



Bienvenue au restaurant du Grand Hôtel des Bains

Édifié à la fin du XIX^{ème} siècle, l'hôtel fut pendant près d'un siècle une pension de famille, devenue légendaire par sa situation unique. Aujourd'hui, seules les chaises en rotin demeurent le dernier vestige de cette époque où l'on servait une centaine de homards rôtis les dimanches d'été sous les tilleuls.

Puisant inlassablement dans les richesses locales et régionales du Finistère, notre Chef de cuisine Jean-Marie Merret et notre Responsable restauration Julien Birgy entourés de leurs équipes passionnées vous proposent des menus frais et de saison. Ils mettent leurs talents au profit d'une cuisine raffinée qui se veut simple, légère et gourmande à la fois.

La mer qui nous entoure nous gâte de ses bienfaits. Nos viandes sont toutes françaises et le plus souvent bretonnes. Tout comme nos légumes de saison. L'essentiel de nos produits est fait maison.

Toute l'équipe du Grand Hôtel des Bains est à votre disposition et vous souhaite une très belle soirée.



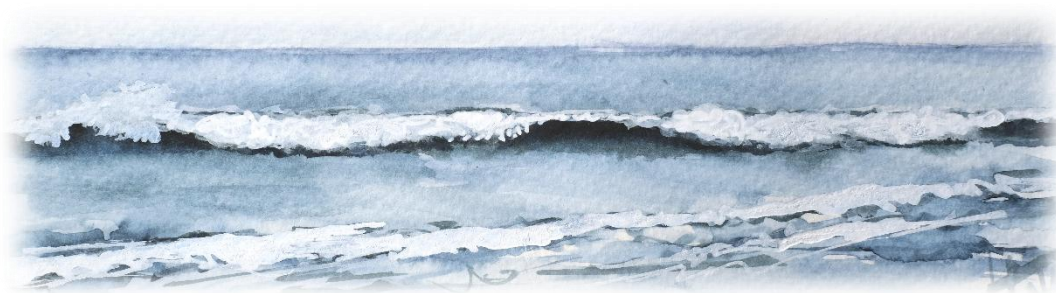
L'écailler

Crevettes roses* (200 g)	14 €
*Accompagnées d'une mayonnaise maison au naturel ou épicée	
6, 9 ou 12 huîtres creuses n°3 "La Belle de Paimpol"	13 € / 19 € / 25 €
Assiette du pêcheur	
3 huîtres, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, rillettes de poissons	28 €

Plateau de fruits de mer

Sur commande 24h avant

Plateau de fruits de mer (pour 1 personne)	
4 huîtres, 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux	64 €
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes)	
8 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux	106 €
Plateau de fruits de mer Royal (pour 2 personnes)	
8 huîtres, 1 tourteau, 1 homard, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux	250 €



Entrées

Maquereaux mi cuit à la flamme et déclinaison de choux	13 €
Huitres gratinées poireaux et parmesan	17 €
Soupe de poissons (croûtons, Emmental râpé et rouille)	16 €
Cromesquis de pied de cochon, coquillage de la Baie et émulsion marinière	19 €
Araignée décortiquée, rémoulade de céleri au curry Madras, fenouil croquant et pomme verte	32 €
Œuf parfait, mousseline de potimarron, Sarrasin et paprika fumé	15 €

Plats

La pêche du jour	29 €
Lotte comme un Kig a Farz, légumes du maraîcher, farz du, lard fumé rôti, bouillon et Lipig	39 €
Filet mignon de Porc, mille feuilles de pommes de terre confit, jus corsé, purée d'ail et persil	30 €
Filet de bœuf, sauce au poivre, avec une garniture au choix	38 €
Gratin de rigatoni au Homard Breton, crème de homard et parmesan	52 €
Risotto au potimarron, pesto de roquette, graines de courges et parmesan	24 €



Les incontournables

A partager ou pas !

Les belles pièces de poisson grillé entier

Selon l'arrivage (Pour 2 ou plus)

Avec deux garnitures au choix et sauce du moment

16 € Les 100g

Homard Breton rôti au beurre d'algues

Selon l'arrivage

Avec une garniture au choix

24 € Les 100g

Garnitures

6 €

Mille-feuille de pommes de terre confit

Mesclun de salade

Purée de pommes de terre

Poêlée de légumes de saison

Riz basmati grillé



Sélection de fromages

4 variétés au choix

16 €

Desserts

Dessert du jour	12 €
Paris-Brest	13 €
Crèmeux citron, crumble cacahuète, meringue, pamplemousse et sorbet citron jaune	14 €
Profiterole, glace vanille, caramel au beurre salé et sa sauce chocolat	16 €
Ganache chocolat noir, biscuit amer fruits rouges, sorbet myrtille	16 €
Coupe de crèmes glacées et sorbets artisanaux des Alpes – 3 boules au choix	11 €
Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, pistache, café, citron jaune de Sicile, poire Williams	

Menu Enfant

22 €

Entrée

Focaccia toastée, saumon fumé, fromage frais aux herbes

Plat au choix

Poisson du moment

Steak haché

Risotto au potimarron, pesto de roquette, graines de courges et parmesan

Dessert au choix

Moelleux au chocolat, glace vanille et sauce caramel au beurre salé

Coupe de crèmes glacées et sorbets artisanaux des Alpes – 2 boules au choix

Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, pistache, café, citron jaune de Sicile, poire Williams

Prix TTC – Service compris

Aquarelle de Marie-Jeanne Legoherel, artiste de la baie de Locquirec