

La Ode

Quai Gerveur, Sauzon  
Belle-Île-en-Mer

02 97 31 65 74

Nous vous accueillons tous les jours midi et soir

## SOFTS

Breizh Cola 33 cl		3,80
Breizh Cola Zéro 33 cl		3,80
Breizh Tea 33 cl		3,80
Jus de fruits Meneau 25 cl (orange, abricot, pamplemousse, pomme, tomate)		6,00
Orangina 25 cl		4,20
La French, s'il vous plait - le Tonic à la Française 25 cl		5,00
Perrier 33 cl		3,50
Limonade Roxane au verre 30 cl		2,50
Diabolo (menthe, grenadine, fraise, orgeat, citron, pêche...)		2,80
Plancoët, <i>la seule eau minérale naturelle de Bretagne</i>		
Plate ou gazeuse		
50 cl		3,50
100 cl		5,50

## BIÈRES CIDRE

Pression			
Coreff de Bretagne, blonde 5%		33 cl 4,00	50 cl 6,00
Bouteille			
Blue Moon, BELGIAN WHITE 5,4%		6,50	
Orange Peel For a Refreshing Citrus Taste.			
JOPEN NON netje (sans alcool), IPA Netherlands 0,3%.		6,00	
Cidre La Galipette BIO 33 cl 4%		6,00	
Cidre Brut Artisanal LE TERROIR 5%		19,00	

# APÉRITIFS

Champagne IRROY <i>extra brut</i> par la Maison Taittinger la coupe 12,5 cl	12,00
Kir Royal 12,5cl	12,00
L'Irrésistible Saumur pétillant rosé 12,5 cl	7,00
Kir (cassis, mûre, framboise, pêche) 12,5 cl	4,00
Kir Breton 12,5 cl	4,00
Ricard 4 cl	4,00
Martini rouge ou blanc 5 cl	4,00
Campari 5 cl	5,00
Porto rouge ou blanc 5 cl	5,00
Suze 5 cl	5,00
Muscat de Rivesaltes 5 cl	5,00
Spritz de Joëlle ou Spritz Lillet rosé	9,50
Spritz Italicus	10,00

## Cocktails

Américano	10,00
Negroni (Campari, Gin, Martini rouge)	10,00
Martini gin	5,00
Ti-Punch	6,00

**Gin Tonic** le tonic chic à la Française 4 cl  10,00

Hendrick's Ecosse, 44%. Très floral, rose, concombre et huit autres plantes

Bombay Saphir, Angleterre, 40%. Citron, saveur douce-amère mais équilibré

H2B Bretagne, 40%. Une âme marine composée de dulse et de criste marine

Bartolomeo France, Charente 44%. Timut et Combava, entre agrumes et épices

Drumshanbo Gunpowder Irlande 43%. Thé vert, agrumes et épices

Generous France, 44%. Le côté floral est l'expression des infusions de fleurs de jasmin et de sureau. Les notes hespéridées de citron et de pamplemousse rose donnent une fraîcheur qui se conjugue dans un Gin & Tonic « On the rocks » ou encore associé avec des huîtres.

En cas d'allergie, nous vous remercions de nous avertir à la prise de commande

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

## HUÎTRES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Huîtres Creuses n°3, Carnac « LE PRIOL »	les 6	13,50
Spéciales Gillardeau n°6, <i>selon arrivage</i>	les 6	18,00
Spéciales Gillardeau n°2, <i>selon arrivage</i>	les 3	14,50
	les 6	29,00
Tourteau ou Araignée <i>selon arrivage</i>		19,00
Crevettes roses bio 150 g		16,00
Bigorneaux 200 g		12,00
Bulots 250 g		12,00
Pouces-Pieds, <i>selon la pêche</i>		14,00
Langoustines 300 g		26,00
Assiette de dégustation		29,00
3 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes, bulots, bigorneaux		

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau Sauzon <i>pour 1 personne</i>	43,00
6 huîtres Creuses, 1/2 tourteau ou 1/2 araignée (suivant arrivage), langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux	
Plateau Belle-Île <i>pour 2 personnes</i>	86,00
12 huîtres Creuses, 1 tourteau ou 1 araignée (suivant arrivage), langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux	

## LE PETIT CAILLOU

Menu enfant

3 Crevettes roses bio

Filet de poulet ou poisson du marché, purée Maison

Une boule de glace

14,00

## à L'ARDOISE

Au déjeuner (entrée, plat, dessert) *Tous les jours*

29,00

Au dîner (entrée, plat, dessert) *sauf samedi soir et veille de fête*

36,00

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

## ENTRÉES

Le poisson du jour en Carpaccio	19,00
Saumon fumé à Belle-Île	20,00
Crabe farci en carapace	21,00
Couteaux en persillade <i>selon arrivage</i>	14,00
Bouillon de crevette à l'Asiatique	15,00
Croustillant de chèvre aux poireaux fondus, salade verte	11,50

## PLATS

Belle Sole Meunière au beurre de cerfeuil, pommes de terre grenailles	38,00
Aile de raie aux câpres, purée maison	25,00
Pavé de Cabillaud rôti, crème de poissons au tartare d'algues et poêlée de légumes	24,00
Médailon de Lotte, crème de crustacé, mousseline de légume	28,00
Homard bleu rôti, <i>selon arrivage</i> > 700 g	les 100 g 14,00
Filet de boeuf, (France) jus de viande, pommes de terre grenailles	29,00
Assiette végétarienne, (assortiment de nos garnitures)	19,00
Garniture en supplément	5,00

## DESSERTS

Far Breton	6,50
Baba au rhum Façon  ou Le Vendangeur	9,50
Crème brûlée	8,50
Fondant au chocolat ou Mousse au chocolat noir	10,00
Glaces et sorbets artisanaux, (vanille, café, caramel, fraise, citron)	1 boule 3,30 - 2 boules 6,50
Colonel citron	12,00

L'équipe de cuisine travaillant des produits frais en circuit court, certains peuvent manquer



12,5 cl 75 cl

## CHAMPAGNE

IRROY Extra Brut élaboré par la Maison Taittinger. 12,00 69,00

Cet Extra brut aux bulles vives, éclatant et harmonieux, est composé de 70% de Pinot Noir, de Pinot Meunier et de 30% de Chardonnay. Il offre un bel équilibre par sa minéralité et ses arômes de pêche blanche.

