

La Belle d'ILUR

vous propose à la dégustation

Notre production traditionnelle telle que vous la *connaissez*.

Nos huîtres et nos coquillages

Les Huîtres creuses du Golfe La Belle d'Ilur

-  6 huîtres creuses 8 €
-  12 huîtres creuses 14 €

Les Huîtres plates du Golfe La Belle d'Ilur (selon récolte)

-  6 huîtres plates moyennes 10 €
-  12 huîtres plates moyennes 18 €

Les Palourdes du Golfe du Morbihan (selon récolte)

-  9 palourdes 8 €
-  18 palourdes 15 €

Les temps changent :

Notre élevage d'huîtres permet la production de protéines sans besoin de séquestration d'eau douce et sans intrat chimique. Ainsi, l'introduire plus régulièrement dans notre alimentation constitue un pas vers la transition écologique.

Nous vous proposons nos huîtres à consommer de différentes façons, toujours aussi gourmandes.

Les rillettes d'huîtres La Belle d'Ilur

Réalisées avec nos huîtres chez une conserverie artisanale de Bretagne (90g)

-  Algues 43% d'huîtres 11 €
-  Pesto 60% d'huîtres` 11 €
-  Yuzu 44% d'huître 11 €
-  Les recettes de la saison 11 €

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.

La p'tite fraîcheur La Belle d'Ilur

-  Gaspacho aux huîtres La Belle d'Ilur 10 €
(20 % d'huître)

Les huîtres chaudes de Nolwenn

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

Les recettes du vivier de Nolwenn

Les palourdes farcies (selon récolte)

-  Palourdes farcies au beurre d'escargot 16 €

Homards & Tourteaux tout juste sortis du vivier

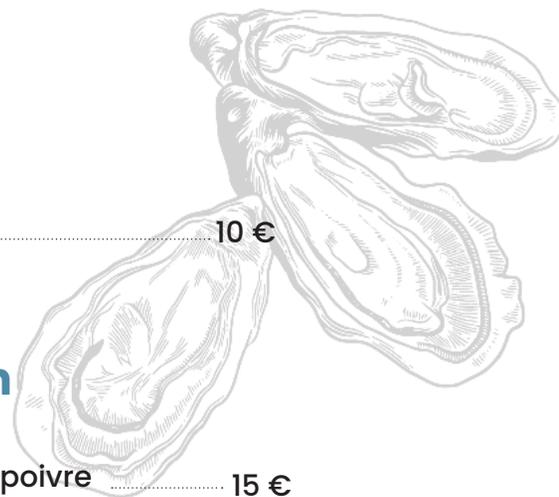
Prix pouvant fluctuer selon les arrivages

-  Homard entier et son cognac 45 €
-  Tourteau entier 14 €

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 6 €



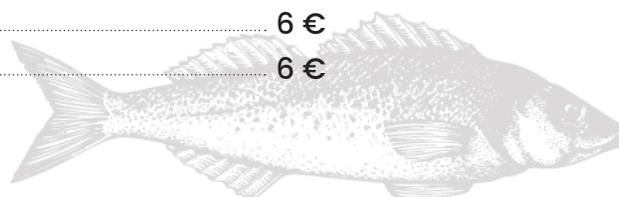
Les p'tits plaisirs iodés

Les crevettes roses

Assiette de 7 à 9 pièces	8 €
Assiette de 15 à 17 pièces	14 €

Les gastéropodes

√ Bigorneaux	6 €
Bulots	6 €



Les rillettes de poissons

Conserverie artisanale de Bretagne (90g)

Maquereaux au cidre et poivre vert	12 €
Rouget grondin à la citronnelle	12 €
St Jacques aux algues de Bretagne	12 €
Les recettes de la saison	12 €

