Apéritifs

Ricard, Pastis Breton « Brastis »	2cl	3.90€	4cl	7.00€
Martini blanc ou rouge, Suze, Campari	5cl			4.90€
Porto blanc ou rouge «Ramos Pinto»	5cl			4.90€
Picon	7cl			4.90€
Kir vin blanc, kir breton	12,5cl			3.90€
Kir pétillant	12,5cl			7.50€
Kir royal	12,5cl			12.00€

Nos crèmes Marie Brizard : cassis, pêche, mûre, framboise, fraise des bois

Vodka Sobiesky, vodka Eor, rhum blanc, gin H2B, Cachaça	5cl	6.50€
Adjuvant : soda, jus orange, tonic		2.00€

Digestifs

Cognac Gautier VS	4cl	6.50€
Bas-Armagnac Dom. de Paguy 2002	4cl	8.00€
Bas-Armagnac grand assemblage	4cl	10.00€
Chartreuse Verte	5cl	8.00€
Rhum Zacapa	4cl	10.00€
Rhum Don Papa 7 ans, Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl	9.00€
Eau de vie poire, mirabelle, framboise	4cl	6.50€
Get27, Menthe pastille, Bailey's, Limoncello	6cl	6.50€
Pineau des Charentes Gautier	4cl	6.50€

Whiskys

Single malt

Aberlour, Glenfiddich, Knockando	4cl	7.00€
Oban 14 ans, Lagavulin 16 ans	4cl	14.00€

Blend

Jack Daniel's, Jameson, Nikka, Four Roses	4cl	6.00€
Flatnöse, Jameson Black Barrel	4cl	7.00€
Chivas 18 ans	4cl	11.00€

Whiskys français

Single malt

Couvreur Clearach, Rozelieures bleu	7.00€
Eddu Silver, Hepp, Rozelieures rouge	9.00€
Villanova Berbie, Rozelieures noir	11.00€

Blend

«Bellevoye» rouge ou noir	10.00€
«Bellevoye» blanc ou bleu	7.00€

Cocktails sans alcool

Cocktail du jour	15cl	8,00€
Virgin Spritz	15cl	7.00€
Apple Mojito	12cl	7.00€

Cocktails avec alcool

Cocktail du jour	15cl	8,00€
Américano	12cl	8.00€

Martini rouge, Noilly Prat, Campari, rondelle orange

Spritz	15cl	8.00€

Apérol, crémant, rondelle orange

Mojito	12cl	8.00€

Rhum cubain, citron vert, eau pétillante, sucre, menthe fraîche

Mojito Champagne	12cl	12.00€

Rhum cubain, citron vert, champagne, sucre, menthe fraîche

Mojito Framboise	12cl	8.00€
Gin tonic	12cl	8.00€

Gin, Finley

Caïpirihna Cachaça, citron vert, sucre	6cl	8.00€
Téquila Sunrise Téquila, jus d'orange, grenadine	12cl	8.00€
Pina Colada Rhum, jus d'ananas, lait coco	20cl	10.00€

Apéro iodé

3 huîtres n°3 + crevettes + 1 verre (12cl)	
Anjou Blanc «Terre de Haut» 2015	9.90€
5 huîtres n°3 + 1 verre (12cl)	
Anjou Blanc «Terre de Haut» 2015	11.90€

Grignotages

Sardines à l'huile d'olive «Groix et Nature»	7.50€
Sardines à l'huile de Homard «Groix et Nature»	8.50€
Friture d'éperlan, sauce tartare	5.50€
Acras de morue au piment d'Espelette les 100g	3.00€
Les rillettes de la conserverie «Groix et Nature»	8.00€

(Pâté marin/Grondin au massala/ Maquereaux Poivre Sichuan / St Jacques à la Bretonne / Haddock au curry)

Bières pression

Leffe Blonde	25cl	3.90€	33cl	5.10€	50cl	7.10€
Loburg Blonde	25cl	3.70€	33cl	4.90€	50cl	6.90€
Panaché - Monaco	25cl	3.80€	33cl	5.00€	50cl	7.00€
Picon Bière	25cl	4.50€	33cl	6.30€	50cl	8.30€

Demandez la bière du moment

Bières bouteilles morbihannaises

La Flemme, La Fougue, La Fièvre	33cl	6.00€

Brasserie de Vannes La Dilettante

Pale Ale, Altbier, bière d'été	50cl	8.00€

Brasserie de Guern St Georges

Cidres et Poirés

Cidre Artisanal Brut Breton	12,5cl	2.90€	75cl	15.00€
«XVII» châtaigne			75cl	17.00€
«Kalysie» poire/gingembre			75cl	17.00€

