



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 – Soins 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



L'HÔTEL LA BAIE DES ANGES

Notre Hôtel 4 étoiles
Spa Marin et Table Gourmande
Les Yeux dans l'Eau !

LA TABLE GOURMANDE

1.

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
- OU UNE MIXTE CHARCUTERIE/FROMAGE

LES HUÎTRES CREUSES LEGRIS N°3

LES 6

14€

LILIA

LES 12

28€

LES TARTINABLES (AU CHOIX) ACCOMPAGNÉS DE TOASTS

10€

ALGOPLUS ROSCOFF, 90GR

- ARTICHAUT DU LEON
- CHOUX FLEUR À L'ANDOUILLE
- MAQUEREAU AUX POIVRES
- PÂTÉ DE CAMPAGNE AUX ALGUES 135GR
- HADDOCK FUMÉ À L'ANCIENNE
- ROUGET BARBET AU FENOUIL
- TARTARE D'ALGUES

LE PLAT DU JOUR

24€

SOUS FORME DE BOCAUX

LE VELOUTÉ DU JOUR

14€

LA TRADITIONNELLE SOUPE DE POISSONS

14€

ALGOPLUS ROSCOFF,

SERVIE AVEC ROUILLE, CROÛTONS, GRUYÈRE ET CRÈME

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER (POUR 2 PERSONNES)

112€

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

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL (POUR 2 PERSONNES) 139€

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

LA TABLE GOURMANDE

1.

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

LE B'D'A DE LA MER

25€

PAIN CHAUD-FROID, HOMARD BRETON ET FONDUE
DE POIREAUX / SUCRINE + CHIPS VIOLETTE

LE B'D'A DE LA TERRE

19€

PAIN CHAUD-FROID, CONFIT DE COCHON,
TOMATES, SALADE / SUCRINE + CHIPS VIOLETTE

LE GOÛTER GOURMAND DE LA BAIE DES ANGES

15€

BUFFET DE BOISSONS CHAUDES ET GOURMANDISES
DU LUNDI AU SAMEDI SERVI DE 11H À 18H ET
LE DIMANCHE DE 15H À 18H

UNE CRÊPE FROMENT D'OLIVIER LAZENNEC

5€

"HISTOIRE DE CRÊPES" - LANDÉDA
CONFITURE OU CARMEL

LES DESSERTS GLACÉS PAR FLORIANE

10€

POKOU GLACIER ARTISANAL - LANDÉDA

- **FRAISE MELBA:** CRÈME GLACÉE VANILLE, SORBET FRAISE-BASILIC BIO, GLAÇAGE FRAISE, MERINGUE,
- **STRACCIATELLA :** CRÈME GLACÉE YAOURT ET COPEAUX DE CHOCOLAT, GATEAU BRETON, CARMEL

VIENNOISERIES

5€

ASSORTIMENT DE 3 PETITES VIENNOISERIES

LES CHAMPAGNES



Les bulles du bonheur... Y'a pas d'heure pour le plaisir !

A LA COUPE 12 CL	12€
CHAMPAGNE MAISON LANAUD "Cuvée du Cinquantenaire" Blanc de Blancs 100% Chardonnay	
A LA BOUTEILLE 75 CL	70€
CHAMPAGNE MAISON LANAUD "Cuvée du Cinquantenaire" Blanc de Blancs 100% Chardonnay	
CHAMPAGNE TAITTINGER "Prestige" Brut	80€
CHAMPAGNE RUINART Brut	90€
CHAMPAGNE RUINART Blanc de Blancs	140€
MAGNUM 150 CL	
CHAMPAGNE TAITTINGER "Prestige" Brut	150€
CHAMPAGNE RUINART Blanc de Blancs	280€

LES RHUMS 4 CL

SAINT JAMES AMBRÉ OU BLANC (Martinique)	10€
DIPLOMATICO (Venezuela)	12€
PACTO NAVIO (Cuba)	14€
BOTANA (Paraguay, Élaboré en Bretagne, BIO)	16€

LES WHISKIES 4 CL

JB (Blended Scotch Whisky)	8€
GWALARN (Whisky Celtique Blended)	10€
GLENFIDDICH 18 ANS (Single Malt Scotch Whisky)	12€
KORNOG (Whisky Single Malt Tourbé)	14€
GLANN AR MOR (Whisky Celtique Single Malt)	16€
LAGAVULIN 16 ANS (Islay Single Malt)	16€
BALE BRO (Whisky de Maïs BIO, Gouesnou 29)	16€

LES APÉRITIFS

1.

