arômes de fleurs blanches, arômes de fruits blancs, arômes de fruits jaunes.</i>		
Sancerre, Vignobles Patrice Moreux 	2022	45
<i>Cette magnifique cuvée présente une bouche droite, minérale et tranchante, avec de beaux arômes de pamplemousse, de citron et de fleurs d'acacia. La finale est superbement longue et fraîche.</i>		
Pouilly Fumé, Domaine Jonathan Didier Pabiot « Prélude »  	2020	56
<i>Vif et énergique, il possède une attaque franche et persiste longtemps sur des notes minérales presque fumées.</i>		

Mil. 75 cl

Montlouis sur Loire, **Domaine La Grange Tiphaine « Les épinays »**  2021 **90**
Chenin

Montlouis-sur-Loire est un grand terroir et le Chenin le magnifie à merveille. Sa minéralité est mise en valeur dans une finale longue et fraîche, gage d'un vieillissement harmonieux.

La Vallée du Rhône

Lirac, **Domaine Lafond « Roc-Epine »**   2019 **38**
Grenache, Roussanne, Viognier

Un joli mariage tout en fraîcheur. On retrouve beaucoup de fruits, des arômes de tilleul et de fleurs blanches, des saveurs d'agrumes, et une franche vivacité.

Saint Joseph, **Domaine Louis Cheze « Ro Rée »** 2019 **64**
Marsanne, Roussanne

Sa robe jaune paille offre des notes d'abricots, d'acacia et de miel avec un bel équilibre et une bouche onctueuse.

Châteauneuf du Pape, **Famille Perrin « Les Sinards »** 2021 **82**
Clairette, Grenache blanc, Roussanne

Ce vin présente beaucoup de richesse, il est expressif et complexe. Le nez présente des notes de pêche, de poire et d'épices douces. La bouche est riche et suave, avec beaucoup de persistance. Belle tension accompagnée par une finale saline et gourmande.

Condrieu, **Cave Yves Cuilleron « La Petite côte »** 2019 **98**
Viognier

Nez aux notes d'abricots, de coings, de pêches et d'agrumes. Quelques notes délicates de Lilas, de rose, de violette et de miel. Une bouche gourmande et fraîche, une belle puissance épicée. Une amertume désaltérante allonge la persistance du vin en bouche.

Autre terroir

Côte du Jura, **Domaine des Ronces « floral »**  2018 **40**
Chardonnay

Expressif, sur des fruits blancs comme la pomme, la poire et le coing. Ce vin est équilibré entre la gourmandise du fruit et une minéralité qui se poursuit sur des notes fumées.

Nos Vins Rouges

Le Bordelais

	Mil.	75 cl
Puisseguin Saint Emilion, Château Guibeu  Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2018	44
<i>Au nez des arômes soutenus de fruits rouges. En bouche, un profil souple et équilibré, renforcé d'une belle fraîcheur.</i>		
Saint Estèphe, Château Lafon Rochet « les Pélerins » Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2018	58
<i>Un nez agréable, soyeux, avec un fruité fondu et une belle fraîcheur aromatique. Une bouche croquante, une belle souplesse et une structure tannique intégrée. Une finale fraîche et, avec un retour acidulé, cassis, cèdre et légèrement épicé.</i>		
Saint Julien, Château Duluc de Branaire Ducru Merlot, Cabernet Sauvignon	2017	90
<i>C'est un vin souple, plein de fraîcheur, avec des notes de fruits rouges et noirs, et l'on retrouve des arômes d'épices et de cacao.</i>		
Pauillac, Château Pedesclaux Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot	2015 / 2017	98
<i>Le nez révèle une grande complexité avec des arômes de cassis, d'écorces d'orange et d'épices. Un très beau volume en bouche, sur des notes de pain d'épices et de tabac blond. La texture des tanins, suave et soyeuse, montre une très belle harmonie entre puissance, élégance et subtilité.</i>		
Margaux, Château d'Issan Cabernet sauvignon, Merlot	2014	120
<i>Palette aromatique très profonde de fruits mûrs avec une fraîcheur saisissante. La bouche jouit d'un équilibre solide sur des tanins sophistiqués, crémeux, d'un soyeux élégant.</i>		

La Bourgogne

Morgon, Maison Piron  Gamay	2020	42
<i>Ce cru renommé donne des vins aromatiques, où la prune, la cerise et le kirsch dominant. La bouche est longue, les tanins sont fins, avec une belle fraîcheur en finale.</i>		
Côte de Brouilly, « Brulhié » Hadrien Brissaud Gamay	2022	44
<i>Fruit rouge gourmand avec une belle densité.</i>		
Bourgogne Pinot Noir, « Croteau » Hadrien Brissaud Pinot noir	2021	48
<i>Nez de griotte typique du Pinot Noir, avec de petites notes épicées et une bouche fraîche et bien équilibrée</i>		
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Saint Marc  Pinot noir	2020	52
<i>Une robe claire aux arômes de fruits rouges comme la cerise. Une bouche croquante avec des tanins soyeux.</i>		

Auxey Duresses 1^{er} Cru, **Domaine Vincent Prunier** 2018 **86**
Pinot noir

Le nez est superbe, très ouvert et concentré, avec des notes de petits fruits rouges. La bouche est explosive et gourmande avec un fruit bien présent aux notes animales de cuir et de pierre à Fusil. Le vin a des tanins soyeux en attaque et qui s'affirment sur la finale.

