



CARTE DE BAR

de 12 h 00 à 21 h 30

APÉRITIFS / ALCOOLS

Kir Bourgogne Aligoté (14 cl)	9,50 €
Martini Blanc/Rouge (6 cl)	8,00 €
Porto Ramos Pinto Blanc/Rouge (7 cl)	9,00 €
Ricard (3 cl)	7,50 €
Muscat de Rivesaltes (7 cl)	9,00 €
Spritz (Apérol, eau pétillante, Prosecco - 25 cl)	14,50 €
Champagne (14 cl)	17,50 €

WHISKIES (4 cl)

Chivas 12 ans	10,50 €
Cardhu 12 ans	10,50 €
Cragganmore 12 ans	11,50 €
Naguelann	12,50 €
Bellevoys (élevé en fût de rhum - France)	13,00 €
Armorik double maturation	14,00 €
Ardbeg 10 ans	15,50 €
Whistlepig 10 ans, Rye	16,50 €
Mars Kasei (Japon)	13,00 €

COGNAC (4 cl)

Hennessy VS	11,50 €
-------------	---------

BAS ARMAGNAC (4 cl)

Château de Laubade VSOP	11,50 €
-------------------------	---------

CALVADOS (4 cl)

Château du Breuil 12 ans	14,50 €
--------------------------	---------

RHUMS (4 cl)

Rhum vieux Damoiseau	9,50 €
Eminente Reserva 7 ans (Cuba)	14,50 €
Rhum arrangé "Malo Rhum"	13,00 €

BIÈRES

Pression Affligem (33 cl)	8,50 €
Pression Affligem (50 cl)	12,50 €
Lancelot (blonde 33 cl)	9,00 €
Bonnets rouges (Lancelot aux baies de sureau 33 cl)	9,00 €
Bosco blanche artisanale	9,00 €
Bosco IPA artisanale	9,50 €
Desperados (33 cl)	9,00 €
Heineken O.O (sans alcool - 33 cl)	7,50 €

EAUX MINÉRALES

1/3 Plancoët intense	5,00 €
1/2 Plancoët	5,00 €
1/2 Plancoët Fines Bulles	5,50 €
Plancoët	6,00 €
Plancoët Fines Bulles	7,00 €

COCKTAILS

Caipirinha (12 cl)	14,50 €
Cachaça, citron vert, cassonade	
Purple Heart (12 cl)	14,50 €
Gin, sirop de violette, purée de myrtille, jus de cranberry, citron vert pressé	
Margarita (12 cl)	14,50 €
Tequila, Cointreau, citron pressé, sel	
Mojito (20 cl)	15,50 €
Rhum cubain, citron vert, cassonade, Angostura, menthe fraîche, eau pétillante	
Piña Colada (25 cl)	15,50 €
Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas	
Jungle Bird (25 cl)	15,50 €
Rhum blanc, Cointreau, purée de fraise, jus d'ananas, nectar exotique, SMS	
"London" Mule (25 cl)	15,50 €
Gin, citron vert pressé, Schweppes ginger beer	
Gin Tonic (25 cl)	15,50 €
Gin Gordon, Schweppes premium (original, ginger beer ou ginger ale)	
Aquatonic (25 cl)	15,50 €
Gin, Malibu, Curaçao bleu, jus d'ananas	
Solidor (25 cl)	15,50 €
Vodka, Cointreau, Chambord, jus d'ananas et de cranberry, sirop de melon et citron vert pressé	

COCKTAILS SANS ALCOOL 25 cl

Camélia	12,50 €
Orange, citron et pamplemousse pressés	
Fantasia	12,50 €
Orange, fraise, banane, purée myrtille	
Bonne Mine	12,50 €
Jus de carotte, orange et citron pressés	
Passerelle	12,50 €
Nectar de banane, goyave et mangue, purée de passion, sirop de fraise	
Virgin Mojito (20 cl)	12,50 €
Eau pétillante, citron vert, sirop de mojito, menthe fraîche	
Thé glacé "maison"	12,50 €
Aromatisé aux fruits rouges et fruits de la passion, sirop de basilic	