Eaux - Soda

Plancoët ou Plancoët Fines Bulles	100cl	4.10€
Plancoët ou Plancoët Fines Bulles	50cl	3.50€
Chateldon	75cl	7,00€
Perrier	33cl	3.90€
Sirop à l'eau	20cl	1.70€
Limonade - Diabolo	20cl	2.50€

Sirops Monin : menthe, citron, pêche, kiwi, fraise, framboise

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Fanta, Sprite	33cl	3.90€
Finley Tonic et Finley «agrumes»	20cl	3.90€
Thés glacés maison citron, marrakech, framboise	33cl	4.90€
Jus de fruits Pago	20cl	3.90€

Orange, ananas, abricot, tomate

Jus de fruits à la verse	20cl	2.50€

Fraise, pomme, pamplemousse

Boissons chaudes

Expresso, allongé, déca, noisette, macchiato		1.90€
Double expresso, grand crème, chocolat chaud		3.80€
Cappuccino, latté, moka		4.10€
Thés, tisanes		3.50€
Irish Coffee	11cl	9,00€

Conseil du Caviste :
AOP Quincy «Marie» Emmanuelle Mellot

Nos fruits de mer
(selon arrivage)

Aussi disponible en vente à emporter, -10% sur votre note

En provenance des Viviers de St Colomban/Quiberon

Bigorneaux (la portion 200g) **9.00€**
Bulots (la portion 300g) **8.50€**

L'Araignée entière (ou le tourteau selon arrivage), Mayonnaise **15.00€**
Le ½ homard Breton, Mayonnaise **Selon cours**

Langoustines vivantes (la portion 300g) **Selon cours**

Crevettes Roses (la portion 200g) **8.00€**

INFO DU CHEF :
Les huîtres de pleine mer de Quiberon développent des arômes iodés plus importants que celle provenant du golfe du Morbihan.

Huîtres du Golfe N°3
«Jacques Richard» à Séné
les 6....10€ | les 9....15€ | les 12....20€

Huîtres naturelles N°2 de la Baie de Quiberon
«Culture Marine» à St Philibert
les 6....14€ | les 9....21€ | les 12....28€

Twistez vos huitres

3 N°3 + 3 N°2....12€ | 5 N°3 + 4 N°2....17€ | 6 N°3 + 6 N°2....24€

Assiette de l'écailler (1/2 tourteau ou araignée, 2 huitres N°3, 3 langoustines, 3 crevettes, bulots, bigorneaux) **19.90€**
Palourdes bretonnes gratinées au beurre d'ail **12.00€**

Plateau de l'écailler

Le plateau pour 1 pers. 39.90€
(6 **huitres** du Golfe N°3, **langoustines** vivantes 100g, 6 **crevettes, bigorneaux**, **bulots**,½ **araignée** ou tourteau)

Supplément **Langoustines** les 100g **Selon cours**
Supplément **Demi-homard** breton les 250g **Selon cours**

Tous nos fruits de mer sont accompagnés de Beurre Bordier. 1€ le beurre supplémentaire.

Nos entrées

Velouté de potimarron, œuf poché Bio et chips de panais **8.00€**

Fraicheur de tourteau et pomelos, émulsion spiruline **12.90€**

Tartine de foie gras poêlé et Gotchial, compotée de Belchard au piment d'Espelette **14.90€**

Conseil du Caviste :
AOP Anjou blanc «Terre de Haut» Dom. de Bois Mozé

Pâté en croûte « maison » 8.00€

Saumon fumé par nos soins, émulsion de lait ribot au poivre timut et pain grillé **13.00€**

Soupe de poissons « home made », rouille et croûtons aillés **9.00€**

Conseil du Caviste :
AOP Chinon «Domaine» Dom. Baudry

INFO DU CHEF :
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, sel de Guérande, poivre noir et baies de genièvre.

