

HÔTEL RESTAURANT « LES BAINS DE MER »**

BENODET PORT



La direction et le personnel de

*L'Hôtel** Restaurant « LES BAINS DE MER »*

sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent de passer

un agréable moment

Chef de Cuisine : Didier Rouard

Nos fournisseurs principaux :

- *Volailles : Terre et Plume (Hanvec)*
- *Poissons, Fruits de Mer : Les Viviers de la Forêt (La Forêt-Fouesnant)
Halios Marée (St-Guérolé), M. Lelorc'h (pêcheur à Bénodet), Acomar (Nevez),*
- *Viandes : ASLG distribution (Bourg Blanc), A2S*
- *Produits laitiers : ASLG distribution (Bourg Blanc)*
- *Fruits et Légumes : Le Gall Primeurs (Bénodet)*
- *Cafés : Brûlerie du Léon*
- *Glaces et Sorbets : Relais d'Or – Miko*
- *Pain, Pains Spéciaux : La Boulangerie de Bénodet*

BON APPETIT...

LES ENTREES (prix nets) :

Tourteau mayonnaise (sur commande 24 à 48 h à l'avance) 14,00 €
Crab mayonnaise ***

Les Huîtres creuses des viviers de la Forêt Fouesnant N° 4 *** 6 9 12
Oysters from Forêt Fouesnant 8,50 €....11,50 €...14,50€

Velouté de Légume de saison, poêlée de Shitakés 8,00 €
Home made Vegetable Soup, pan fried Shitake Mushrooms

Tatin d'Artichaut Barigoule, salade de Roquette 8,00 €
Home made Artichokes Tatin and its Roquette salad

Soupe de Poissons maison, Croûtons et Rouille du Chef *** 9,80 €
Home made Fish Soup with Croutons and Rouille Sauce

**Magret fumé et Andouille de Guéméné aux Oignons confits de Roscoff,
Julienne de Pommes fruits** 13,50 €
*Smoked Breast of Duck fillets, Guéméné chitterling Sausage cooked with Roscoff candied Onions
and small sticks of Apple*

Quenelle de St-Jacques sauce aux Cèpes 15,00 €
Home made Scallops Quenelle with Boledus Mushrooms Sauce

LE HOMARD GRILLE COMME AUTREFOIS 10,00 € les 100 grammes
(Sur commande 24 à 48 h à l'avance) ***

PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 pers.) 34,00 €

(Sur commande 24 à 48 h à l'avance)
6 Huîtres – 1 Tourteau – Langoustines – Bigorneaux – Coquillages – Crevettes roses

*** =



LES POISSONS (prix nets):

Le Poisson du moment et sa sauce <i>Fish Of the day and its Sauce</i>	12,50 €
Filet de Cabillaud sauce St-Malo (réduction d'Echalotes au vin blanc, velouté de Poisson) <i>Cod Fillet in a Fish creamy Sauce with Shallots and white wine</i>	18,00 €
Poêlée de Noix de St-Jacques sauce au Cidre de Bretagne *** <i>Pan Fried Scallops with a Britain Cider Sauce Pan</i>	20,50 €
Filet de Saint Pierre sauce safranée <i>John Dory Fillet in a Saffron flavoured Sauce</i>	22,50 €

LES VIANDES (prix nets) :

Poitrine de Porc confite sauce au Pommeau de Bretagne *** <i>Pork Belly Confit with a Britain Pommeau Sauce</i>	12,50 €
Suprême de Poulet noir de Kercoat à la Gwiniz Du *** (<i>Bière bio de Bretagne brassée au blé noir</i>) <i>Kercoat Black Chicken Suprême with Gwiniz Du Beer sauce (buckwheat Breton Beer)</i>	16,50 €
La Pièce du Boucher et sa sauce <i>The Piece of Beef and its Sauce</i>	17,00 €

*** =



LES DESSERTS (prix nets) :
(Tous nos desserts sont maison sauf les glaces)

