

# BIENVENUE À L'HÔTEL LA BAIE DES ANGES

★★★★

Table Gourmande Café Bar Terrasse Vue Mer  
Salon de thé - Goûter - Glace  
Brunch du dimanche  
Spa Marin Thalion : Piscine Couverte et  
chauffée - Sauna - Hammam  
Massage – Soin Corps et Visage  
Boutique  
Salle de Séminaire et Réception privée



**Violaine Le Goff & Yvon Morvan** sont heureux  
de vous accueillir et de partager avec vous cette  
magnifique histoire de famille.

## LE VIOBEN

Le Restaurant Incontournable sur le port  
Poissons et Fruits de Mer

# LA TABLE GOURMANDE

OUVERT TOUS LES JOURS EN CONTINU DE 8H À 21H

€

## LES PLANCHES À PARTAGER

24

- DE NOTRE CHARCUTIER DAVID LÉON
- DE NOTRE FROMAGÈRE MAIWENN MARC
- UNE MIXTE CHARCUTERIE/FROMAGE

## LES HUÎTRES CREUSES LEGRIS N°3

LES 6

15

LILIA

LES 12

30

## LES TARTINABLES (AU CHOIX) + ACCOMPAGNÉS DE TOASTS

10

ALGOPLUS ROSCOFF, 90GR

- ARTICHAUT DU LEON
- CHOUX FLEUR À L'ANDOUILLE
- PÂTÉ DE CAMPAGNE À LA FLEUR DE SEL 135GR
- HADDOCK FUMÉ À L'ANCIENNE
- ST JACQUES AUX ALGUES
- TARTARE D'ALGUES
- MAQUEREAU AUX POIVRES

## LA TRADITIONNELLE SOUPE DE POISSONS

16

ALGOPLUS ROSCOFF SERVIE AVEC ROUILLE, CROÛTONS, GRUYÈRE ET CRÈME

## LE PLATEAU DE FRUITS DE MER (POUR 2 PERSONNES)

129

(12HUÎTRES CREUSES, 12 BELLES LANGOUSTINES, 4 COQUES OU  
PALOURDES, 2 CRABES OU 2 ARAIGNÉES, BIGORNEAUX)

## LE PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL (POUR 2 PERSONNES)

159

(12 HUÎTRES CREUSES, 12 BELLES LANGOUSTINES, 4 COQUES OU  
PALOURDES, 2 CRABES OU ARAIGNÉES, 1 HOMARD, BIGORNEAUX)

## UNE CRÊPE FROMENT D'OLIVIER LAZENNEC (LANDÉDA)

6

- CARAMEL OU PÂTE À TARTINER
- CONFITURE (FRAISE, ABRICOT, CITRON)

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2€

SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE 4.5€

# LES CHAMPAGNES

1.

A LA COUPE 12 CL	€
<b>CHAMPAGNE ABELÉ 1757</b>	
BRUT	12
BLANC DE BLANCS	15
A LA DEMI BOUTEILLE 37,5 CL	
<b>CHAMPAGNE MAISON LANAUD</b> Blanc de Blancs	55
A LA BOUTEILLE 75 CL	
<b>CHAMPAGNE MAISON LANAUD</b> Blanc de Blancs	75
<b>CHAMPAGNE TAITTINGER</b> "Prestige" Brut	80
<b>CHAMPAGNE RUINART</b> Brut	90
<b>CHAMPAGNE RUINART</b> Blanc de Blancs	140
<b>CHAMPAGNE ABELÉ</b> Brut	75
<b>CHAMPAGNE ABELÉ</b> Blanc de Blancs	90
<b>CHAMPAGNE ABELÉ</b> Rosé	90
MAGNUM 150 CL	
<b>CHAMPAGNE TAITTINGER</b> "Prestige" Brut	160
<b>CHAMPAGNE RUINART</b> Blanc de Blancs	280