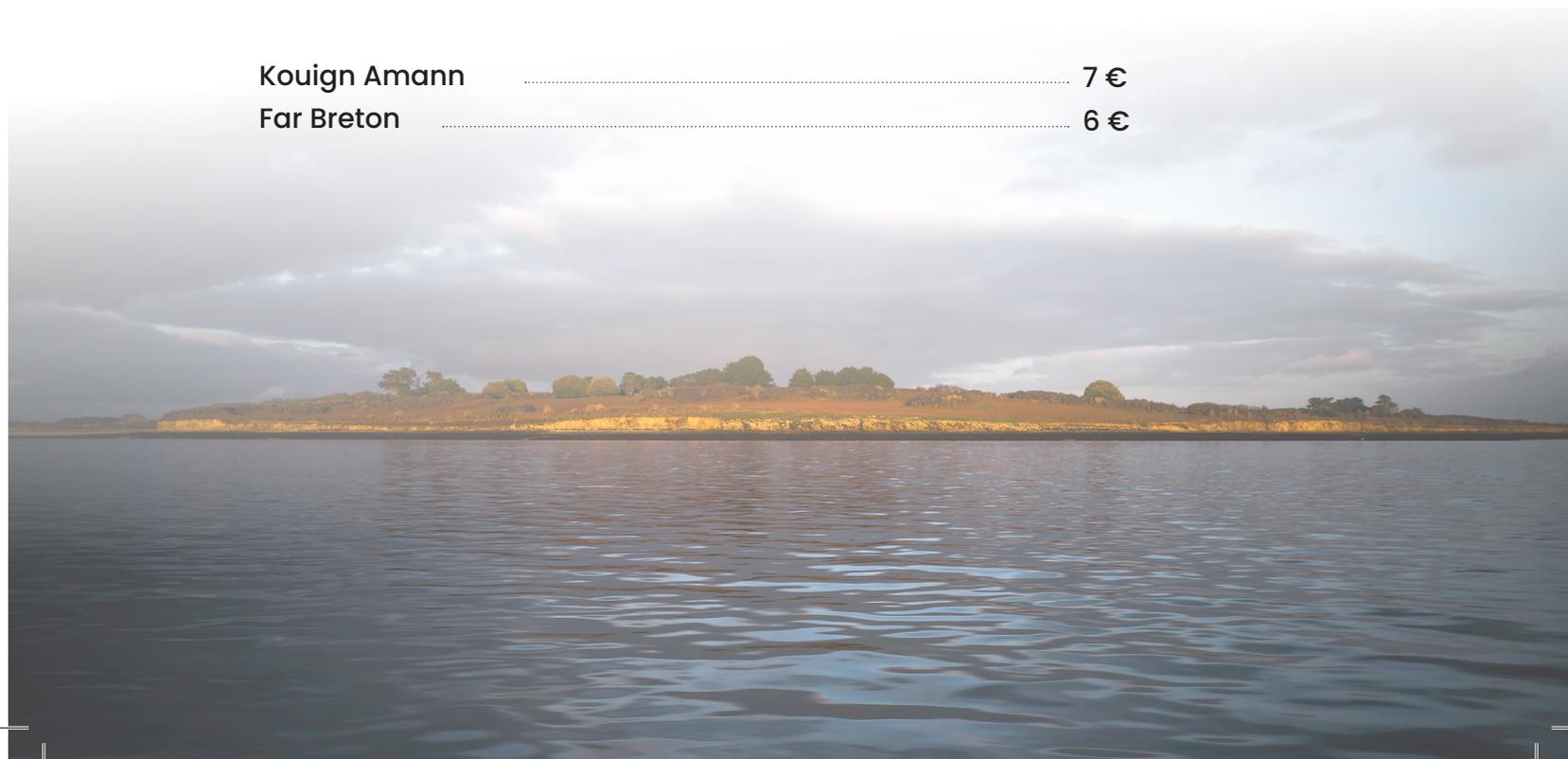
Tartinade de la Volaille Sinagote

Producteur de volaille à Séné

Rillettes de Volaille (200g à partager)	12 €
Terrine de Volaille (130g)	12 €

Les desserts

Kouign Amann	7 €
Far Breton	6 €



Les boissons alcoolisées

AB - Produit issu de l'agriculture biologique

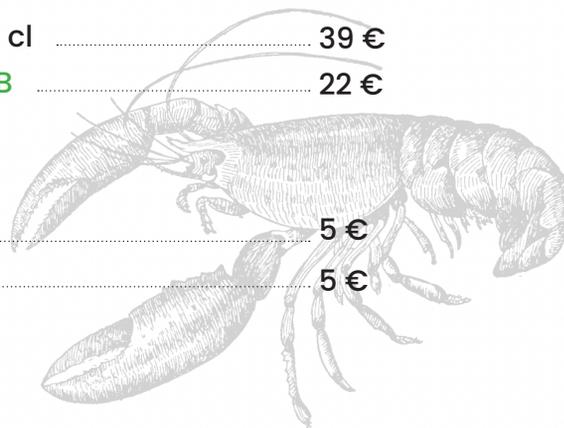
Champagne / Louis Nicaise 1 ^{er} cru 75 cl	39 €
Mousseux / Domaine de la Paleine AB	22 €
<i>Blanc ou rosé</i>	

Bières en bouteille

Morgan bio AB	5 €
Blanche Hermine	5 €

La Cidrerie du Golfe

P'tite Cuvée (Guillevic) AB 75 cl	14 €
Hors-Norme (<i>recommandé avec nos huîtres</i>) AB 75 cl	14 €
Cidre d'ici AB 0,75 cl	12 €
Cidre d'ici AB 33 cl	5 €



Les boissons sans alcool

Breizh Cola	4 €
Jus de pomme (La Cidrerie du Golfe) AB	3,80 €
Jus de fruits	3,50 €
<i>Orange, abricot, pamplemousse</i>	
Limonade	2,50 €
Sirop à l'eau	1,50 €
<i>Grenadine, menthe</i>	
Diabolo	3 €
<i>Grenadine, menthe</i>	
Bouteilles d'eau	
Bouteille d'eau plate ou pétillante 50cl	3 €
Bouteille d'eau plate ou pétillante 1l	4,50 €
Café ou thé	1,50 €

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

La carte des vins

AB - Produit issu de l'agriculture biologique

Nos vins blancs traditionnels

Le verre :

Sauvignon blanc, Muscadet, rosé 3,80 €

La bouteille 75 cl :

Sauvignon blanc 16,50 €

Muscadet Sèvre et Maine blanc 16,50 €
Château de la Cormerais

Muscadet Sèvre et Maine blanc 20 €
Monnières-Saint Fiacre

Bourgogne aligoté 28 €
Domaine Perraud Macon

Rosé 16,50 €

L'Amour Fût (rouge) 16 €
Merlot, cabernet Franc



Nos vins biologiques AB

Muscadet Sèvre et Maine/Lie blanc **AB** 18,50 €
Domaine de la Haute Fèvrerie

IGP Loire Sauvignon blanc **AB** 18,50 €
Domaine de l'Epinay

AOC Sancerre blanc 35 €
Domaine Millerieux (en conversion AB)

IGP Loire Cabernet Franc rouge (cuvée Jules Vernes) **AB** 19 €
Domaine Orieu

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