BOISSONS FRAÎCHES

Fruits pressés frais (20 cl)	7,00 €
Orange, citron, pamplemousse ou carotte	
Jus de fruits « Alain Milliat » (33 cl)	9,50 €
Framboise, pêche de vigne, raisin	
Jus de fruits (20 cl)	6,00 €
Abricot, pêche, exotique, pomme, mangue, orange	
Jus de pomme pétillant « Sorre » (33 cl)	6,50 €
Sodas	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33 cl)	6,50 €
Breizh Cola (33 cl)	6,50 €
Schweppes agrumes, Orangina, Ice Tea (25 cl)	6,50 €
Cidre brut « Sorre » (33 cl)	8,00 €

CHAMPAGNE

	Brut 75 cl	Rosé 75 cl	Brut 37,5 cl	
Gosset Grande Réserve	90,00 €	125,00 €		
Moët et Chandon Brut	90,00 €		53,00 €	Blanc
Roederer	90,00 €	125,00 €	53,00 €	Blanc
Ruinart	145,00 €	145,00 €	80,00 €	Rosé

VINS BLANCS BOUTEILLE AOP

	75 cl	37,5 cl
Vouvray sec « Vigne Blanche » Brédif	35,00 €	19,00 €
Menetou Salon « Clos de Ratier » - Pellé	43,00 €	23,00 €
Mâcon-Villages « Les Chenevières » - Lenoir	37,00 €	
Saint-Véran « Château Fuissé » - JJ Vincent	49,00 €	26,00 €
Riesling - Paul Buecher	36,00 €	19,50 €

VINS ROUGES BOUTEILLE AOP

	75 cl	37,5 cl
Saumur Champigny « Roches Neuves » - Germain	35,00 €	18,00 €
Chinon « Domaine de Noiré » - JM Manceau	34,00 €	18,50 €
Brouilly « Domaine Demiane » - Les Soeurs Jumelles	34,00 €	19,00 €
Hautes Côtes de Beaune - Bichot	49,00 €	26,00 €
Château Pérac, Lustrac Médoc	39,00 €	
Château Bel Air, Lussac St Emilion	38,00 €	20,00 €
Château Haut-Lagrange, Pessac	42,00 €	

VINS ROSÉS BOUTEILLE AOP

	75 cl	37,5 cl
Coteaux d'Aix en Provence « Domaine de la Brillane »	36,00 €	
Domaine Ott « Château Romassan » - Bandol	63,00 €	32,00 €

VINS CARAFE

	50 cl	25 cl
--	-------	-------

VIN BLANC

Chardonnay des vigneron de l'Ardèche IGP	16,50 €	9,00 €
--	---------	--------

VIN ROSÉ

Brise marine - Vin de Pays Méditerranée IGP	16,50 €	9,00 €
---	---------	--------

VINS AU VERRE AOP 14 cl

VINS BLANCS

Côtes du Rhône - Jaboulet	8,00 €
Mâcon-Villages - Chenevières	8,00 €
Chinon - Couly Dutheil	9,00 €
Coteaux-de-l'Aubance (mœlleux)	8,50 €

VIN ROSÉ

Coteaux d'Aix en Provence	8,00 €
---------------------------	--------

VINS ROUGES

Sancerre, Champault	8,50 €
Listrac Médoc, Château Pérac	8,50 €

SALON DE THÉ

Café expresso	4,50 €
Café latté	7,70 €
Cappuccino	8,00 €
Chocolat (Valrhona)	8,00 €
Chocolat viennois (Valrhona)	9,00 €
Irish coffee (Jameson)	11,50 €