<i>Effeuillé de Pommes, Caramel au Beurre salé, fraîcheur Vanille</i> <i>Apple Tatin Tart, Salted Butter Caramel and Vanilla Ice cream</i>	7,50 €
<i>Cheesecake au Miel et Citron, crème au Chouchen</i> <i>Honey and Lemon Cheesecake, Chouchen cream</i>	8,50 €
<i>Entremet Chocolat/Orange, sorbet Citron vert</i> <i>Orange and Chocolate Entremet</i>	8,50 €
<i>Coupe de Glaces (3 boules)</i> (Suppl. Alcool 1,50 €) <i>Ice-cream</i>	7,00 €
<i>Assiette de trois Fromages sur lit de salade</i> <i>Three Cheeses with green salad</i>	7,00 €

=



- Pour le bon déroulement du service, le choix du dessert est pris à la commande -

MENU à 18,90 € (prix net)

Velouté de Légume de saison, poêlée de Shitakés

Home made Vegetable Soup, pan fried Shitake Mushrooms

Ou Tatin d'Artichaut Barigoule, salade de Roquette

Home made Artichokes Tatin and its Roquette salad

Le Poisson du moment et sa sauce

Fish of the day and its sauce

Ou Poitrine de Porc confite sauce au Pommeau de Bretagne ***

Pork Belly Confit with a Britain Pommeau Sauce

Coupe de glaces (2 boules)

Ice-cream

Ou Effeillé de Pommes, Caramel au Beurre salé, fraîcheur Vanille

Apple Tart, Salted Butter Caramel and Vanilla Ice cream

Ou Duo de Fromages sur lit de salade

Duo of Cheeses with green salad

- Pour le bon déroulement du service, le choix du dessert est pris à la commande -

MENU ENFANT à 8,50 € (prix net) (Servi jusqu'à 12 ans)

Steack Haché ou Filet de Poisson, garniture au choix : Frites ou Légumes

Chopped Steak or Fish fillet with french fries or vegetable

Glace 2 boules *Ice-cream*

MENU à 23,90 € entrée/plat OU plat/dessert (prix net)

MENU à 29,90 € entrée, plat, dessert (prix net)

Ou 9 Huîtres creuses des viviers de la Forêt Fouesnant N° 4

9 Oysters from the Fôret Fouesnant Fishes Tank

Ou Soupe de Poissons maison, Croûtons et Rouille du Chef ***

Home made Fish Soup with Croutons and Rouille Sauce

Ou Magret fumé et Andouille de Guéméné

aux Oignons confits de Roscoff, Julienne de Pommes fruits

Smoked Breast of Duck fillets, Guéméné chitterling Sausage cooked with Roscoff candied Onions and small sticks of Apple

Ou Quenelle de St-Jacques sauce aux Cèpes

Home made Scallops Quenelle with Boledus Mushrooms Sauce

Filet de Cabillaud sauce St-Malo (réduction d'Echalotes au vin blanc, velouté de Poisson) ***

Cod Fillet in a Fish creamy Sauce with Shallots and white wine

Ou Poêlée de Noix de St-Jacques, sauce au Cidre de Bretagne

Pan Fried Scallops with a Britain Cider Sauce

Ou Suprême de Poulet noir de Kercoat à la Gwiniz Du (Bière bio de Bretagne brassée au blé noir)

Kercoat Black Chicken Suprême with Gwiniz Du Beer sauce (buckwheat Breton Beer)

Ou La Pièce du Boucher et sa Sauce

Piece of Beef and its Sauce

Dessert au choix

Ou

Assiette de trois Fromages sur lit de salade

Three Cheeses with green salad

- Pour le bon déroulement du service, le choix du dessert est pris à la commande -

MENU PLAISIR à 57,00 €/pers (prix net)

(Sur commande 24 à 48 h à l'avance, servi uniquement pour 2 convives)

Mise en bouche

Appetizer

12 Huîtres creuses des viviers de la Forêt Fouesnant N° 4

12 Oysters from the Forêt Fouesnant Fishes Tank

Ou

Quenelle de St-Jacques sauce aux Cèpes

Home made Scallops Quenelle with Boledus Mushrooms Sauce

1/2 Homard grillé comme autrefois (environ 400 grammes)

1/2 Grilled Lobster like in the past

Dessert au choix

Ou Assiette de trois Fromages sur lit de salade

Three Cheeses with green salad

- Pour le bon déroulement du service, le choix du dessert est pris à la commande -