

GRAND HÔTEL
DES BAINS

Locquirec



Bretagne

La carte de notre chef de cuisine Michel Nicol

Crustacés & Fruits de Mer

Shellfish

Tourteau ou araignée (selon arrivage) (+/- 850 gr) (sur commande)		18
<i>Crab or Spider, according to availability</i>		
Assiette de Grosses Langoustines - 400 gr		38
<i>Platter of Dublin Prawns</i>		
Douze Huîtres Creuses n°3 « La Belle de Paimpol »		19
<i>A Dozen Local Oysters, size 3, « Belle de Paimpol »</i>		
Plateau de Fruits de Mer (sur commande)	1 personne	45
Plateau de Fruits de Mer (sur commande)	2 personnes	80
<i>Seafood Platter for 1 or 2 persons</i>		
Homard Breton Rôti Tout Simplement		69
<i>Roasted Breton Lobster</i>		

Entrées

Starters

Soupe de Poissons de Roche		14
<i>Traditional Fish Soup</i>		
Soupe de Légumes du jour (V)		13
<i>Vegetable Soup</i>		
Pétales de Saumon Fumé Maison,		15
<i>Home Smoked Salmon</i>		
Ravioles de St Jacques, bisque en émulsion		18
<i>Scallops ravioli, bisque emulsion</i>		
Foie Gras de Canard des landes, Perles de Gelée de Monbazillac, Pain Toasté		21
<i>Foie Gras of Landes Duck, Pearls of Monbazillac Jelly, Smoked Duck & Crusty Baguette</i>		
Cassolette d'artichaut petit violet, jus monté au beurre		15
<i>Purple italian artichokes cassolette, butter emulsion</i>		
Gaspacho de tomates de pleine terre (V)		14
<i>Open ground tomato gazpacho</i>		

GRAND HÔTEL
DES BAINS

Locquirec



Bretagne

La carte de notre chef de cuisine Michel Nicol

Plats
Main Courses

Belle Sole Meunière <i>Sole Meuniere</i>	39
Dos de St Pierre rôti, émulsion au lard fumé <i>St Pierre roasted loin, smoked bacon emulsion</i>	33
Assiette Végétarienne (légumes de saison) (V) <i>Vegetarian Plate (Seasonal Vegetables)</i>	15
Filet de Bœuf Français, Sauce Bordelaise <i>Fillet of Beef with a Red Wine Sauce</i>	29

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

Plateau de Fromages
Plate of Assorted Cheeses 12

Desserts du jour
Desserts of the day 14