## LES RHUMS 4 CL

+SODA EN SUPPLÉMENT

<b>SAPIO</b> Rhum blanc BIO FRANCE	10
<b>DIPLOMATICO</b> (Venezuela)	12
<b>BOTANA</b> (Paraguay, Élaboré en Bretagne, BIO)	16
<b>DISTILLERIE DOURTAN</b> (Plouescat) Finistère FRANCE	
BLANC TRADITION	12
BRUN VIEUX 54° BRUT DE FÛT	19
TI PUNCH TRAIT DE CITRON VERT	18

## LES WHISKIES 4 CL

<b>JB</b> (Blended Scotch Whisky Ecosse)	+SODA EN SUPPLÉMENT	8
<b>GWALARN</b> (Whisky Celtic Blend France)		10
<b>GLENFIDDICH 12 ANS</b> (Single Malt Scotch Whisky, Ecosse)		12
<b>GWENLIVET 18 ANS</b> (Single Malt Scotch Whisky, Ecosse)		18
<b>GLANN AR MOR</b> (Whisky Celtic Single Malt France)		16
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b> (Islay Single Malt, tourbé Ecosse)		16
<b>BALE BRO</b> (Whisky de Maïs BIO, Gouesnou 29)		16
<b>BELLEVOYE BLEU</b> (Whisky triple malt, France)		15

# LES APÉRITIFS

1.

KIR 12 CL

€

VIN BLANC (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise)

7

BRETON (Au Cidre)

7

ROYAL (Au Champagne)

13

PROSECCO (Pétillant Italien)

10

POMMEAU, CHOUCHEN, LAMBIG (Bretagne) 4 CL

7

MARTINI ROUGE, BLANC 6 CL

7

MUSCAT 6 CL

7

PORTO ROUGE 6 CL

7

TY JAUNE BRETAGNE (Pastis de Ploudaniel) 2 CL

7

OUESTIS BRETAGNE (Pastis aux Plantes, BIO) 2 CL

7

PASTIS DE ST-TROPEZ FRANCE (Artisanal, Saint-Tropez) 2 CL

10

PASTIS DE L'ÎLE OUESSANT BRETAGNE 2 CL

10

(À base de fenouil et macaron: Plante herbacée)

## LES SPIRITUEUX 4 CL

+SODA EN SUPPLÉMENT

VODKA

• SAPIO FRANCE (BIO)

10

• GREY GOOSE FRANCE

10

• DISTILLERIE DE ST-MALO BRETAGNE

14

• BELVEDERE

16

GIN

• SAPIO FRANCE (BIO)

10

• YU GIN MACERATION DE YUZU

12

• MALOUIN'S DE ST-MALO BRETAGNE

14

## LES DIGESTIFS 4 CL

KREMMIG (Crème d'eau de vie de cidre, Bretagne)

12

MENTHE BLANCHE GIVRÉE (Bretagne, Bio)

14

LIQUEUR DE MENTHE VERTE (l'Epatante 100% naturelle)

14

BAS ARMAGNAC XO (Châteaux de Laubade)

14

CALVADOS AVALLEN

14

GRAND MARNIER, COINTREAU

14

EAU DE VIE DE POIRE

12

# LES VINS

1.

