



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):

Buisson de Langoustines (300 gr.)	16,00 €
<i>Langoustines Mayonnaise</i> ***	
Panaché de Fruits de Mer (3 huitres, Langoustines, Crevettes roses, Bigorneaux)	18,00 €
<i>Mixed of Seafood</i> ***	
Tourteau mayonnaise (sur commande 24 à 48 h à l'avance)	14,00 €
<i>Crab mayonnaise</i> ***	
Les Huîtres creuses des viviers de la Forêt Fouesnant N° 4 ***	6 9 12
<i>Oysters from Forêt Fouesnant</i>	8,50 €.....11,50 €...14,50€
Filet de Maquereau aux Agrumes, purée d'Orange	8,00 €
<i>Mackerel fillet with Citrus fruits and orange purée</i>	
Tatin d'Artichaut Barigoule, salade de Roquette	8,00 €
<i>Home made Artichokes Tatin and its Roquette salad</i>	
Salade de la Mer au Pesto ***	13,00 €
<i>Seafood salad and Basil French dressing</i>	
Pressé de Pommes de Terre au Poivron rouge, Sardines rôties, pâte d'Olives noires	10,50 €
<i>Potatoes cake with red Pepper, roasted Sardines, black Olive puree</i>	
Tarte fine à l'Andouille de Guéméné, compotée d'Oignons de Roscoff, Vinaigrette au Pommeau et Echalotes ***	11,00 €
<i>Guéméné Saussage tartlet with Roscof Onions, Shallots and Pommeau Dressing</i>	
PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 pers.)	34,00 €
(Sur commande 24 à 48 h à l'avance)	
<i>6 Huîtres – 1 Tourteau – Langoustines – Bigorneaux – Coquillages – Crevettes roses</i>	

ASSIETTE DE FRUITS DE MER	24,00 €
(Sur commande 24 à 48 h à l'avance)	
<i>4 huîtres – ½ Tourteaux – Langoustines – Bigorneaux – Coquillages – Crevettes roses</i>	

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

*** =



LES POISSONS (prix nets):

<i>Le Poisson du moment et sa sauce</i>	12,50 €
<i>Fish Of the day and its Sauce</i>	
<i>Pavé de Cabillaud au coulis de Langoustines ***</i>	18,00 €
<i>Codfish with Langoustines Coulis</i>	
<i>Filet de Lieu jaune à la Citronnelle</i>	17,00 €
<i>Pollock Fillet, Lemon Grass sauce</i>	
<i>Filet de Saint Pierre sauce safranée</i>	22,50 €
<i>John Dory Fillet in a Saffron flavoured Sauce</i>	

LES VIANDES (prix nets) :

<i>Suprême de Poulet au Lambig ***</i>	12,50 €
<i>Chicken Supême with Lambig sauce</i>	
<i>Pavé de Veau aux Girolles</i>	17,00 €
<i>Veal Steak cooked with Chanterelle Mushrooms</i>	
<i>La Pièce du Boucher et sa sauce</i>	17,00 €
<i>The Piece of Beef and its Sauce</i>	

=



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

Financier Noix et Crémeux Café, crème anglaise aux Noix **7,50 €**
Nuts "Financier" cake with its Coffee cream, custard flavoured with Nuts

Mousse Caramel Pomme sur son palet breton, ***
Caramel au Beurre salé **8,50 €**
Caramel Mousse and Apple on its Breton « Palet », salted Butter Caramel

Assiette de Fraises, Sponge Cake à la Pistache, crémeux Chocolat blanc et Citron vert, chantilly Framboise **8,50 €**
Strawberries, Pistachio Sponge Cake, white Chocolate with Lime Quenelle and Raspberry Whipped Cream

Coupe de Glaces (3 boules) (Suppl. Alcool 1,50 €) **7,00 €**
Ice-cream

Assiette de trois Fromages sur lit de salade **7,00 €**
Three Cheeses with green salad

=



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

MENU à 18,90 € (prix net)

Filet de Maquereau aux Agrumes, purée d'Orange

Mackerel fillet with Citrus fruits and orange purée

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 Suprême de Poulet au Lambig ***

Chicken Supême with Lambig sauce

Coupe de glaces (2 boules)

Ice-cream

Ou Financier Noix et Crémeux Café, crème anglaise aux Noix

Nuts "Financier" cake with its Coffee cream, custard flavoured with Nuts

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 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)

Pressé de Pommes de Terre au Poivron rouge, Sardines rôties, pâte d'Olives noires

Potatoes cake with red Pepper, roasted Sardines, black Olive puree

Ou Salade de la Mer au Pesto ***

Seafood salad 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 Tarte fine à l'Andouille de Guéméné, compotée d'Oignons de Roscoff,

Vinaigrette au Pommeau et Echalotes ***

Guéméné Sausage tartlet with Roscoff Onions, Shallots and Pommeau Dressing

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 Citronnelle

Pollock Fillet, Lemon Grass sauce

Ou Pavé de Veau aux Girolles

Veal Steak cooked with Chanterelle Mushrooms

Ou La Pièce du Boucher et sa sauce

The 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

Tarte fine à l'Andouille de Guéméné, compotée d'Oignons de Roscoff, Vinaigrette au Pommeau et Echalotes ***

Guéméné Sausage tartlet with Roscoff Onions, Shallots and Pommeau Dressing

½ Homard grillé comme autrefois (environ 400 grammes) ***

½ 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 -