## LES BLANCS

Chablis, Michel Laroche & ses enfants 2023 8,00 48,00

Une belle signature de Chablis : Fraîcheur, fruit, énergie et minéralité.

Muscadet La Cale, Louis Métaireau 2022 4,30 24,00

Une exclusivité à Belle-Île. Ce cépage Melon est très rafraîchissant.

Folle Blanche Domaine Luneau-Papin 2023 7,60 35,00

 Une gourmandise saline et salivante pour accompagner vos huîtres.

Sauvignon blanc, Domaine Bellevue 2022 4,90 25,00

Paul Vauvy - Belle amplitude aromatique et bonne sensation de minéralité

QUINCY - Domaine Adèle Rouzé 2023. 35,00

Ce sauvignon révèle sa fraîcheur et son intensité par des notes toniques d'agrumes et de fleurs blanches.

Muscadet Sèvre & Maine La Grange, Luneau-Papin 2022 38,00

 Les vignes de 35 ans sur micaschistes donnent un vin ciselé et frais

Menetou-Salon, Domaine Jean Teiller 2022 45,00

Le nez est aromatique, avec des notes d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches.



L'attaque est croquante, volumineuse. L'acidité assure un bon équilibre.

Pouilly Fumé Château Favray 2023 39,00

Ce sauvignon exprime une fraîcheur marquée par des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

## LES ROSÉS

Lavender, Domaine Saint-Jean Lez Durance I.G.P 2023 5,00 24,00  
Alpes de Haute Provence - Habillé d'une robe saumonée, ce rosé s'exprime sur les fruits blancs, les agrumes, les fruits exotiques et les fleurs blanches rosées.

Le B Création, Domaine La Grande Bauquièrre A.O.P 2023 150 cl 69,00 35,00  
Niché au pied de la montagne Sainte-Victoire, ce Côte de Provence solaire et désaltérant, convient à tous les moments de convivialité : apéritif, repas composés de fruits de mer.

L'Irrésistible, Rosé pétillant Cave Louis de grenelle 7,00 35,00  
Ce Saumur pétillant cache une belle envolée de fines bulles rosées.

## LES ROUGES

Chinon d'Olga Raffault, La Fraich' 2023 6,00 28,00  
 Un belle expression du cabernet franc ou du Breton comme on l'appelle dans la région. Vinifié sur la fraîcheur du raisin de l'année, vous découvrirez les meilleurs arômes primaires floraux et fruités (cassis, framboise et violette).

Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine P. Meslet 2022 6,00 26,00  
Ce vin est souple et légèrement tannique, avec des notes de fruits rouges.

Pecharmant, Château Peyrelevade 2022 6,00 30,00  
Ce vin de Dordogne donne toute sa générosité. Il est à la fois souple et expressif.

Crozes-Hermitage, Papillon, à Léonie & Lucie, 2022 8,00 45,00  
 Gilles Robin - A la fois rond et délicat, ce vin dévoile des arômes de cassis, de myrtille et de cerise noire.

La collection colorée de verres et bouteilles **La Cale** est soufflée bouche et façonnée à la main avec une attention toute particulière aux détails par Fluid. L'atelier de souffleurs de verre est basé à Belle-Île depuis 2008. Leur SCOP crée des pièces haut de gamme pour la décoration d'intérieur, le luminaire et l'Art de la table.



## BOISSONS CHAUDES

Café express, Décaféiné	2,50
Double espresso, Café crème	4,50
Chocolat chaud à l'ancienne	4,50
Cappuccino	6,00
Café ou Chocolat Viennois	5,00
Irish Coffee	10,00
Thé (Thé vert, Thé noir)	4,00
Infusion (Jardin enchanté, Verveine, Tilleul)	4,00

## ALCOOLS 4 cl

Whisky de Bretagne Armorik Classic "Single Malt"	8,00
Bushmills Original 8,00	Bushmills 10 ans 9,50
Talisker 10 ans 9,00	Aberlour 10 ans 9,50
10 Scapa 9,00	Lagavulin 16 ans 10,00
Oban 14 ans 10,00	
Cognac L'Organic 07, Jean Luc Pasquet A.O.C 40°	11,00
Bio, très intense, aux nuances de fleurs blanches, de fruits, d'épices et de torréfaction élaborée.	
Bas Armagnac Château de Laubade VSOP, A.O.C 40°	8,00
Bas Armagnac de Laubade XO, A.O.C 40°	12,00
Calvados du Pays d'Auge, Groult 3 ans Réserve A.O.C 40°	7,00
Calvados du Pays d'Auge, Groult 8 ans d'âge 41°	9,00
Absolut vodka	7,00
Get 27 ou 31	7,00

## RHUMS 4 cl

Trois Rivières Triple Millésime, Martinique 42°	8,00
Rivière du Mât-Grande réserve, Île de la Réunion 40°	10,00