## BLANCS

IGP LOIRE **“Domaine des Forges” Tendresse HVE**

100% Chenin, fruité et tendre, ni trop sec, ni trop doux

TOURAIN **“Clos Roussely” L’Escale**

100% Sauvignon, Vin croquant et attractif

MELON B **“Domaine Landron Chartier”**

Muscadet, fruité, gourmand et minéral

BOURGOGNE **Chardonnay “Domaine E.Fellot” BIO**

100% Chardonnay - Vin bio vivant par nature

CÔTE DE MONTRAVEL **“Moulin Caresse”** MOELLEUX

Assemblage de Sémillon Muscadelle et Sauvignon Gris

## ROUGES

CHINON **“Domaine Lambert” Les Perruches BIO**

20% Malbec, 60% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon

FLEURIE **“Domaine des Fonds”**

Gamay, léger, souple, demi corps à boire sur son fruit

PIC SAINT LOUP **“L’Optimiste” BIO**

Générosité, rondeur et équilibre tout simplement

BORDEAUX **“Moulin de La Lagune”**

Haut-Médoc 50% Merlot, 45% Cabernet-Sauvignon,  
5% Petit-verdot

## ROSÉS

IGP D’OC **“CH. Grande Courtade” L’instant Rosé BIO**

Nez de fraise des bois, bouche de petits fruits acidulés

CÔTE DE PROVENCE **“Chateau de Berne” UP HVE**

Vin extra frais et sec, notes de citron frais, fruits exotiques  
mêlées à des notes florales

AOP CÔTE DE PROVENCE **“Château Minuty” Rose et Or**

Cette cuvée est sous le signe de l’élégance. Fruits mûrs solaires tout juste  
cueillis, allant de la pêche de vigne à la poire, passant par le melon rose

AOP CÔTE DE PROVENCE **“GrandRosé excellence”**

Robe saumonée pâle, notes de pamplemousse, de pêche blanche  
et de fraise

€  
Verre  
12 CL

€  
Bouteille  
75 CL

6

24

7

28

8

35

9

39

7

28

Verre  
12 CL

Bouteille  
75 CL

9

39

8

36

9

36

10

40

Verre  
12 CL

Bouteille  
75 CL

Magnum  
1.5 L

6

24

10

48

96

90

# LES VINS AU VERRE BY D-VINE 10 CL

Offrez-vous aujourd'hui une dégustation de vin au verre grâce à la D-Vine. Votre verre de vin vous est servi dans les conditions parfaites :

Température idéale et aération correspondant à 3 heures de carafage.

## BLANCS

AOP POUILLY – FUISSÉ 2022 *“Château de la Chaize”*

100% Chardonnay

Découvrez un vin aux arômes délicats d'Acacia et de Miel.

En bouche, profitez de sa finesse, de sa minéralité et

d'une très belle complexité.

€

14



AOP PESSAC-LEOGNAN 2021 *“Château Carbonnieux”*

*Grand cru classé de Graves*

Cépages Sauvignon Blanc, Sémillion

Découvrez un Grand Cru de Graves complexe, avec fraîcheur et vivacité. La bouche amène rondeur et gourmandise sur les agrumes.

17



## ROUGES

AOP CROZES HERMITAGE 2023 *“Cuvée L, Domaine Combier”*

Syrah

Un vin en 2 temps avec des arômes fumés, de poivre et de cuir qui s'ouvre sur la mûre.

En bouche, c'est un vin charnu qui s'appuie sur ses saveurs de cacao et de cerise griotte.

14



AOP PESSAC-LEOGNAN 2019 L'ESPRIT DE CHEVALIER

*“Domaine de Chevalier”*

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Ce vin enchante dès le nez avec des notes de myrtille, de chocolat et de violette.

En bouche il séduit par sa gourmandise, évoquant le cacao et la cerise griotte, offrant une expérience savoureuse et riche en caractère

17



# CARTE DES SPIRITUEUX

Offrez-vous une dégustation parfaite avec DVine :  
 Votre verre servi dans les conditions parfaites  
 de température et d'aération.

