

Entre autres, ses délicieuses crêpes au blé noir, confectionnées avec de la farine moulue au moulin de la Fatigue de Vitré avec une vraie meule en pierre. Goûter à la crêpe orange-chocolat glace vanille flambée Grand Marnier... Garnitures généreuses.

❶ **Le Tilleul** : pl. de l'Église. ☎ 02-97-31-63-79. Tlj sf mer. Fermé oct-avr (mais ouv w-e fériés). Carte env 12-15 €. ☎ Petite cuisine, snacks, tartes salées, salades, omelettes et moules-frites. Accueil sympa. Frais et sans histoire. Idéal avec sa terrasse pour le petit déj ou l'apéro.

❷ **La Ferme de Sarah** : route des Poulains. ☎ 02-97-31-63-47. Sur le golf. De mi-mars à fin oct (tlj en juillet-août, 8h30-20h). Compter 10-15 €. Terrasse fort agréable et vue sur la mer pour déguster une petite cuisine bonne et simple : tartes salées maison et copieuses salades composées. Très bien pour boire un verre aussi ou pour prendre le thé. En prime, accueil gentil.

De prix moyens à chic

❶ **Hôtel du Phare** : sur le port de Sauzon. ☎ 02-97-31-60-36. Tlj avr-sept. Résa ultraconseillée. Menu 22 € ; plateau de fruits de mer 35 €. Surplombant l'entrée du port, la plus belle terrasse qui soit. Réputé pour la fraîcheur de ses produits. Menu « normal » d'un rapport qualité-prix correct et plateau de fruits de mer bien servi. Quant à sa terrasse sur le quai, à l'ombre du phare, elle est un rendez-vous mythique pour les couchers de soleil et l'apéro.

❷ **Le Roz-Avel** : rue du Lieutenant-Riou. ☎ 02-97-31-61-48. Tlj sf mer. Congés : de janv à mi-mars env et de mi-nov à mi-déc. Formule déj 25 € sf dim et j. fériés ; menu 33 € ; carte env 50 €. Le 1^{er} menu présente un remarquable rapport qualité-prix (avec huîtres, retour de pêche ou agneau de l'île rôti au pleuric). Ne pas manquer la Tatin de fenouil sorbet betterave-poivron (sur granny smith poêlée à la cannelle). Cadre et service à la hauteur. Terrasse. L'adresse élégante de Sauzon et sans doute le meilleur rapport qualité-prix de l'île.

❸ **Le Petit Baigneur** : rampe des

Glycines. ☎ 02-97-31-67-74. Tlj sf lun hors saison. Congés : de mi-nov à fin mars. Plat du jour et dessert 20 € ; carte env 30-35 €. Kir offert sur présentation de ce guide. Cadre plaisant, vieilles photos aux murs. Au tableau noir, les spécialités du jour. Accueil particulièrement souriant et aimable. Ici, vous goûterez une cuisine du soleil aux bonnes saveurs, bien exécutée, toujours à base de produits frais travaillés maison : poisson du jour, mousse de thon au citron, brandade de haddock purée maison. Gardez une petite place pour les desserts maison. Cuisine appréciée par Anne Sinclair en vacances. Dommage, les prix commencent à grimper !

❶ **Café de la Cale** : quai Guerveur. ☎ 02-97-31-65-74. Dans un renforcement un peu avt le phare. Ouv avr-oct et vac scol. Menu 20 € déj en sem ; carte 35-40 €. Belle terrasse face au port, évidemment recherchée aux beaux jours par les bobos les plus snobs de l'île, et cadre intérieur coloré et chaleureux. Carré d'agneau de l'île assez réussi. Savoir quand même qu'en juillet-août, c'est pas mal l'usine.

❷ **Resto de l'Hôtel Cardinal** : pointe du Cardinal, à deux pas de Sauzon. ☎ 02-97-31-61-60. Buffet de fruits de mer 32 € (29 € pour les clients de l'hôtel). Cet hôtel de luxe, joliment rénové, offre un étonnant buffet de fruits de mer tous les soirs à un prix très attractif. Autant dire que la réservation est quasiment obligatoire !

Plus chic

❶ **Villa Simone** : allée des Peupliers, à l'intersection de la D 25, à 600 m de l'entrée de Sauzon (en face de l'hôtel Les Tamaris). ☎ 02-97-29-11-28. • villasimone.belleile@gmail.com • Le soir sit, à partir de 19h. Salle vite remplie (25 couverts), résa au moins 3 j. à l'avance ! Repas 45 €, boisson en sus. Se dénomme « restaurant saisonnier » à juste raison puisqu'il ouvre 5-6 semaines seulement en juillet-août ! Abrisée dans l'ancienne demeure de Simone, la petite-fille de Sarah Bernhardt. Au piano, Élisabeth Thiry, la chef d'Hermès, qui propose un menu unique suivant marché et inspiration.

