

APERITIFS

Américano [17cl]	11 €	Suze [6cl]	5 €
Apérol Spritz [12cl]	9 €	Campari [6cl]	6 €
Mojito [12cl]	10 €	Kir Breton [12cl]	5 €
Fruit Cup (sans alcool) [17cl]	7 €	Kir Bourgogne Aligoté [12cl]	6 €
Ricard, Pastis [2cl]	4 €	Kir Royal [12cl]	11 €
Martini Rouge ou Blanc [6cl]	6 €	Gin, Vodka, Rhum [4cl]	7 €
Porto, Pineau, Muscat [8cl]	6 €		

MENU à 31 €

Rillettes de sardines au romarin ou 7 huîtres de Paimpol ou Soupe de poissons
ou Salade de chèvre croustillant au miel

Suprême de pintade fermière & légumes du jour ou frites
ou Cabillaud & légumes du jour

Dessert au choix à l'ardoise

ENTREES

Velouté du jour : voir l'ardoise	9 €
Soupe de poisson maison	9 €
Saumon fumé maison	15 €
Rillettes de sardines	11 €
Jambon de Bellota AOC	23 €
Terrine de campagne	12 €
Foie gras de canard maison	18 €
Rosace de melon et jambon Pata Negra	13 €
Tomate mozzarella di bufala, huile d'olive Bio et basilic	13 €

TAGLIATELLES

Crème de safran, Emincé de saumon fumé maison	14 €
Saint Jacques	14 €

SALADES

Salade Terre & Mer	19 €
<i>Foie gras, magres, saumon fumé, langoustines, Saint Jacques, crevettes</i>	
Salade de chèvre croustillant au miel	12 €
Fricassée de haricots verts extra fins, oignons rosés de Roscoff (chaud)	11 €
Salade César au poulet grillé	15 €

OMELETTES

Nature : 10 €
Composée : 11 €
<i>Champignons / jambon fromage / ciboulette</i>

SUPPLEMENTS

Assiette de frites : 5 €
Salade verte : 5 €

14 € MOULES

Selon arrivage

Marinière
Crème
Curry
Roquefort

FRUITS DE MER

Timbale de bigorneaux	10 €
Timbale de bulots	10 €
Assiette de crevettes roses	11 €
6 huîtres Belle de Paimpol n°3	11 €
9 huîtres Belle de Paimpol n°3	15 €
12 huîtres Belle de Paimpol n°3	19 €
Langoustines 250 Gr voir l'ardoise <i>Le Guilvinec</i>	
Langoustines 400 Gr voir l'ardoise <i>Le Guilvinec</i>	
Plateau de Fruits de Mer 1 pers. 40 € <i>4 huîtres, 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux</i>	
Plateau de Fruits de Mer 2 pers. 75 € <i>8 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux</i>	
Tourteau ou Araignée	18 €
Homard	voir l'ardoise

Plateaux Fruits de Mer à emporter
Sous les conseils de notre 3^{ème} meilleur Ecaillé de France,
choisissez vos fruits de mer pour constituer votre plateau.

Réservez par email : reception@grand-botel-des-bains.com
Ou par téléphone directement à la Brasserie de la Plage
au 02.98.79.30.70.

Seulement en période estivale

Assiette VEGETARIENNE 12 €

POISSONS

Voir l'ardoise

VIANDES

Entrecôte	
<i>Sauce au choix</i>	
	23 €
Côtes d'agneau rôties, jus au thym	
	21 €
Tartare de bœuf VBF	
	18 €

MENU ENFANT

*Steak haché ou poisson,
garniture : frites ou légumes
+ 1 boisson + 1 dessert*

Plat + Dessert + Boisson
15 €

DESSERTS

Voir l'ardoise

Prix TTC, service compris