



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

Bigorneaux (200 g)	10 €
Bulots* (300 g)	11 €
Crevettes roses* (200 g)	12 €

*Accompagné d'une mayonnaise au naturel ou épicée

6, 9 ou 12 huîtres creuses n°3 "La Belle de Paimpol"	12 € 16€ ou 20 €
Assiette du pêcheur 3 huîtres, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux, rillettes de truite à l'aneth	30 €

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	45€
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) 8 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux	85€
Plateau de fruits de mer Royal (pour 2 personnes) 8 huîtres, 1 tourteau, 1 homard, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux	140€



Entrées

Asperges blanches, mousseline au sarrasin	15 €
Carpaccio de dorade Royale, vinaigrette au citron vert	14 €
Condiments de betteraves, palourdes et coques de la Baie de Morlaix	12 €
Œuf parfait, petits pois, haddock et émulsion à l'oignon	14 €
Soupe de poisson (croûtons, Emmental râpé et rouille)	15 €

Plats

La pêche du jour	24 €
Filet de bœuf, sauce au poivre, garniture au choix	30 €
Saint-Pierre rôti, fregola, carottes et beurre blanc	28 €
Linguine aux langoustines et basilic	32 €
Homard rôti au beurre d'algues, garniture au choix	20 € Les100g
Risotto aux petits pois et asperges	26 €

Les belles pièces de poissons à partager

Selon l'arrivage (Pour 2 ou plus)

Avec deux garnitures au choix et sauce du moment

11 € Les100g

Garnitures

Purée de pommes de terre	6 €
Poêlée de légumes de saison	6 €
Riz basmati grillé	6 €
Mesclun de salade	5 €



Sélection de fromages

15€

Desserts

Mille-feuilles aux fraises, mousseline à la vanille Bourbon	14 €
Profiteroles, glace caramel au beurre salé et vanille, sauce chocolat	12 €
Pavlova rhubarbe et fraise	13 €
Soufflé Grand Marnier (A commander en début de repas)	15 €
Coupe de crèmes glacées et sorbets (fabrication artisanale) – 3 boules au choix	11 €
Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, pistache, menthe-chocolat, café, framboises, fraises, citron jaune, pêche	

Menu Enfant

22 €

Entrée

Œufs mayonnaise et focaccia maison

Plat au choix

Poisson du moment

Suprême de pintade rôti

Garniture au choix : purée de pommes de terre ou légumes ou les 2

Dessert au choix

Petit pot de crème au chocolat maison

Coupe de crèmes glacées et sorbets (fabrication artisanale) – 2 boules au choix



Menu Demi-Pension

Entrée, plat et dessert

Entrée

Au choix parmi les entrées de la carte

Plat au choix

La Pêche du jour

Suprême de pintade, gâteau de pommes de terre confites et jus de volaille au thym

Filet de bœuf, sauce au poivre, garniture au choix (supplément + 5 €)

Risotto aux petits pois et asperges

Dessert au choix

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

Pavlova rhubarbe et fraise

Coupe de crèmes glacées et sorbets (fabrication artisanale) – 3 boules au choix

Soufflé au Grand Marnier (supplément + 3 €) A commander en début de repas

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

Prix TTC – Service compris