NOS THÉS

Orange Pekoe, Darjeeling, Earl Grey, Thé vert menthe, Rooibos, Yunnan vert, Paul et Virginie (thé noir)	7,30 €
NOS TISANES	7,30 €
Menthe, Tilleul, Verveine, Mélange "du Berger", Carcadet	



CARTE DE RESTAURATION

Service de 12 h 00 à 14 h 00
(de 12 h 00 à 14 h 30 et de 19 h 30 à 21 h 00 en saison)

POUR COMMENCER - To start

Le Retour du Marché

Market chef choice

La salade César 22,00 €

Filets de poulet aux épices tandoori, lardons, parmesan, tomates cerises et croûtons
Caesar salad with chicken fillets, tandoori spices, bacon, parmesan, cherry tomatoes and croutons

6 huîtres creuses de Cancale n°3 « Philippe et Noëlle Brévault » 17,00 €

6 oysters from Cancale n°3 "Philippe & Noëlle Brévault"

Seul ou à partager : l'Asie sous toutes ses cuisines 22,00 €

Nem araignée de mer, gyoza crevette, salade edamame et sashimi de thon, œuf de caille tamago
Asia in all its forms, alone or to share: spider crab spring roll, shrimp gyoza, edamame salad and tuna sashimi, quail egg tamago

Smörrebröd au saumon fumé, œuf poché, avocado toast, sauce hollandaise du brunch du dimanche... 17,00 €

Smörrebröd smoked salmon, poached egg, avocado toast, hollandaise sauce from sunday brunch

Tartare de thon français, avocat brûlé, sauce ponzu et sésame 18,00 €

French tuna fish tartare with charred grill avocado, ponzu sauce and sesame seeds

LES SPÉCIALES "BLÉ NOIR" - Buckwheat Specials

FROIDE - Cold

La galette croustillante tomate-burrata et jambon Cebo 18,00 €

Crispy buckwheat pancake with tomatoes, burrata and Cebo ham

CHAUDE (accompagnée de salade verte) - Hot (served with seasonal green salad)

La galette aux crevettes, légumes verts, sauce curry breton 18,00 €

Buckwheat pancake with shrimps, green vegetables and breton curry sauce

Galette au chèvre frais, piquillos, miel, noix et roquette 14,50 €

Buckwheat pancake with fresh goat cheese, piquillos, honey, walnuts and arugula

POUR SUIVRE - To follow

Le Retour du Marché

Market chef choice

Moules à la marinière (selon saison), frites maison 23,00 €

Mussels "marinière" (according to season) and homemade fries

Tartare de bœuf coupé au couteau préparé comme vous le souhaitez, frites maison 26,00 €

Hand-cut beef tartare as you like, with homemade fries

Tarte de légumes bayaldi confits, beurre de poivron rouge fumé 26,00 €

Bayaldi vegetable tart with confit vegetables and smoked red pepper butter

Rougail saucisses fumées bretonnes comme au pays de Loïc 24,00 €

Rougail with smoked breton sausages, like in Loïc's country

Lieu jaune, vinaigrette miso, pâtes Soba, légumes sautés au wok 27,00 €

Pollack with miso vinaigrette, soba noodles and wok-fried vegetables

Pain Bao vapeur, poulpe grillé, sauce thaïe 25,00 €

Steamed bao bun, grilled octopus, thai sauce

Burger de thon français grillé, chutney tomate-gingembre, salade de mangue verte et légumes tempura 28,00 €

Grilled French tuna fish burger with tomato and ginger chutney, green mango salad and tempura vegetables

Le club sandwich du Grand Hôtel et ses pommes gaufrettes 25,00 €

Pain de mie complet, blanc de poulet, mayonnaise, salade, œuf dur, tomate, avocat
Whole wheat bread, chicken breast, mayonnaise, salad, egg, tomato, avocado with homemade chips

