

Hôtel du Phare

Sauzon · Belle-Île-en-Mer

À partager

Sardines au barbecue **22 €**

Huîtres (x6), condiments ponzu et cébettes **18 €**

Pata negra **24 €**

Nos fruits de mer

Plateau de fruits de mer avec araignée **48 €**

*(Araignée, huîtres creuses, crevettes roses,
langoustines, bulots, palourdes)*

Supplément: **40 €**

½ homard tiède cuit au barbecue, beurre de Kari Gosse

Menu Découverte

Entrée, plat ou plat, dessert **39 €**

Entrée, plat et dessert **42 €**

Terrine de tomates de Belle-Île, basilic de Locmaria

...

Daurade royale sauvage, siphon de beurre blanc, chou frisé braisé de Locmaria, ceviche de daurade au leche del tigre, coulis d'épinard

...

Fraîcheur aux fraises de petit Borthero

Boudoir maison, siphon yaourt, fraises en 4 façons.

Menu enfant 18€

Linguines alle vongole

...

Boudoir à la fraise

Menu Belle-Île

En 4 temps 68 €

1 entrée · 2 plats · 1 dessert

En 5 temps 84 €

1 entrée · 3 plats · 1 dessert

Saint-Pierre de nos côtes, Agnolotti de blette de Locmaria et ricotta au citron confit, algues au beurre, jus de volaille réduit aux arêtes de saint-pierre.

...

Porc de Keroulep et pouce-pied de Belle-Île, julienne de pois gourmands au ponzu, confit d'oignons nouveaux, jus de cochon réduit aux cornichons et pouces-pieds.

...

Bar de ligne de Belle-Île, artichaut en purée et chips, coques, fumet de poisson en marinière réduite.

3ème plat du menu en 5 temps au choix:

Agneau de Belle-Île, fleur de courgette, coulis de courgette, raviole à l'effiloché d'agneau, bouillon au shiitaké de Belle-Île.

ou

Homard, petits pois de Belle-Île au barbecue, jus de cosses, myrtilles locales, bisque crémée, bouillon dashi aux pinces de homard.

...

Dessert au choix :

inclus dans les 2 formules

Île chocolat, olive noire

ou

Tarte à la rhubarbe de Belle-Île, sorbet rhubarbe maison, crème tonka

ou

Fraîcheur aux fraises de Petit Borthero :
Boudoir maison, siphon yaourt, fraises en 4 façons.

Notre cave au rez-de-chaussée se visite...
Vivez une expérience œnologique : venez choisir votre bouteille dans notre cave.
Nos équipes se feront un plaisir de vous accompagner.

NOS VINS BLANCS (75cl)

La Vallée de la Loire

	Mil.	75 cl
Menetou-Salon Clément	2025	46 €
Menetou-Salon « Les Pentes » Joseph Mellot, Bio	2025	48 €
Valençay Minchin	2023	42 €
Quincy Domaine Portier	2024	40 €
Quincy Le Champ aux Lièvres	2025	45 €
Reuilly Desroches	2025	36 €
Reuilly Mabillet	2025	42 €
Chinon « Le Saut du Loup » Domaine Dozon	2024	49 €
Pouilly-Fumé Les Greffeux	2024	49 €
Sauvignon « Sincérité » Joseph Mellot	2024	34 €
Sancerre Cyprien en Perchaud	2023	48 €
Saumur « Terre Blanche » Domaine de l'Enchantoir	2023	48 €
Muscadet « Les Gautronnières »	2025	42 €

La Bourgogne

	Mil.	75 cl
Bourgogne Terres Secrètes · Chardonnay	2023	46 €
Beaujolais Blanc Domaine Piron	2023	45 €
Beaujolais Village Château de Pierreux	2024	44 €
Rully « La Perche » Hadrien Brissaud	2024	89 €
Aligoté « Cuvée Auguste » Hadrien Brissaud	2024	54 €
Puligny-Montrachet « Les Meix » Hadrien Brissaud	2023	145 €
Chablis Moreau et Fils	2023	56 €

Le Bordelais

	Mil.	75cl
Pessac-Léognan La Grande Ferrade	2022	58 €
Graves Château Trébiac	2020	42 €