Nos poissons

Pavé de maigre à la plancha, fricassée de champignons 18.00€

Aile de raie au beurre noisette, épinards et châtaignes 22.00€

Saumon mi-cuit/fumé, embeurrée de choux vert et pickles d'oignons rosés 15.00€

Brochette de noix de St Jacques au lard de Colonnata, pommes grenailles 24.90€

Conseil du Caviste :
AOP Saumur blanc «Hérésia» Château d'Eternes

La Sole Meunière et son beurre citronné **31.00€**

Choucroute de la mer **22.00€**

Haddock maison au beurre blanc et oeuf poché, Pommes vapeur **21.00€**

Conseil du Caviste :
AOP Condrieu «Verchery» Dom. Clusel Roch

Nos légumes

Conseil du Caviste :
Cabardès «Nature» Dom Salitis - Vegan

Pot au feu de légumes de saison **10.50€** Veggie

Ravioles aux cèpes, émulsion de champignons au citron confit **13.00€** Veggie

Nos viandes

Conseil du Caviste :
Régnié «vignes de 1948» Dom. Dupré

Le 4 B Breizh/Burger/Brasserie/Bleue
(Boeuf haché, badennois, buns maison, ketchup de betterave) **18,00€**

Conseil du Caviste :
AOP Sancerre rouge «La Moussière»
Dom. Alphonse Mellot

Suprême de volaille fermière aux **morilles**, pâtes fraîches **18.00€**

Parmentier d'épaule d'agneau aux carottes confites **14.90€**

Conseil du Caviste :
AOP Bandol rouge Dom. Tempier

Onglet de Bœuf et os à moelle, Béarnaise de Homard, frites **XS (180g) 18.90€, XL(360g) 33.80€**

Nos fromages

Conseil du Caviste :
Vin orange «Ligéris» Dolium Dom. Lambert
en dose dégustation 3.50€

Plateau de fromages affinés par la fromagerie des Halles et sélectionnés par nos soins

Les 3 morceaux 7.00€
Les 5 morceaux 9.00€
Les 7 morceaux 11.00€

Faites vous plaisir avec une bière Vannetaise de la Brasserie La Dilettante

Conseil du Caviste :
Coupe de crémant ou Champagne

Nos desserts

Crémeux Dulcey et miel de châtaigner, sablé breton **7.50€**

Tartare d'ananas à la coriandre, glace yaourt **7.00€** Veggie

Tatin de poires au caramel, glace au sésame noir **7.50€**

Tiramisu pain d'épices et liqueur d'orange **6.50€**

Conseil du Caviste :
AOP Coteaux de l'Aubance «Elegance»
Dom. de Bois Mozé

Conseil du Caviste :
Shooter de rhum - 2cl - 3.50€

Baba au Rhum maison et crème chantilly Bio 7.00€

Soufflé au chocolat « Guanaja 70% » 7.50€

Café ou thé gourmand 7.50€

Irish gourmand (11cl) **12.00€**

«Secret» gourmand Crémant de Loire « Blanc Secret » (11cl) **12.00€**

INFO DU CAVISTE :
Crémant de Loire « Blanc Secret » tient son nom de son élevage en barrique dans une cave secrète !

Menu Brasserie

25.00€

Pâté en croûte maison

Assiette de l'écailler (6 crevettes | bulots | bigorneaux)

Soupe de poissons «home made», Rouille et Croûtons aillés

L'entrée du jour *

Saumon mi-cuit/fumé, embeurrée de choux vert et pickles d'oignons rosés

Parmentier d'épaule d'agneau aux carottes confites

Onglet de Bœuf, Béarnaise de Homard, frites

La Suggestion du chef *

Baba au Rhum Maison et crème chantilly Bio

Tiramisu pain d'épices et liqueur d'orange

Tartare d'ananas à la coriandre, glace yaourt

Le dessert du jour *

*** Uniquement du lundi au vendredi midi**

Menu Conleau

34.00€

5 huîtres creuses n°3 du Golfe

Saumon fumé par nos soins, émulsion de lait Ribot au poivre timut

Fraicheur de tourteau et pomelos, émulsion spiruline

Tartine de foie gras poêlé et Gotchial, compotée de Belchard au piment d'Espelette

---

Suprême de volaille fermière aux **morilles**, pâtes fraîches

Haddock maison au beurre blanc et œuf poché, pommes vapeur

Pavé de maigre à la plancha, fricassée de champignons

Le 4 B Breizh/Burger/Brasserie/Bleue

Ravioles aux cèpes, émulsion de champignons au citron confit

Soufflé au chocolat « Guanaja 70% »

Crémeux Dulcey et miel de châtaigner, sablé breton

Tatin de poires au caramel, glace au sésame noir

Tartare d'ananas à la coriandre, glace yaourt

Café ou thé gourmand

Menu Homard

Selon cours

Amuse-bouche

Un homard entier (environ 500g)
rôti au beurre d'estragon,
pommes grenailles

Dessert au choix à la carte

Formule Moussaillon

La Gastronomie n'est pas réservée qu'aux adultes

Jusqu'à 10 ans

Ton âge fera le prix !!!

