



BIENVENUE AU RESTAURANT DU GRAND HÔTEL DES BAINS

Édifié à la fin du XIXème 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. 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

Bol de crevettes roses mayonnaise maison	15
Bol de bulots mayonnaise épicée	16
6, 9 ou 12 huîtres creuses n°3 "La Belle de Paimpol"	14 / 21 / 27
Assiette du pêcheur	29
5 huîtres, crevettes roses, bulots, bigorneaux, rillettes de poissons	

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Sur commande 24h avant

Plateau de fruits de mer (pour 1 personne)	70
5 huîtres, 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux	
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes)	120
10 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux	
+ Supplément homard	23 € Les 100 g



ENTRÉES

Croustillant de crevettes et légumes croquants, sauce cacahuète maison	11
Œuf parfait courge et granola	13
Soupe de poisson maison	16
Vol-au-vent de coquillages	19
Tartare de daurade royale, vierge aux algues et agrumes	21

PLATS

Pêche du jour	29
Saint-Pierre vapeur, bouillon de crustacés, légumes de notre maraîcher et nouilles de riz	31
Gratin de rigatoni au homard Breton, crème de homard et parmesan	46
Chou farci au cochon et moutarde d'algue maison	25
Entrecôte, sauce forestière, une garniture au choix	38
Tortellini ricotta châtaigne, crème de Comté et coulis d'épinard	20



LES INCONTOURNABLES

À partager ou pas !

Les belles pièces de poissons grillées entières
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

23 € - Les 100g

GARNITURES

Mille-feuille de pommes de terre confites

Salade mesclun

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	13
Pécan Pie	13
Dômes de poire, ganache ivoire, biscuit amande	14
Chocolat noisette	15
Crêpes Suzette - (À commander en début de repas)	16
Supplément glace vanille	+ 5
Supplément chantilly	+ 1
Coupe de crèmes glacées et sorbets – 3 boules au choix	11
<i>Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Pistache, Citron, Poire, Clémentine Corse</i>	

MENU ENFANT

22

Entrée

Focaccia toastée, saumon fumé, fromage frais aux herbes

Plats au choix

Poisson du moment

Steak haché

Avec une garniture au choix : mille-feuille de pommes de terre confites, poêlée de légumes, purée

Desserts au choix

Moelleux au chocolat et chantilly

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

Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Pistache, Citron, Poire, Clémentine Corse

Prix TTC – Service compris

Liste des allergènes à disposition sur demande

Viande d'origine : Française et Irlandaise

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