€

LIQUEUR DE POIRE- LA BONNE POIRE 5cl

12

**Malden Spirits - 30%**

Visuel: Litchi

Expérience: Frais et gourmand

Au nez: Poire, Rose

En bouche: Pomme, Pêche

RHUM EL PASADOR DE ORO XO 5cl

FINITION COGNAC

15

**Les Bienheureux - 40%**

Visuel Or jaune -

Expérience : Doux & gourmand

Au nez : Vanille, Caramel

En bouche : Écorces d'orange, Abricot

MONSIEUR FERNAND WHISKY 5cl 

17

**Finition Fût des Pineau des Charentes**

**AR Spirits - 43%**

Visuel: Paille claire

Expérience : Frais & délicat

Au nez : Poire, Miel

En bouche : Noix, Prune

GIN AUTOMNE BIO 5cl 

17

**Distillerie du Viaduc - 45%**

Visuel: Incolore

Expérience : Puissant & aromatique

Au nez : Sauge, Genièvre

En bouche : Eucalyptus, Salin

AOC COGNAC PETITE CHAMPAGNE 5cl  
 SAINT-GERMAIN-DE-VIBRAC 2007

30

**La Guide du Cognac - 42%**

Visuel: Or jaune

Expérience : Élégant & Raffiné

Au nez : Caramel, Datte

En bouche : Cannelle, Praline

# LES COCKTAILS- 13€

1.

## PLANTEUR 20 CL :

- RHUM, COCKTAIL DE FRUITS, SUCRE, GRENADINE

## MOJITO 20 CL :

- RHUM, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU PÉTILLANTE

## GIN TONIC 20 CL :

- ORIGINAL, CITRON
- CONCOMBRE
- YU GIN
- GINGER BEER

## SPRITZ 20 CL :

- APÉROL, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, ORANGE

## SPRITZ A LA PARISIENNE 20 CL :

- SAINT-GERMAIN (LIQUEUR DE SUREAU), PROSECCO, EAU PÉTILLANTE , CITRON

## ITALICUS SPRITZ 20 CL :

- LIQUEUR DE BERGAMOTE ITALIENNE, PROSECCO

## EXPRESSO MARTINI 12 CL :

- VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, SUCRE, EXPRESSO

## AMERICANO 12 CL :

- MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE, CAMPARI, ORANGE

# LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)- 11€

## COCKTAIL PÉTILLANT 12CL :

- SAVEUR PÊCHE ET NOTE DE FRAISE, VIN PETILLANT SANS ALCOOL

## VIRGIN MOJITO 20 CL :

- SAVEUR RHUM, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU PÉTILLANTE

## COCKTAIL DE FRUITS 20 CL :

- FRUITS EXOTIQUES, GRENADINE, ORANGE

## SPRITZ NO ALCOOL 20 CL :

- SAVEUR D'ORANGE AMÈRE ET D'ÉPICES

## YU GIN NO ALCOOL 20CL :

- SAVEUR CITRON YUZU, LIMONADE, TOUT EN FRAICHEUR, TOUCHE ÉPICÉE

# LES BIÈRES ET CIDRES



€ €  
25CL 50CL

## BIÈRE PRESSION BARIL ORIGINAL - BIÈRE BLONDE

COREFF BLANCHE 1€ SUPPLÉMENT PICON / SIROP

5 10  
6 12

## BIÈRE BOUTEILLE 33 CL

### CÉZON D'ÉTÉ AMERICAN WHEAT - BRASSÉE À LANDÉDA

BIÈRE BLONDE D'APÉRITIF, AU FROMENT, AVEC UNE AMERTUME PRONONCÉE ET DES AROMES FRUITÉS

8

### BARIL - BIÈRE BRASSÉE À BREST

- BARIL WHITE - BIÈRE BLANCHE FRUITÉE ET DÉSALTÉRANTE
- CAPTAIN BARIL IPA - INDIA PALE ALE 6,5°

8

### COREFF BREIZ'ÎLE - BIÈRE BRETONNE AVEC RHUM

- CITRON VERT & GINGEMBRE
- FRUITS ROUGES & CARDAMOME

8

### POÈM' - BIÈRE BRASSÉE À BREST

- POÈM RIME ROYALE BLONDE - RONDEUR ET FRUITÉE DE L'ORGE, FINE EN BOUCHE
- POÈM L'EMBRASSÉE AMBRÉE - BASE MALTÉE, FINESSE VARIÉE DES HOUBLONS
- POÈM LA BALLADE **SANS ALCOOL** - BIÈRE BLONDE CUIVRÉE