Plat* et dessert* choix libre sur la carte (portion enfant)
** sauf le plateau de l'écailler, brochette de noix de st Jacques, la sole meunière, suprême de volaille*

Coca | Orangina | Limonade | Sirop

Formule Express

18.00€

Du lundi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)

Amuse-bouche

Suggestion du jour

ou

Saumon mi-cuit/fumé, embeurrée de choux vert et pickles d'oignons rosés

ou

Tartare de bœuf, frites maison, salade

ou

Pot au feu de légumes de saison

Café | Mignardises

Idée cadeaux

Coffret cadeau vin

Coffret Cadeau spiritueux

Bon dégustation œnologique

Bon cadeau La Brasserie Bleue

...

Sélection de « La cave » by La Brasserie bleue

Munissez-vous de la carte en liège, nous vous attendons à la Cave pour un plus grand choix !

VIF & FRUITÉ

Un vin droit et aromatique idéal pour apéritif et fruits de mer.

	Verre 12,5cl	Bttle 75cl	Magnum
Anjou «Terre de Haut» Dom. Bois Mozé - Blanc	5.00€	22.00€	-
Saint Romain Dom. Alain Gras - Blanc	-	39.50€	78.00€
Quincy « Marie » Les vins d'Emmanuelle - Blanc	6.00€	30.00€	-
VdF La Champine Syrah Dom. Gerin - Rouge		22.00€	48.00€
Chinon « Domaine » Dom. Baudry - Rouge (Bio)	5.00€	25.00€	-
Côtes du Rhône « Poignée de Raisins » Dom. Gramenon - Rouge (demeter)	.	29.00€	-
IGP Côtes du Brian « Sinequano » Dom. Cailhol Gautran - Rouge	4.50€	20.00€	-

FIN & DÉLICAT

Finesse et délicatesse pour cette sélection propice aux plats de poissons et viandes légères.

	Verre 12,5cl	Bttle 75cl	Magnum
Côtes de Provence «L'accent» Dom. Clos de l'Ours - Rosé (Bio)	5.50€	28.00€	-
Muscadet S & M / Lies Cru Goulaine Dom. Bonnet-Huteau - Blanc	5.50€	28.00€	-
Meursault « Les Narvaux » Dom. Michelot - Blanc	.	73.00€	144.00€
Languedoc « Les Clapas » Dom. Pas de l'Escalette - Blanc (Bio)	6.50€	36.00€	-
Minervois « Carretal » Dom. Cailhol Gautran - Rouge (Bio)	5.00€	23.00€	.
Fleurie « Les Moriers » Dom. Lardy - Rouge	.	29.00€	57.00€
Sancerre "La Moussière" Dom. Alphonse Mellot - Rouge	9.00€	49.00€	94.00€

LÉGER & GOURMAND

Vous cherchez un vin plein de fruits et facile ? Allez-y ils sont là.

	Verre 12,5cl	Bttle 75cl	Magnum
Rosé de Loire « Les 30 Boisselées » Dom. Bois Mozé - Rosé (Bio)	3.90€	18.90€	-
Bourgogne Dom. Trapet - Blanc (Bio)	6.50€	34.00€	.
Menetou-Salon « Morogues » Dom. Minchin - Blanc	.	26.50€	54.00€
Anjou « Sonat » Dom. Bois Mozé - Rouge (Bio)	5.00€	23.00€	-
Cabardès « Nature » Dom. Salitis - Rouge (Bio) Vegan	-	23.50€	-
Bergerac "BergeCrac" Dom. Barouillet - Rouge (Bio)	4.50€	21.00€	

ROND & COMPLEXE

La catégorie qui remplit le palais d'arômes et de rondeur. Une bulle aromatique !

	Verre 12,5cl	Bttle 75cl	Magnum
Saumur « Hérésia » Château d'Eternes - Blanc	.	26.00€	-
VdF « Pierre précieuse » Dom. Alexandre Bain - Blanc (demeter)	-	41.00€	-
Bandol Dom. Tempier - Blanc	-	39.00€	-
Condrieu « Verchery » Dom. Clusel-Roch - Blanc (Bio)	12.00€	69.00€	-
Côtes de Provence Cru classé Château de Selle Dom. Ott - Rosé	7.50€-	41.00€	90.00€-
Gevrey - Chambertin Dom. Trapet - Rouge (Bio)	-	82.90€	-
Saint Emilion Grand Cru Château Sanctus - Rouge	8.50€	48.50€	84.00€
Beaune 1er Cru « Clos des Avaux » Dom. Saint Marc - Rouge	-	55.00€	

PUISSANT & VELOUTÉ

De la matière... De la belle matière ! Des tanins bien mûrs qui donnent envie d'en reprendre !