Cuisine particulièrement raffinée n'utilisant que des produits de l'île (et de Bretagne) et dont la chef met en valeur la générosité et les saveurs. Les herbes culinaires poussent dans le jardin. Excellent choix de vins naturels. Ne pas manquer les glaces maison (ah, celle au miel de Belle-Île et pollen frais !).

À Bangor et alentour

De bon marché à prix moyens

❶ **Crêperie Chez Renée** : 21, rue Sarah-Bernhardt, Bangor. ☎ 02-97-31-52-87. Tlj sf lun hors saison. Congés : janv. Pour la salle, résa très conseillée. Menu déj en sem 16 €. Compter env 15-20 € à la carte. Apéritif offert sur présentation de ce guide. Dans une jolie maison typique, à l'atmosphère coquette et franchement colorée, une institution de la crêpe belle-iloise. Bonnes crêpes, bien que garnitures un peu justes ! Chouette terrasse fleurie. Piano à disposition pour les amateurs. Pour la terrasse (pas de résa), très recherchée en juillet-août, arriver dès 19h ou à partir de 21h car elle est vite remplie ! Revers de la médaille, au plus fort de l'été, c'est parfois un peu expédié !

❷ **Le Marie-Galante (Hôtel Le Grand Large)** : Goulphar, Bangor. ☎ 02-97-31-80-92 ; résas : ☎ 02-97-31-83-44. ☎ Juste avt les aiguilles de Port-Coton. Tlj sf midi lun-mar hors saison. Congés : déc-janv. Le midi, formule 19,50 € et menu 25 € ; le soir, 33 € ; à la carte, compter env 40 € ; plus cher au resto gastronomique. Apéritif offert sur présentation de ce guide. Le Marie-Galante, c'est le restaurant-brasserie de l'hôtel, et l'Espace gourmet la partie gastronomique nouvellement créée. Un point commun : le chef, Franck Moisan, qui met un point d'honneur à privilégier les circuits courts, c'est-à-dire locaux. Légumes bio, viande et poisson provenant de producteurs proches. Plats remarquablement élaborés. Du vrai travail de pro. Service jeune, alerte et souriant. Terrasse privilégiée sur l'un des plus beaux paysages de l'île. Bar

élégant où l'on peut se contenter d'un verre.

❶ **Crêperie Café Coton** : route des Aiguilles-de-Port-Coton, Kervilahouen. ☎ 02-97-31-32-62. • younatimat.production@yahoo.fr • ☎ À l'entrée du village. Tlj sf dim soir et lun hors vac scolaires. Congés : en principe en janv. Carte env 15-20 €. Kir breton offert sur présentation de ce guide. Longue demeure traditionnelle, à l'intérieur coloré et chaleureux. La crêperie a récemment changé de propriétaires mais reste dans le même esprit avec un grand choix de galettes et de crêpes au froment, confectionnées avec de la farine bio et des produits locaux (dont le chèvre frais et le miel de Belle-Île). Service sympathique. Terrasse.

Chic

❶ **Café Clara** : Port-Goulphar, dans l'hôtel Castel Clara. ☎ 02-97-31-84-21. • contact@castel-clara.com • ☎ La brasserie du très chic hôtel-thalasso Castel Clara. Ouv ts les midis, plus le soir en saison. Congés : de minov à mi-déc. Résa recommandée. Buffet fruits de mer et délices de l'île 42 € (supplément homard 17 €). Osez donc franchir le seuil du domaine, le jeu en vaut vraiment la chandelle : le service est pro sans être ampoulé, et la salle de resto avec ses baies vitrées ou la vaste terrasse aux beaux jours livrent un panorama à couper le souffle sur le bras de mer de Port-Goulphar. À moins que vous ne préfériez les tables près de la cheminée... Quant au buffet, parlons-en : il est pléthorique de l'entrée au dessert, et ponctué d'un plat chaud servi à table. Superbe choix de fruits de mer, salades, verrines et poissons fumés maison. Desserts simples mais délicieux. Seul regret : n'avoir pas eu assez faim cette fois-là pour y retourner ! Un bon rapport qualité-quantité-prix indiscutable.

❷ **La Désirade** : voir plus haut « Où dormir ? ». Ouv d'avr à mi-nov et fêtes du Nouvel An. Resto fermé le midi en sem sf vac scol et j. fériés. Résa conseillée. Menus 32 € le midi en sem, puis 39-82 €. Apéritif offert sur