8

### BRESTOIZH - BIÈRE BRASSÉE À PLOUDALMÉZEAU (29)

- AMBREE AUX ALGUES

8

### CIDRE 33 CL BRUT TI-LO BIO SAINT-MALO

### CIDRE 33 CL BIO TI-LO HOUBLONÉ IPA

7

8

## LES JUS DE FRUITS ET SOFTS

### JUS DE FRUITS RECOLT: ANANAS / ORANGE / A.C.E / TOMATE 6,5

JUS BIO PRESSÉ À FROID FAIT À RENNES

### JUS DE POMME SORRE 33 CL 6,5

BIO CIDRERIE FAMILIALE SAINT-MALO

### COCA COLA OU COCA COLA ZÉRO 33 CL 6,5

### ARTONIC: INDIAN TONIC / GINGER BEER / CONCOMBRE 20 CL 6,5

BOISSON ARTISANALE AUX PLANTES

### OKIPIC 33CL 8

BOISSON 100% NATURELLE SANS COLORANTS, ARÔMES ARTIFICIELS, CONSERVATEURS **BIO**

- MANDARINE, ZESTES ET ÉPICES
- POMME, CARAMEL ET GINGEMBRE
- SARASIN, MIEL ET YUZU
- CITRON, CONCOMBRE ET MENTHE

### THÉ GLACÉ PÊCHE 6,5

### EAU PLATE OU PETILLANTE, TRANCHE 50CL 5

75CL 7

+SIROP EN SUPPLÉMENT 1€

# LES BOISSONS CHAUDES

1.

€

6

## THÉS BARONNY'S BIO BRETAGNE

SERVIS EN THÉIÈRE POUR 1 PERSONNE

- **THÉ VERT SENCHA** : NATURE / MENTHE: **+1€** / CITRON: **+1€**
- **THÉ NOIR BREAKFAST TEA** / DARJEELING
- **LES SEPT ÎLES** : THÉ NOIR, ANANAS, VANILLE ET FLEURS
- **MOLÈNE** : THÉ VERT BIO, JASMIN ET ALGUES
- **BELLE-ÎLE** : THÉ NOIR, BERGAMOTE ET ALGUES
- **OUESSANT**: THÉ OOLONG AUX ALGUES

## INFUSIONS BARONNY'S BIO BRETAGNE

6

- **FRUITÉE** : POMMES, ROOIBOS, GINGEMBRE, FEUILLES DE FRAMBOISIER
- **SOMMEIL** : FENOUIL, VERVEINE, TILLEUL, RÉGLISSE
- **BATZ** : ROOIBOS AUX ALGUES
- **CAMOMILLE**
- **VERVEINE NATURE** / MENTHE: **+1€** / CITRON: **+1€**
- **TILLEUL NATURE** / MENTHE: **+1€** / CITRON: **+1€**

## INFUSIONS MARINES THALION PLOUGUERNEAU

8

(100% Naturel)

- **SUPER TEINT** : PENSÉE SAUVAGE, HIBISCUS & PORPHYRA
- **SUPER PEAU** : GRANDE BARDANE, ORTIE & PALMARIA
- **DÉTOX** : ROMARIN, TILLEUL & CHONDRUS

## CAFÉ BRÛLERIE DU LÉON BREST

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ

3

EXPRESSO NOISETTE

4

DOUBLE EXPRESSO

6

GRAND CRÈME

7

LATTE

7

CAPPUCCINO

7

ALLONGÉ

4

CHOCOLAT CHAUD TRADITION

7

CHOCOLAT VIENNOIS

9

CAFÉ AFFOGATO (EXPRESSO+GLACE VANILLE)

8

CAFÉ FRAPPÉ

8

IRISH COFFEE

15

SUPPLÉMENT LAIT

1

SUPPLÉMENT CHANTILLY

2