



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



ENTRÉES

Sardines grillées, caviar d'aubergines	12
Tomates cerises rôties, stracciatella, basilic	14
Soupe de poisson maison	16
Tartare de thon, pastèque, concombre et vinaigrette verveine	19
Tartare de bœuf iodé	21
Émietté d'araignée de mer et royale de courgettes au curry et coco	24

PLATS

Linguine Con le sarde, sauce tomate et olives	23
Pêche du jour	29
Saint-Pierre vapeur, bouillon de crustacés, légumes de notre maraîcher et nouilles de riz	30
Gratin de rigatoni au homard Breton, crème de homard et Parmesan	45
Côte de porc grillée, sauce vierge citron et anchois (une garniture au choix)	34
Carré d'agneau rôti, légumes grillés, jus épicé	35
Risotto vert aux courgettes et basilic	21



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

Pêche pochée à l'hibiscus, petits babas et chantilly	10
Finger chocolat Jivara comme un Snickers	10
Tarte rhubarbe confite, ganache au miel et sorbet rhubarbe	11
Pavlova fruits rouges, faisselle de brebis	12
Dessert du jour	13
Fraises bretonnes, crème au poivre de Timut, granola et coulis de fraise	14
Coupe de crèmes glacées et sorbets – 3 boules au choix	11
<i>Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Blé noir, Citron, Rhubarbe, Fraise, Framboise</i>	

MENU ENFANT

Entrée	22
Focaccia toastée, saumon fumé, fromage frais aux herbes	
Plats au choix	
Poisson du moment	
Steak haché	
<i>Avec une garniture au choix : mille-feuille de pommes de terre confites, poêlée de légumes, purée</i>	
Desserts au choix	
Moelleux au chocolat et chantilly	
Coupe de crèmes glacées et sorbets artisanaux – 2 boules au choix	
<i>Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Blé noir, Citron, Rhubarbe, Fraise, Framboise</i>	

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