



# **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** : Boulangerie Le Barzic – (Bénodet)

**BON APPETIT...**

## LES ENTREES (prix nets):

<b>Buisson de Langoustines (300 gr.)</b>	<b>15,00 €</b>
Langoustines Mayonnaise ***	
<b>Panaché de Fruits de Mer</b> (3 huitres, Langoustines, Crevettes roses, Bigorneaux)	<b>16,00 €</b>
Mixed of Seafood ***	
<b>Tourteau mayonnaise (sur commande 24 à 48 h à l'avance)</b>	<b>12,50 €</b>
Crab mayonnaise ***	
<b>Les Huîtres creuses des viviers de la Forêt Fouesnant N° 4 ***</b>	<b>6 9 12</b>
Oysters from Forêt Fouesnant	<b>8,50 €.....11,50 €...14,50€</b>
<b>Tartare de Concombre et Avocat, Crevettes roses et sa rosace de Radis noir</b>	<b>8,00 €</b>
Avocado and Cucumber Tartare, Shrimps and Black Radish Rosace	
<b>Tartelette de Boudin noir aux Pommes et Artichauts,</b>	
<b>Salade au vinaigre de Cidre et Echalotes</b>	<b>8,00 €</b>
Black Sausage , Apples and Artichokes Tartlet served with a Cider Vinegar Salad	
<b>Salade de la Mer, Pommes de Terre Amandine, vinaigrette au Basilic ***</b>	<b>13,00 €</b>
Seafood salad with Amandine Potatoes and Basil French dressing	
<b>Filet de Poisson fumé mariné au Citron et aux Agrumes</b>	<b>13,50 €</b>
Smoked Fish Fillet marinated with Lemon and Citrus Fruits	
<b>Foie Gras de Canard maison à l'Armagnac cuit au torchon,</b>	
<b>Chutney du Chef (Poivron, Pomme, Poire, Miel)</b>	<b>15,00 €</b>
Home made Duck Liver with Armagnac, chutney made of Apple, Pear, Chilli pepper and Honey	
<b>PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 pers.)</b>	<b>32,00 €</b>
(Sur commande 24 à 48 h à l'avance)	
6 Huîtres – 1 Tourteau – Langoustines – Bigorneaux – Coquillages – Crevettes roses	
***	
<b>ASSIETTE DE FRUITS DE MER</b>	<b>22,00 €</b>
(Sur commande 24 à 48 h à l'avance)	
4 huîtres – ½ Tourteaux – Langoustines – Bigorneaux – Coquillages – Crevettes roses	
***	
<b>LE HOMARD GRILLE COMME AUTREFOIS</b>	<b>10,00 € les 100 grammes</b>
(Sur commande 24 à 48 h à l'avance) ***	

\*\*\*

=

mes  
Sélections  
du Terroir

## LES POISSONS (prix nets):

<b>Filet de Merlu, velouté infusé au Thym Citron</b> <i>Hake Fillet, Lemon Thyme sauce</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Pavé de Cabillaud au coulis de Langoustines</b> <i>Codfish with Langoustines Coulis</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Filet de Lieu jaune à la crème d'Artichauts ***</b> <i>Pollock Fillet, Artichokes creamy Sauce</i>	<b>17,00 €</b>
<b>Filet de Saint Pierre sauce safranée</b> <i>John Dory Fillet in a Saffron flavoured Sauce</i>	<b>22,50 €</b>

## LES VIANDES (prix nets) :

<b>Suprême de Pintade rôti au Cidre de Bretagne ***</b> <i>Guinea Hen Suprême roasted with Breton Cider</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Magret de Canard sauce à l'Orange</b> <i>Pan fried Duck breast with Orange Sauce</i>	<b>16,50 €</b>
<b>Faux-filet grillé au Poivre vert</b> <i>Grilled Sirloin Steak, Green Pepper Sauce</i>	<b>16,50 €</b>
<b>Pièce de Boeuf sauce Foie Gras ou Poivre vert</b> <i>Piece of Beef in a Duck Liver Sauce or Green Pepper Sauce</i>	<b>19,90 €</b>

\*\*\* =



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

<b>Parfait glacé aux Fraises et sa soupe de Fruits rouges mentholée</b> <i>Strawberry Iced Cream Parfait and its Red Fruits Soup perfumed with Mint</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Stone Cacahuètes cœur Banane sur sablé Cacao</b> <i>Peanuts Stone, Banana Heart on Cacao Shortbread</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Délice du Chef au Citron</b> <i>The Chef's Lemon Cake</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Gâteau aux Pommes caramélisées, glace Caramel au Beurre salé ***</b> <i>Caramelized Apples Cake, Salted Butter Caramel Ice Cream</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Coupe de Glaces (3 boules) (Suppl. Alcool 1,50 €)</b> <i>Ice-cream</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Assiette de trois Fromages sur lit de salade</b> <i>Three Cheeses with green salad</i>	<b>7,00 €</b>

\*\*\*

=



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

## **MENU à 18,90 € (prix net)**

***Tartare de Concombre et Avocat, Crevettes roses et sa rosace de Radis noir***  
*Avocado and Cucumber Tartare, Shrimps and Black Radish Rosace*

***Ou Tartelette de Boudin noir aux Pommes et Artichauts,  
Salade au vinaigre de Cidre et Echalotes***  
*Black Sausage, Apples and Artichokes Tartlet served with a Cider Vinegar Salad*

\*\*\*

***Filet de Merlu, velouté infusé au Thym Citron***  
*Hake Fillet, Lemon Thyme sauce*

***Ou Suprême de Pintade rôti au Cidre de Bretagne \*\*\****  
*Guinea Hen Suprême roasted with Breton Cider*

\*\*\*

***Coupe de glaces (2 boules)***  
*Ice-cream*

***Ou Parfait glacé aux Fraises et sa soupe de Fruits rouges mentholée***  
*Strawberry Iced Cream Parfait and its Red Fruits Soup perfumed with Mint*

***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 7,90 € (prix net) (Servi jusqu'à 12 ans)**

***Steack Haché ou Filet de Poisson et leur garniture***  
*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)**

***Foie Gras de Canard maison à l'Armagnac***

***cuit au torchon, Chutney du Chef (Poivron, Pomme, Poire, Miel)***

*Home made Duck Liver with Armagnac, chutney made of Apple, Pear, Chilli pepper and Honey*

***Ou Salade de la Mer, Pommes de Terre Amandine, vinaigrette au Basilic \*\*\****

*Seafood salad with Amandine Potatoes and Basil French dressing*

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

*9 Oysters from the Forêt Fouesnant Fishes Tank*

***Ou Filet de Poisson fumé mariné au Citron et aux Agrumes***

*Smoked Fish Fillet marinated with Lemon and Citrus Fruit*

***Ou Assiette du pêcheur***

*Mixed of Seafood*

\*\*\*

***Pavé de Cabillaud au coulis de Langoustines***

*Codfish with Langoustines Coulis*

***Ou Filet de Lieu jaune à la crème d'Artichauts \*\*\****

*Pollock Fillet, Artichokes creamy Sauce*

***Ou Magret de Canard sauce à l'Orange***

*Pan fried Duck breast with Orange Sauce*

***Ou Faux-filet grillé au Poivre vert***

*Grilled Sirloin Steak, Green Pepper 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***

## ***Foie Gras de Canard maison à l'Armagnac***

***cuit au torchon, Chutney du Chef (Poivron, Pomme, Poire, Miel)***

*Home made Duck Liver with Armagnac, chutney made of Apple, Pear, Chilli pepper and Honey*

\*\*\*

## ***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 -***