



Les Alcools & Spiritueux

4 cl	
Whisky Eddu Silver	9.
Gin / Vodka / Tequila / Rhum	8.
Cognac / Limoncello / Menthe-Pastille	8.



Les Apéritifs

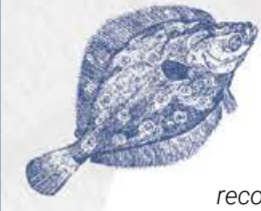
Brastis / Ricard 2 cl	5.
Martini Blanc ou Rouge 6 cl	6.
Kir Vin Blanc 12 cl	6.
Kir Breton 12 cl	7.
Kir Royal 12 cl	14.
Au choix, crème de cassis, pêche ou mûre	

Softs

Breizh Cola, Breizh Cola Zero,	
Breizh Tea 33 cl	5.5
Breizh Agrum* 33 cl	5.5
Limonade Bretonne 33 cl	5.5
Diabolo 33 cl	5.5
Orangina 25 cl	5.5
Tonic Fever Tree 20 cl	5.5
Perrier 33 cl	5.5
Plancoët 33 cl	4.
Sirop à l'eau (enfant) 20 cl	2.5
Jus de Fruits Granini 25 cl	5.5
Pomme, Orange, Abricot, Tomate, Fraise	

Eaux

Dour ar Gueurveur 75cl	5.
plate - eau microfiltrée de Belle-Île	
Plancoët 75cl gazeuse	6.



Menu Enfant

recommandé pour les enfants de moins de 10 ans

14.

Fish & chips ou Steak haché

Accompagnement au choix inclus

Gourde de compote de pommes ou Bâtonnet glacé

petite histoire du phare

Le phare de Sauzon est mis en service le 15 août 1859, il s'agit au départ d'un feu fixe rouge sur une tourelle cylindrique en maçonnerie de 8,35 m de hauteur, construite par Antoine Robo, entrepreneur à Pontivy.

Les Boissons Chaudes

Café Brûlerie de Belle Île // 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 Thé vert, Darjeeling ou Earl Grey	4.
Infusion Verveine / Tilleul-Menthe	4.

Les Cocktails

Caipirinha Cachaça, sucre et citron vert	9.
Moscow Mule	13.
Vodka, ginger beer et jus de citron vert	
Gin Tonic Gin et Tonic	12.
Ti Punch Rhum, citron vert et sucre	9.
Daïquiri aux fruits rouges	12.
Rhum, citron, purée de fruits rouges	
Americano	12.
Campari, Martini rouge et Perrier	
Basil Smash	13.
Gin, jus de citron et basilic	
Mojito	14.
Rhum, menthe fraîche, sucre, Perrier et citron vert	
Paloma	13.
Tequila, citron pamplemousse	
Cocktail du moment	14.

Mocktails

sans alcool

Virgin Mojito	9.
Menthe fraîche, citron vert, Perrier	
Citronnade maison XL	8.
Zestes d'agrumes, eau plate, sucre	
Shirley Temple	9.
Grenadine citron et ginger beer	

À Partager

Saucisson fumé	9.
Rillettes du Mans	9.5
Rillettes de sardines aux citrons confits	10.
Accras de poissons de roche sauce tartare	12.5
Beignets de calamars sauce tartare	10.
Poulpe au yuzu et au gingembre	14.
Éperlans frits sauce tartare	10.
Bulots cuits aux aromates	12.
Crevettes grises	12.
Crevettes roses	18.
Langoustines mayonnaise (300 g)	26.
Frites	6.

Les Huîtres

huîtres creuses du golfe du Morbihan

par 6 • 15. | par 9 • 21. | par 12 • 26.

LA PRESSION VAUT MIEUX LA BOIRE

que la subir!

