



La Belle d'ILUR

Ostréicultrice traditionnelle de Bretagne



Nolwenn est heureuse de vous accueillir  
sur son chantier ostréicole

[www.labelledilur56.fr](http://www.labelledilur56.fr)





La Belle d'ILUR

## Ostréicultrice traditionnelle de Bretagne

C'est en 2012 que Nolwenn Réhault, diplômée en aquaculture et en biologie des organismes et des populations, pose ses valises au Badel à Séné.

Elle crée la société Native Ostréa et acquiert la cabane ostréicole... ainsi que trois parcs d'exploitation dans le Golfe du Morbihan. La marque La Belle d'Ilur est née.

La suite est avant tout une aventure humaine. Accompagnée par son compagnon dans la vie JP et son équipe, Nolwenn développe cette exploitation ostréicole, rénove entièrement la cabane ostréicole, puis construit un bâtiment de production.

L'exploitation ostréicole se veut raisonnée et respectueuse de l'environnement. La Belle d'Ilur produit une huître naturelle, née en mer (en Charente), puis élevée sur les parcs situés dans le Golfe du Morbihan à Boëdic, l'île d'Ilur et l'île-aux-Moines.

La Belle d'Ilur obtient en 2018 le label **Nature & Progrès**.



Captage naturel des jeunes huîtres.  
(sur nos parcs de captage en Charente)

Élevage en poche, sur tube et panier australien.  
(sur nos parcs dans le Golfe du Morbihan)





La Belle d'ILUR




## Ostréicultrice traditionnelle de Bretagne



Élevage dans des eaux de qualité.

Promotion d'une ostréiculture locale et durable.

Approche écologique et environnementale dans l'ensemble de nos moyens de production.

-  Une huître naturelle
-  Une huître non triploïde
-  Le label Nature & Progrès

La Belle d'Ilur vous propose depuis 2016 un espace de dégustation sur son chantier ostréicole au Badel à Séné.

Cela nous tient à cœur de vous accueillir chez nous, afin que vous puissiez découvrir notre métier, nos installations, et bien sûr nos produits. Cet espace est aussi l'occasion d'échanger avec vous sur nos pratiques environnementales, sur la nature, ainsi que sur le territoire du Golfe du Morbihan.

C'est dans cette idée que Nolwenn a commencé à créer des recettes originales. Dans un premier temps, elle a imaginé différentes façons de cuisiner les huîtres chaudes, puis elle a voulu aller plus loin en utilisant dans de nouvelles recettes ce mollusque riche en vitamines, minéraux, protéines et oméga-3. Depuis 2018, La Belle d'Ilur développe ses propres rillettes d'huîtres, des desserts à base d'huîtres et des plats comme le risotto ou le gaspacho à l'huître.

Autant de découvertes, de saveurs et de curiosités à déguster ici !

*Assiettes, plats et produits réalisés avec nos huîtres*



*Produits vivant dans nos viviers* 

# La Belle d'ILUR

vous propose à la dégustation

## Nos huîtres et nos assiettes

### L'assiette de La Belle d'Ilur

6 huîtres creuses .....	8 €
12 huîtres creuses .....	14 €

### L'assiette de l'Île d'Arz

6 huîtres plates moyennes .....	9 €
12 huîtres plates moyennes .....	16 €

### L'assiette de Tacon

9 palourdes .....	8 €
18 palourdes .....	15 €

### L'assiette de Boëdic

6 huîtres creuses + 9 palourdes ou 9 crevettes .....	15 €
--	------

### L'assiette de l'Île-aux-Moines

9 palourdes + 9 crevettes .....	14 €
---------------------------------	------

### L'assiette du Golfe

3 huîtres creuses + 3 crevettes + 3 palourdes moyennes .....	10 €
6 huîtres creuses + 6 crevettes + 6 palourdes moyennes .....	18 €

### L'assiette Iluric

6 huîtres creuses + 6 huîtres plates + 6 palourdes moyennes .....	21 €
---	------

### L'assiette de l'océan

3 huîtres creuses + 3 huîtres plates + 3 crevettes + 3 palourdes moyennes .....	14 €
6 huîtres creuses + 6 huîtres plates + 6 crevettes + 6 palourdes moyennes .....	26 €

Toutes nos assiettes sont accompagnées de pain et de beurre demi-sel.  
Nos propositions peuvent varier selon la récolte.  
Prix nets en euros, service compris.

## Les huîtres chaudes de Nolwenn

🦪 Verveine, citron, échalotes, crème fraîche, gruyère, poivre .....	15 €
🦪 Gingembre, crème fraîche .....	13 €
🦪 Cognac, crème fraîche, poivre .....	14 €
🦪 Andouille de Guémené, crème fraîche .....	14 €
🦪 Fenouil, crème fraîche, poivre de Sichuan .....	13 €
🦪 La Farandole ( <i>Un mix de 3 recettes au choix</i> ) .....	14 €
🦪 Le Breizh Océan (kebab à l'huître) .....	15 €

## Les p'tits plats La Belle d'Ilur

🦪 Brandade de poisson aux huîtres La Belle d'Ilur .....	15 €
(13% d'huître)	
🦪 Risotto de la mer aux huîtres La Belle d'Ilur .....	15 €
(20 % d'huître)	
🦪 Gaspacho aux huîtres La Belle d'Ilur .....	9 €
(20 % d'huître)	