La Vallée du Rhône

Châteauneuf-du-Pape **Domaine Tour Saint-Michel**
Condrieu « Brèze » **Louis Chèze**

Mil.	75cl
2025	82 €
2019	86 €

Sud Est

Coteaux Varois **Domaine Valcolombe · Rolle**
Côtes de Provence **Domaine Grand Boise**

Mil.	75 cl
2025	36 €
2024	42 €

NOS VINS ROSÉS (75CL)

Cabernet d'Anjou **Château La Tomaze, Bio**
Côtes de Provence **Minuty Prestige**
Côtes de Provence **Galoupet**

Mil.	75 cl
2024	36 €
2025	44 €
2023	82 €

NOS VINS ROUGES (75CL)

La Vallée de la Loire

Domaine Mourat **Bio**
Valençay **Minchin Les Saints Lazarre**
Saumur-Champigny **Le Blason de Parnay · Vincenot & Fils**

Mil.	75 cl
2024	34 €
2022	38 €
2023	36 €

La Bourgogne

Brouilly « Buidons » **Hadrien Brissaud**
Mercurey **Château de Chamirey**
Morgon **La Chanaise**
Auxey-Duresses 1er Cru **Hadrien Brissaud**

Mil.	75 cl
2023	49 €
2023	62 €
2023	39 €
2024	98 €

Le Bordelais

Montagne-Saint-Émilion **La Tour Musset**
Saint-Estèphe **La Devise de Lilian**
Saint-Estèphe « Les Pèlerins » **Château Lafon Rochet**
Pauillac **Château Pedesclaux**

Mil.	75 cl
2023	41 €
2017	44 €
2020	66 €
2019	98 €

La Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage **Domaine des 4 vents** « Les Pitchounettes »

Mil.	75 cl
2024	44 €

NOS CHAMPAGNES & BULLES (75CL)

Crémant de Loire Domaine Cady, Bio	42 €
Crémant de Loire Langlois	42 €
Champagne « Blanc de Noirs » Mercier	62 €
Champagne « Carte d'Or » Drappier	78 €
Champagne « Blanc de Blancs » EPC	80 €
Champagne « Blanc de Noirs » EPC	78 €
Champagne Veuve Clicquot	185 €

Notre sélection au verre

VINS BLANCS

	Mil.	12 cl
Beaujolais Village Château de Pierreux	2024	9,50 €
Menetou-Salon Clément	2025	11,50 €
Chablis Moreau & fils	2023	12,50 €

VINS ROUGES

	Mil.	12 cl
Saumur-Champigny Le Blason de Parnay · Vincenot & Fils	2023	8,00 €
Montagne Saint-Emilion La Tour Musset	2023	9,00 €

VINS ROSÉS

	Mil.	12 cl
Côtes de Provence Minuty Prestige	2025	9,50 €

NOS BULLES

	12 cl
Mercier Blanc de Noir	12 €

BOISSONS & COCKTAILS

COCKTAILS APÉRITIFS

Spritz Traditionnel Aperol, Prosecco, Perrier	12 €
Spritz Breton Aperol, cidre des terroirs bretons, Plancoët	9,50 €
Kir Royal Crème de pêche ou crème de cassis	14 €
Cocktail du Moment	14 €
Sainte colombe Blanche ou Ambrée	7,90 €

SOFTS

Breizh Cola · Breizh Cola Zéro	33cl	5,50 €
Limonade bretonne · Orangina	33cl	5,50 €
Jus de fruits Granini Pomme, abricot, tomate	33cl	5,50 €

EAUX

Dour ar Gerveur Eau micro-filtrée plate	75cl	5 €
Plancoet Gazeuse	75cl	6 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso · Déca Les Légendes de Broceliandes	3,90 €
Thé Dammann Noir ou vert	4,50 €
Infusion Dammann Verveine ou Tilleul-Menthe	4,50 €

DIGESTIFS

Menthe-Pastille	4 cl	12 €
Rhum Eminente	4 cl	12 €
Whisky Eddu Silver	4cl	9 €
Ville Prune de Souillac	4cl	12 €