

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

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

€

24

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

(12 HUITRES 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 HUITRES 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 PÂTÉ À TARTINER
- CONFITURE (FRAISE, ABRICOT, CITRON)

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2€

SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE 4.5€

LES CHAMPAGNES

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

LES RHUMS 4 CL

+SODA EN SUPPLÉMENT

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

LES WHISKIES 4 CL

+SODA EN SUPPLÉMENT

JB (Blended Scotch Whisky Ecosse)	8
GWALARN (Whisky Celtic Blend France)	10
GLENFIDDICH 12 ANS (Single Malt Scotch Whisky, Ecosse)	12
GWENLIVET 18 ANS (Single Malt Scotch Whisky, Ecosse)	18
GLANN AR MOR (Whisky Celtic Single Malt France)	16
LAGAVULIN 16 ANS (Islay Single Malt, tourbé Ecosse)	16
BALE BRO (Whisky de Maïs BIO, Gouesnou 29)	16
BELLEVoye BLEU (Whisky triple malt, France)	15

LES APÉRITIFS

KIR 12 CL

1.

€

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

QUESTIS 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 SPIRITUÉUX 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



BLANCS

		€	€
		Verre 12 CL	Bouteille 75 CL
IGP LOIRE “ <i>Domaine des Forges</i> ” <i>Tendresse HVE</i>	6	24	
100% Chenin, fruité et tendre, ni trop sec, ni trop doux			
TOURAINE “ <i>Clos Roussely</i> ” <i>L’Escale</i>	7	28	
100% Sauvignon, Vin croquant et attractif			
MELON B “ <i>Domaine Landron Chartier</i> ”	8	35	
Muscadet, fruité, gourmand et minéral			
BOURGOGNE <i>Chardonnay</i> “ <i>Domaine E.Felot</i> ” BIO	9	39	
100% Chardonnay - Vin bio vivant par nature			
CÔTE DE MONTRAVEL “ <i>Moulin Caresse</i> ” MOELLEUX	7	28	
Assemblage de Sémillon Muscadelle et Sauvignon Gris			

ROUGES

		€	€
		Verre 12 CL	Bouteille 75 CL
CHINON “ <i>Domaine Lambert</i> ” <i>Les Perruches</i> BIO	9	39	
20% Malbec, 60% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon			
FLEURIE “ <i>Domaine des Fonds</i> ”	8	36	
Gamay, léger, souple, demi corps à boire sur son fruit			
PIC SAINT LOUP “ <i>L’Optimiste</i> ” BIO	9	36	
Générosité, rondeur et équilibre tout simplement			
BORDEAUX “ <i>Moulin de La Lagune</i> ”	10	40	
Haut-Médoc 50% Merlot, 45% Cabernet-Sauvignon, 5% Petit-verdot			

ROSÉS

		€	€	Magnum 1.5 L
		Verre 12 CL	Bouteille 75 CL	
IGP D'OC “ <i>CH. Grande Courtade</i> ” <i>L'instant Rosé</i> BIO	6	24		
Nez de fraise des bois, bouche de petits fruits acidulés				
CÔTE DE PROVENCE “ <i>Chateau de Berne</i> ” UP HVE	10	48		
Vin extra frais et sec, notes de citron frais, fruits exotiques mêlées à des notes florales				
AOP CÔTE DE PROVENCE “ <i>Château Minuty</i> ” <i>Rose et Or</i>				96
Cette cuvée est sous le signe de l'élegance. Fruits mûrs solaires tout juste cueillis, allant de la pêche de vigne à la poire, passant par le melon rose				
AOP CÔTE DE PROVENCE “ <i>GrandRosé excellence</i> ”				90
Robe saumonée pâle, notes de pamplemousse, de pêche blanche et de fraise				

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*”

14

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.

AOP PESSAC-LEOGNAN 2021 “*Château Carbonnieux*”

17

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.

ROUGES

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

14

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.

AOP PESSAC-LEOGNAN 2019 L’ESPRIT DE CHEVALIER

17

“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

A.

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 AB

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 AB

17

Distillerie du Viaduc - 45%

Visuel: Incolore

Expérience : Puissant & aromatique

Au nez : Sauge, Genièvre

En bouche : Eucalyptus, Salin

AOC COGNAC PETITE CHAMPAGNE 5cl

30

SAINT-GERMAIN-DE-VIBRAC 2007

La Guide du Cognac - 42%

Visuel: Or jaune

Expérience : Elégant & Raffiné

Au nez : Caramel, Datté

En bouche : Cannelle, Praline

LES COCKTAILS- 13€

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	5	10
COREFF BLANCHE 1€ SUPPLÉMENT PICON / SIROP	6	12

BIÈRE BOUTEILLE 33 CL

CÉZON D'ÉTÉ AMERICAN WHEAT - BRASSÉE À LANDÉDA	8
---	---

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

BARIL - BIÈRE BRASSÉE À BREST	8
--------------------------------------	---

- **BARIL WHITE** - BIÈRE BLANCHE FRUITÉE ET DÉSALTÉRANTE
- **CAPTAIN BARIL IPA** - INDIA PALE ALE 6.5°

COREFF BREIZ'ÎLE - BIÈRE BRETONNE AVEC RHUM	8
--	---

- CITRON VERT & GINGEMBRE
- FRUITS ROUGES & CARDAMOME

POÈM' - BIÈRE BRASSÉE À BREST	8
--------------------------------------	---

- **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

BRESTOIZH - BIÈRE BRASSÉE À PLOUDALMÉZEAU (29)	8
---	---

- AMBREE AUX ALGUES

CIDRE 33 CL BRUT TI-LO BIO SAINT-MALO	7
--	---

CIDRE 33 CL BIO TI-LO HOUBLONÉ IPA	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
- SARASIN, MIEL ET YUZU
- POMME, CARAMEL ET GINGEMBRE
- 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.

€

THÉS BARONNY'S BIO BRETAGNE

SERVIS EN THÉIÈRE POUR 1 PERSONNE

6

- 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
- OUSSANT: THÉ OOLONG AUX ALGUES

INFUSIONS BARONNY'S BIO BRETAGNE

6

- FRUITÉE : POMMES, ROOIBOS, GIMGEMBRE, 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