



le Bistrot

Hôtel du **Phare**

BELLE-ÎLE-EN-MER



Softs

Breizh Cola, Breizh Cola Zero, Breizh Tea	33 cl	5,5
Limonade Bretonne, Diabolo, Orangina, Schweppes agrumes	25 cl	5,5
Tonic 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	25 cl	5,5
Sirop à l'eau (enfant)	20 cl	2,5

Eaux

Dour ar Gueurveur - eau microfiltrée Plate / Gazeuse	75 cl	5
---	-------	----------

Boissons Chaudes

Café Brûlerie de Belle Île 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	5
Chocolat Viennois	6
Thé noir Earl Grey « Yin zhen » / Darjeeling / Fruits Rouges	4
Infusion Verveine / Tilleul-Menthe	4

Carte des Vins

Nos Vins Blancs

	Mil.	12 cl	75 cl
Muscadet, Oysterman	2022	6	29
Sauvignon, Domaine Joseph Mellot « Sincérité »	2023	7	34
Entre Deux Mers, Château Fontoy 	2023	8	38
Bourgogne, Terres Secrètes « Chardonnay »	2022	9,5	46

Nos Vins Rouges

Val de Loire, Domaine Mourat « Collection »	2021	7	34
Bordeaux, Loup de la Loubière	2019	8	38

Nos Vins Rosés

Côte de Provence, Domaine de la Gayolle « Les Platanes »	2022	7	34
Côte de Provence, M de Minuty	2023	9,5	44

Nos Bulles

Crémant de Loire E. Laurance 	9	42
Champagne Mercier	14	70

**Vivez une expérience œnologique.
Venez choisir votre bouteille dans notre cave.**

Cocktails

Caipirinha	9
Cachaça, sucre et citron vert	
Moscow Mule	13
Vodka, ginger beer et jus de citron vert	
Gin Tonic	12
Gin, tonic	
Ti Punch	9
Rhum, citron vert et sucre	
Rose	10
Lillet rosé, tonic	
Daïquiri aux fruits rouges	12
Rhum, citron, purée de fruits rouges	
Americano	12
Campari, Martini rouge et Perrier	
Margarita	12
Tequila, Cointreau et jus de citron vert	
Mojito	14
Rhum, menthe fraîche, sucre, Perrier et citron vert	

Spritz

Spritz « l'Original »	12
Aperol, Prosecco et Perrier	
Spritz « breton »	9,5
Aperol, cidre des terroirs breton, eau gazeuse	

Mocktails

Virgin Mojito		9
Citronnade maison XL		8

Kirs

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		

Bières et Cidres

Pression Blonde Lancelot	25 / 50 cl	6 / 9,5
Pression IPA Exocet	25 / 50 cl	6,5 / 9,9
Morgat Blanche, Blonde, Ambrée	33 cl	7,5
Cidre brut Breton	25 / 75 cl	6,9 / 18

Apéritifs

Brastis / Ricard	2 cl	5
Martini Blanc, Martini Rouge	8 cl	6

Alcools et Spiritueux

Whisky Eddu Silver	4 cl	9
Gin / Vodka / Tequila / Rhum	4 cl	8
Poire / Framboise / Cognac	4 cl	8
Limoncello / Menthe Speak Easy	4 cl	6

À l'Apéritif ou en Entrée

Saucisson fumé	9
Rillettes de sardines aux citrons confits	10
Accras de poissons de roche sauce tartare	12,5
Poulpe au yuzu et au gingembre	14
Moules gratinées en persillade	15
Huîtres creuses du golfe du Morbihan (6 ou 12)	15 / 26
Bulots cuits aux aromates	12
Crevettes grises	10
Crevettes roses	18
Langoustines mayonnaise (300 g)	25
Frites	6

Les Entrées

Œufs mayo	8
Ceviche de poisson aux aromates	14
Soupe de poissons de roche	15
Araignée de mer	16

Les Plats

Moules marinière	18,5
Moules à la crème	19,5
Moules au curry	19,5
Fish & chips de cabillaud	21
Crevettes Roll à l'avocat	22
Tartare de thon rouge au couteau	20
Linguine aux coquillages et pistou	20
Assiette de fruits de mer	29
<i>huîtres creuses, crevettes roses et grises, langoustines, bulots</i>	
Plateau de fruits de mer	44
<i>araignée, huîtres creuses, crevettes roses et grises, langoustines, bulots, palourdes</i>	
Burger de bœuf à la tomme de Belle Île	21
Parmentier d'agneau de Belle Île confit 7 heures	23
Pièce de rumsteack sauce béarnaise	22

Les plats sont accompagnés par des **frites** ou de la **sucrine**

Les Desserts

Mousse au chocolat 55%	9,5
Tiramisu	9,5
Crème brûlée	10
Fraises chantilly	12
Baba bouchon au rhum	11
Café gourmand	10
Dame blanche au chocolat ou caramel beurre salé	12
Fraises Melba	12
Chocolat liégeois	12
Glaces et sorbets	3,5 / boule
<i>vanille, chocolat, fraise, caramel beurre salé</i>	

Menu Petit Phare 28

6 huîtres n° 3 du Golfe du Morbihan

Filet de **Lieu jaune**, sauce vierge
Purée de pomme de terre

Far breton aux pruneaux

Menu Enfant 14

Fish & chips ou **steack** haché
Accompagnement au choix inclus

2 Boules de **Glace**



Prix en euros – Taxes et service compris