Les Bières et Cidres

PRESSION	25cl	50cl
Blonde Lancelot	6.	9.5
IPA Exocet	7.	12.
BOUTEILLE		
Skumenn Hoppy Wheat blanche 33 cl		7.9
Skumenn Triple Gouaille 33 cl		7.9
Cidre brut Breton 25cl / 75 cl	6.9 / 18.	

Spritz « breton »	9.5
Aperol, cidre des terroirs bretons, Perrier	
Spritz « l'Original »	12.
Aperol, Prosecco et Perrier	
Hugo Spritz	12.
Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier	
Passoa Spritz	12.
Passoa, Prosecco, fraises, Perrier	

QUAI GUERVEUR, 56 SAUZON • RÉSERVATIONS AU 02 97 31 60 36 et sur notre site www.hotelduphare-belle-ile.fr

Les Entrées

Ceviche de poisson aux aromates	14.
Poke bowl veggie	12.
Soupe de poissons de roche	15.
Rillettes du Mans	9.5
Rillettes de sardines aux citrons confits	10.
Accras de poissons de roche sauce tartare	12.5
Beignets de calamars sauce tartare	10.
Poulpe au yuzu et au gingembre	14.
Éperlans frits sauce tartare	10.

Les Moules

accompagnées de frites ou de sucrine

Marinière • 19.
À la crème • 19.5
Au curry • 19.5
curry breton

Menu Petit Phare

29.

Bol de bulots et crevettes roses ou Rillettes du Mans et ses toasts

Dos de Daurade, sauce vierge

Far breton aux pruneaux ou Pana Cotta aux fruits rouges

Desserts

Mousse au chocolat 55%	9.5
Tiramisu	9.5
Far Breton	8.
Fraises Chantilly	12.
Panna Cotta aux fruits rouges	8.
Lemond curd et sablé breton	9.5
Café gourmand	10.
Dame blanche au chocolat ou au caramel beurre salé	12.
Fraises Melba	12.

Glaces et sorbets

la boule • 3.5
vanille, chocolat, fraise, caramel beurre salé

SAUZON : LATITUDE 47.3474 °N
LONGITUDE 3.1568 °W

VIVEZ UNE

Expérience Oenologique

Venez choisir votre bouteille dans notre cave.

Carte des Vins

Bourgogne • Terres Secrètes «Chardonnay»	
Entre Deux Mers • Château Fontoy	
Sauvignon • Domaine Joseph Mellot «Sincérité»	
Muscadet • Oysterman	
Petit Chablis • Moreau et Fils	
Menetou-Salon • «Les Thureaux» Joseph Mellot	

Bordeaux • Loup de la Loubière	2020	8.	38.
Val de Loire • Domaine Mourat «Collection»	2023	7.	34.
Saint-Estèphe • Château Lilian Ladouys	2021		52.
Morgon • «La Chanais» Maison Piron	2023		42.

Côtes de Provence • Minuty Prestige	2024	9.5	44.
Côtes de Provence • Domaine de la Gayolle «Les Platanes»	2024	7.	34.

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

3 L de Plaisir à partager nos Jéroboams

	Mill	3L
BLANC Sancerre	2022	280.
Domaine Delaporte		
ROSÉ Côtes de Provence	2023	180.
Château Grand Boisé		
ROUGE Bordeaux	2021	198.
Château Franc Magnus		



DÉCOUVREZ AUSSI NOTRE

Restaurant

Une cuisine gastronomique, préparée par le Chef Laurent Clément, essentiellement composée de fruits de mer, pêches et viandes locales.

RÉSERVATIONS AU 02 97 31 60 36 ET SUR NOTRE SITE WWW.HOTELDUPHARE-BELLE-ILE.FR/RESTAURANT/

Sauzon et la pêche à la sardine

À partir de 1843, trois conserveries de poissons s'installent sur la commune. Leur arrivée s'accompagne de la construction et rénovation des maisons situées le long du quai, lesquelles se caractérisent par leur structure à deux étages.

PAR JOUR DE TEMPÊTE,

RESTE À LA

BUVETTE