	Verre 12,5cl	Bttle 75cl	Magnum
VDF « Ligéris Dolium » Dom. Lambert - Orange	6.50€	36.50€	-
Amistat Dom. Ditté et Cazenave - Blanc	-	36.00€	-
Saint Estèphe Château de Pez - Rouge	11,50€	66.00€	-
Bandol Dom. Tempier - Rouge	9.00€	49.00€	92.00€
Côte-Rôtie « Blonde du Seigneur » Dom. Vernay - Rouge	15.00€	88.00€	150.00€
Médoc Château de la Tour de By - Rouge	5.50€	30.00€	-
Irouléguy « Bordaxuria » Dom. Bordaxuria - Rouge	-	32.00€	-

DOUX & RICHE

Les vins du foie gras et des desserts... Et beaucoup d'autres accords !

	Verre 12,5cl	Bttle 75cl
Coteaux de L'Aubance « Elegance » Dom. Bois Mozé - Moelleux (Bio)	5.00€	24.00€
Tokaji Aszù « 5 puttonyos »Dom. Disznoko – Liquoreux - Vin Hongrois	- 50cl	51.90€
Pacherenc du Vic-Bilh Dom. Labranche-Laffont - Moelleux (Bio)		28.50€

LE MONDE DES BULLES

	Bttle 75cl	Magnum
Crémant de Loire «Blanc Secret» Dom. Bois Mozé	32.00€	62.00€
Crémant Brut Rosé « Désirée Anne » Dom. Bois Mozé	23.00€	-
Louis Roederer Brut « Premier »	67.00€	110.00€
Moussé & Fils Brut « Or d'Eugène »	52.50€	-
Hugues Godmé « Extra Brut »	57.00€	-
Bollinger « Brut »	68.00€	-
Ruinart Brut « Blanc de blanc »	97.00€	-
Billecart Salmon Brut « Rosé »	89.50€	-
Louis Roederer Brut « Cristal »	221.00€	490.00€

Les planches de dégust

13.00€

3 verres de 6cl
Créez votre planche de dégustation !
parmi les vins au verre
Si Champagne +4€

SÉLECTION VINS D'EXCEPTION

	Bttle 75cl	Verre 12,5cl
Saumur «Réserve du Pigeonnier» Château de Fosse-Sèche - Rouge	74.00€	-
Sancerre «Cuvée Edmond» Dom Alphonse Mellot - Blanc	76,50€	13,00€
Margaux « Alter-Ego » Château Palmer - Rouge	121.00€	-
Puligny Montrachet 1er Cru « La Quintessence » Dom. Matrot - Blanc	91.00€	.
Chambolle Musigny 1er Cru « Les Feusselottes » 2011 Dom. Pousse d'Or - Rouge	125.00€	-
Igp Alpilles 2005 Dom. Trévallon - Rouge	115.00€	-

Les préférences du caviste

Demandez le vin du moment

Prix nets, en euros, services & toutes taxes comprises. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Découvrez nos différents espaces

- LE RESTAURANT -

De la Loire à l'Océan. Notre équipe vous propose une carte à base de produits frais et de saison faisant la part belle aux produits de la mer et aux fabuleux vins de Loire.

- L'HÔTEL -

Pour vos séjours professionnels ou lors de vos week-ends et vacances en famille ou entre amis, le Golfe Hôtel met à votre disposition 53 chambres et studios parfaitement équipées pour combler toutes vos envies.

- LA CAVE -

Et si vous prolongiez le plaisir de la dégustation chez vous ? Désormais, vous pouvez acheter votre vin à la cave de la Brasserie, afin de le faire découvrir à vos amis ou simplement compléter votre cave avec de jolis flacons.

- SÉMINAIRES -

Pour vos réunions, vos incentives, vos congrès, cocktails et séminaires, le Golfe Hôtel met à votre disposition tout son savoir-faire avec ses 5 salles de réunion équipées et sa salle de restaurant.

La cave

«La Cave» by la Brasserie Bleue vous propose des dégustations œnologiques, coffrets cadeaux personnalisés et une sélection rigoureuse d'environ 400 références!