

GRAND HÔTEL  
**DES BAINS**

Locquirec



Bretagne

La carte de notre chef de cuisine Michel Nicol

**Crustacés & Fruits de Mer**  
*Shellfish*

Tourteau ou araignée (sur commande, selon arrivage) (+/- 850 gr) <i>Crab or Spider, according to availability</i>		18
Assiette de Grosses Langoustines - 400 gr (sur commande) <i>Platter of Dublin Prawns</i>		42
Douze Huîtres Creuses n°3 « La Belle de Paimpol » <i>A Dozen Local Oysters, size 3, « Belle de Paimpol »</i>		19
Plateau de Fruits de Mer (sur commande)	<i>1 personne</i>	40
Plateau de Fruits de Mer (sur commande)	<i>2 personnes</i>	75
<i>Seafood Platter for 1 or 2 persons</i>		
Plateau Royal de Fruits de Mer (sur commande) <i>Seafood Platter with Breton Lobster</i>	<i>2 personnes</i>	135
Homard Breton Rôti Tout Simplement <i>Roasted Breton Lobster</i>		59

**Entrées**  
*Starters*

Soupe de Poissons de Roche <i>Traditional Fish Soup</i>		12
Pétales de Saumon Fumé Maison, Toasts Grillés <i>Home Smoked Salmon served with Toasts</i>		14
Foie Gras de Canard, Perles de Gelée de Monbazillac, Magret Fumé et Pain Toasté <i>Foie Gras of Landes Duck, Pearls of Monbazillac Jelly, Smoked Duck &amp; Crusty Baguette</i>		21

GRAND HÔTEL  
**DES BAINS**

Locquirec



Bretagne

La carte de notre chef de cuisine Michel Nicol

***Plats***  
***Main Courses***

Dos de Cabillaud Rôti <i>Roast Cod Fish</i>	22
Belle Sole Meunière <i>Sole Meuniere</i>	28
Filet de Bœuf poêlé Sauce Bordelaise <i>Fillet of Beef with a Red Wine Sauce</i>	29

Les légumes qui accompagnent nos plats changent tous les jours.  
*Veggetables served with the main course change daily*

<b><i>Plateau de Fromages</i></b> <b><i>Plate of Assorted Cheeses</i></b>	12
--	----

<b><i>Desserts</i></b> <b><i>Desserts</i></b>	14
--	----

Soufflé au Grand Marnier  
*Grand Marnier Soufflé*  
Desserts du Jour : voir Menu du Jour  
*Selection of additional Desserts : See Menu of the Day*