Homard Bleu façon lobster roll 31,00 €

Breton lobster roll

Plat végétarien - Vegetarian dish

Sans gluten (traces possibles) - Gluten free

Viandes et volailles d'origine française - Meat and poultry of french



Prix nets - Service compris - Price inclusive of service

Service de 12 h 00 à 18 h 00
(jusqu'à 21 h 00 en saison)

DOUCEURS SUCRÉES - Desserts

Tacos chocolat, fruits de saison et croustillant 14,50 €

Milk chocolate with vanilla mascarpone cream, dried fruit granola, olive oil biscuit, seasonal fruit and sorbet

Baba au limoncello, fraîcheur de citron, sorbet 14,50 €

Lemon baba poached in limoncello syrup, topped with lemon marmalade, lemon cream, whipped cream and lemon sorbet

Tarte fine chaude aux pommes et son crémeux vanille 14,00 €

Warm thin apple tart with vanilla creamy

Kouign-amann, crémeux vanille et son caramel à la fleur de sel de Guérande 14,50 €

Breton caramelized cake served with vanilla creamy and caramel sauce

Palette de glaces ou sorbets, 3 boules au choix 14,00 €

Glace vanille, chocolat ou pistache, sorbet fraise, mangue ou pomme verte

Ice cream or sorbet selection, 3 scoops of your choice: vanilla ice cream, chocolate or pistachio, strawberry sorbet, mango or green apple

DESSERTS EN VERRINE - Desserts in a glass bowl

Éclat de jardin 11,00 €

Crèmeux chocolat noir, tombée de pommes, biscuit chocolat, crème légère noisette, crumble

Dark chocolate creamy, stewed apples, chocolate biscuit, light hazelnut cream, crumble

Harmonie du paradis 11,00 €

Marmelade d'ananas rôtis au rhum, crémeux à l'ananas, dacquoise noix de coco citron vert,

mousse à la noix de coco et à l'ananas, crumble

Roasted pineapple rum marmalade, pineapple creamy, lime coconut almond,

meringue, coconut and pineapple mousse, crumble

Parfum de romance 11,00 €

Framboises en compotée, crème de litchi, biscuit aux amandes et pistaches, panna cotta vanille et gelée parfumée à la rose

Raspberry compote, lychee cream, almond and pistachio biscuit, vanilla panna cotta and rose-flavoured jelly

GOÛTERS - Sweets

Cake - Cake 7,00 €

Gâteau breton au rhum - Breton rum cake 7,00 €

Far breton aux pruneaux - Breton far with prunes 7,00 €

Salade de fruits - Fruit salad 9,00 €

Farandole de crêpes (3 pièces) - Pancakes (3 pieces), served with "house" jam 11,00 €

Café gourmand - "Gourmand" coffee 12,50 €

Thé / chocolat gourmand - "Gourmand" tea or hot chocolate 13,50 €

Chocolat viennois gourmand - "Gourmand" hot chocolate served with whipped cream 14,50 €

SNACKING

Le club sandwich du Grand Hôtel et ses pommes gaufrettes 25,00 €

Pain de mie complet, blanc de poulet, mayonnaise, salade, œuf dur, tomate, avocat

Whole wheat bread, chicken breast, mayonnaise, salad, egg, tomato, avocado with homemade chips

Homard Bleu façon lobster roll 31,00 €

Breton lobster roll

La salade César 22,00 €

Filets de poulet aux épices tandoori, lardons, parmesan, tomates cerises et croûtons

Caesar salad with chicken fillets, tandoori spices, bacon, parmesan, cherry tomatoes and croutons

6 huîtres creuses de Cancale n°3 « Philippe et Noëlle Brévault » 17,00 €

6 oysters from Cancale n°3 "Philippe & Noëlle Brévault"

Seul ou à partager : l'Asie sous toutes ses cuisines 22,00 €

Nem araignée de mer, gyoza crevette, salade edamame et sashimi de thon, œuf de caille tamago

Asia in all its forms, alone or to share: spider crab spring roll, shrimp gyoza, edamame salad and tuna sashimi, quail egg tamago