## Les recettes du vivier de Nolwenn

*Les palourdes farcies du Golfe du Morbihan*

✓ Palourdes farcies au beurre d'escargot .....	14 €
--	------

*Homards & Tourteaux tout juste sortis du vivier*  
*Prix pouvant fluctuer selon les arrivages*

✓ Homard entier et son cognac .....	38 €
✓ Tourteau entier .....	14 €

## Les p'tits plaisirs iodés

*Les crevettes roses*

Assiette de 7 à 9 pièces .....	7 €
Assiette de 15 à 17 pièces .....	13 €





*Les gastéropodes*

✓ Bigorneaux .....	5€
Bulots .....	5€

## Les Tartinades de la mer

### Les rillettes d'huîtres La Belle d'Ileur

100% artisanal de chez nous

 Algues 43% d'huîtres ..... 10 €
 Algues et curry 43% d'huîtres ..... 10 €
 Pesto 60% d'huîtres ..... 11 €
 Yuzu 44% d'huîtres ..... 11 €

### Les rillettes d'Algues

L'atelier de l'épicerie

Tartin'Algues Haricots de mer & paprika <b>AB</b> ..... 7 €
Tartin'Algues Butternut & cumin <b>AB</b> ..... 7 €



### Les rillettes de poisson Les Breizh'illettes

100% artisanal

Maquereaux au cidre et poivre vert ..... 9 €
Merlu à la tomate séchée et ciboulette ..... 9 €
Rouget grondin à la citronnelle ..... 9 €
Aile de raie aux framboises ..... 10 €
Lotte au pamplemousse ..... 10 €
St jacques aux algues de Bretagne ..... 12 €
St jacques à la passion et graines de pavot ..... 12 €
St jacques et langoustines ..... 12 €
Eglefin au nori & yuzu ..... 10 €
Pétoncle au parfum d'agrumes ..... 12 €
Cabillaud aux cocos paimpolais et pequillos ..... 10 €
Amande de mer, noix de coco et curry ..... 12 €
Moules Bio de Locquémeau aux petits lardons ..... 10 €
Moules Bio de Locquémeau, ananas et curry jaune ..... 10 €

## Les p'tits desserts

### Nos huîtres façon dessert

 3 huîtres glacées au citron vert (préparation 20 min) ..... 8 €
 1 huître sur un toast au caramel au beurre salé et sa feuille de menthe ..... 5 €

### La cuisine d'Olivier

Moelleux au chocolat et son coulis de caramel au beurre salé ..... 7,50 €
--

## Les boissons alcoolisées

Champagne / Louis Nicaise 1<sup>er</sup> cru 75 cl ..... 39 €

Mousseux / Domaine de la Paleine AB 75 cl ..... 21 €

Blanc ou rosé

### Bières en bouteille

Morgan bio AB ..... 4,50 €

Blanche Hermine bio AB ..... 4,50 €

### La Cidrerie du Golfe

P'tite Cuvée (Guillevic) AB 75 cl ..... 12 €

Hors-Norme (*recommandé avec nos huîtres*) AB 75 cl ..... 12 €

Cidre d'ici AB 0,75 cl ..... 9 €

Cidre d'ici AB 33 cl ..... 5 €

## Les boissons sans alcool

Breizh Cola ..... 3,50 €

Jus de pomme (La Cidrerie du Golfe) AB ..... 3,50 €

Jus de fruits ..... 3,50 €

Orange, abricot, pamplemousse

Limonade ..... 1,50 €

Sirop à l'eau ..... 1,50 €

Grenadine, menthe

Diabolo ..... 2,50 €

Grenadine, menthe

### Bouteilles d'eau

Bouteille d'eau plate ou pétillante 50cl ..... 2,50 €

Bouteille d'eau plate ou pétillante 1l ..... 3,50 €

Café ou thé ..... 1,50 €

AB – Produit issu de l'agriculture biologique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# La Carte des vins

## Nos vins blancs traditionnels

Le verre :

Sauvignon blanc, Muscadet, rosé ..... 3,50 €

La bouteille 75 cl :

Sauvignon blanc ..... 14,50 €

Muscadet Sèvre et Maine blanc ..... 14,50 €  
*Château de la Cormerais*

Muscadet Sèvre et Maine blanc ..... 18,50 €  
*Monnières-Saint Fiacre*

Bourgogne aligoté ..... 28 €

Rosé ..... 14,50 €

L'amour Fut (rouge) ..... 14,50 €  
*Merlot, cabernet Franc*

## Nos vins biologiques AB

Muscadet Sèvre et Maine/Lie blanc AB ..... 15,50 €  
*Domaine de la Haute Fèvre*

IGP Sauvignon blanc AB ..... 15,50 €  
*Domaine des Rochelles 2020*

AOC Sancerre blanc ..... 35 €  
*Domaine Millerioux (en conversion AB)*

AOC Petit Chablis blanc AB ..... 36 €  
*Domaine Pommier*

AB - Produit issu de l'agriculture biologique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.