La Vallée du Rhône

Crozes Hermitage, **Domaine Melody « friandise »** 2020 **55**
Syrah

Vous apprécierez son caractère porté sur des notes de fruits rouges, cette rondeur et ce parfait équilibre entre les tanins et la légère minéralité apportant une fraîcheur tendre.

Saint Joseph, **Domaine Louis Cheze, « Cuvée Caroline »**  2020 **58**
Syrah

Une pure syrah équilibrée sur des arômes de fruits noirs et cacao relevée par une pointe d'épices et des tanins souples.

Chateauneuf du Pape, **Famille Perrin « Les Sinards »** 2020 **82**
Grenache, Mourvèdre, Syrah

En nez, ce vin offre un bouquet intense de fruits rouges et noirs, d'épices douces, de bois noble et quelques notes minérales. La bouche est tout en équilibre entre fraîcheur et velouté avec des tanins fins et élégants et une très longue finale.

La Vallée de la Loire

Côte Roannaise, **Domaine Serol « Éclats de granite »**  2020 **34**
Gamay

Tout en rondeur et souplesse, ce vin s'ouvre sur des arômes de fruits rouges très typiques du cépage. La bouche expressive s'accompagne de notes florales et les tanins sont présents mais discrets.

Montlouis sur Loire, **Domaine la Grange Tiphaine « Becarre »**  2021 **36**
Cabernet Franc

Quand le cabernet franc trouve dans le silex un allié vers la maturité, il offre des facettes bien loin du végétal et nous surprend par sa gourmandise, sa générosité et sa buvabilité.

Menetou Salon, **Domaine Pelle « les Bornés »** 2020 **48t**
Pinot noir

Les bornés est une cuvée gourmande, de plaisir où le fruit s'allie à une belle matière

Autre terroir

Côte de provence, **Domaine Grand Boisé « Auro »**  2020 **34**
Grenache, Cinsault

Une cuvée sur le fruit. Vin rouge de plaisir avec la fraîcheur caractéristique du domaine.

Nos Rosés

Côte de Provence, « **odysée** » 2021 **34**
Grenache, Cinsault, Carignan Mourvèdre

Un vin fruité, gourmand et rond. Un très bel équilibre avec une finale sur la fraîcheur.

Côte de Provence Sainte-Victoire, **Domaine Grand Boise** 2021 **42**
Grenache, Syrah, Cinsault

Un rosé alliant fraîcheur, fruit, finesse et longueur. On retrouve de jolies notes de pêche blanche, de fleurs blanches et de poivre blanc. Il se marie très bien avec la cuisine méditerranéenne, exotique ou légèrement épicée.

Nos Bulles

Crémant de Loire, **Domaine des Rochelles** **44**
Chenin, Chardonnay

Robe très attractive, belle effervescence, fine ligne de bulles délicates, bouquet de fleurs blanches, acacias frais et belle continuité aromatique

Champagne, **Bergère « origine »** **80**
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Une robe jaune d'or brillante, une finesse de bulles exceptionnelle. Un nez fruité, harmonieux, toasté, beurré. Une attaque en bouche fraîche et vive, une belle richesse, un joli équilibre. Une bulle fine, élégante associée à une vinosité ronde et ample. Une longueur remarquable Un champagne étonnant de fraîcheur !

Champagne, **Drappier Rosé** **98**
Pinot Noir, Brut Nature

Très structuré, d'une pureté de fruits rouges exemplaire, Champagne éclatant au nez, offrant des sensations similaires en bouche. Chaleureux et satiné, légèrement épicé avec des notes de fruits à noyau, équilibrées par une belle fraîcheur en finale.

Champagne, **Drappier Blanc de Blanc** **120**
Chardonnay

Le nez évoque la pêche blanche, la poire mais aussi des notes plus florales telles que la pivoine. En bouche, un Champagne minéral, légèrement biscuité, crémeux, enveloppant et traversé d'une permanente fraîcheur.

Champagne, **Drappier Clarevallis** **140**
Pinot Noir, Pinot Meunier Chardonnay Blanc Vrai

Robe (de moine oserait-on dire ?) or gris, mousse très fine et persistante. Notes de sureau et de violette. Minéralité calcaire arrondie par la pulpe du pinot. Une tension en bouche équilibrée par un dosage discret sur des saveurs de jolis amers

Softs

Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	5,5
Limonade Bretonne 1905	25 cl	5,5
Orangina	25 cl	5,5
Jus de Fruits Granini Pomme, Orange, Abricot, Tomate, Fraise, ACE, Ananas	25 cl	5,5

Eaux

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

Boissons chaudes

Accompagnées de mignardises

Expresso, Déca Brûlerie de Belle Ile	3,9
Thé Dammann noir ou vert	4,5
Infusion Dammann Verveine ou Tilleul-Menthe	4,5

Cocktails Apéritifs

Spritz "traditionnel" Aperol, Prosecco et Perrier		12
Spritz "Breton" Aperol, cidre des terroirs breton, plancoët		9,5
Kir Royal Au choix, crème de cassis ou crème de pêche		14
Cocktail du moment		14
Whisky Breton GALAAD	4 cl	12
Morgat Blanche, Blonde, Ambrée	33 cl	7,5

Digestifs

Hydromel du Rûcher de l'abeille noire	4 cl	12
La Prune (Distillerie du Ponant)	4 cl	12
Le Jaune - eau de vie (Distillerie du Ponant)	4 cl	12
Le Marc (Distillerie du Ponant)	4 cl	12
Menthe-Pastille	4 cl	12