KIR 12 CL

- **VIN BLANC** (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise) 6€
- **BRETON** (Au Cidre) 6€
- **ROYAL** (Au Champagne) 13€

POMMEAU, CHOUCHEN, LAMBIG (Bretagne) 4 CL 7€

MARTINI ROUGE, BLANC 6 CL 7€

MUSCAT 6CL 7€

PORTO ROUGE 6 CL 6€

TY JAUNE (Pastis de Ploudaniel) 2CL 6€

OUESTIS (Pastis aux Plantes, Bretagne, BIO) 2 CL 7€

PASTIS DE ST-TROPEZ(Artisanal, Saint-Tropez) 2 CL 9€

LES SPIRITUEUX 4 CL

VODKA

- **GREY GOOSE** (France) 9€
- **VODKA DISTILLERIE DE ST-MALO** 12€

TEQUILA

- **EL ESPOLON** (Mexique) 10€
- **JOSE CUERVO** (Mexique) 12€

GIN

- **MALOUIN'S** (Bretagne) 12€

LES DIGESTIFS 4 CL

KREMMIG (Crème d'eau de vie de cidre, Bretagne) 12€

MENTHE GIVRÉE (Bretagne, Bio)

BAS ARMAGNAC XO (Châteaux de Laubade)

CALVADOS AVALLEN

COGNAC LE PALIN VS

GRAND MARNIER, COINTREAU

EAU DE VIE DE POIRE

LES VINS



BLANCS

	Verre 12 CL	Bouteille 75 CL
TOURAINÉ “Clos Roussely” L’Escale 100% Sauvignon, Vin croquant et attractif	6€	26€
MELON B “Domaine Landron Chartier” Muscadet, fruité, gourmand et minéral	8€	35€
BOURGOGNE Chardonnay “Domaine E.Fellot” BIO 100% Chardonnay - Vin bio vivant par nature	9€	39€
CÔTE DE MONTRAVEL “Moulin Caresse” MOELLEUX Assemblage de Sémillon Muscadelle et Sauvignon Gris	6€	24€
IGP ATLANTIQUE “Cabane du Pyla” Assemblage de Sémillon et Sauvignon idéal à l’apéritif	6€	24€

ROUGES

	Verre 12 CL	Bouteille 75 CL
CHINON “Domaine Lambert” Les Perruches BIO 20% Malbec, 60% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon	9€	39€
FLEURIE “Domaine des Fonds” Gamay, léger, souple, demi corps à boire sur son fruit	8€	36€
PIC SAINT LOUP “L’Optimiste” BIO Générosité, rondeur et équilibre tout simplement	8€	36€

ROSÉS

	Verre 12 CL	Bouteille 75 CL	Magnum 1.5 L
IGP ATLANTIQUE “Cabane du Pyla” Vin de soif agréable à tout moment	5€	24€	48€
CÔTE DE PROVENCE “Grand rosé excellence”	10€	45€	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

14€



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”*
Grand cru classé de Graves

17€



Cépages Sauvignon Blanc, Sémillon
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”*
Syrah

14€



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
“Domaine de Chevalier”

17€



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

CARTE DES SPIRITUEUX

1.

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 : Saugé, 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 : Élégant & Raffiné

Au nez : Caramel, Datte

En bouche : Cannelle, Praline

LES COCKTAILS



12€

PLANTEUR 24 CL :

- RHUM, COCKTAIL DE FRUITS, SUCRE

MOJITO 24 CL :

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

GIN TONIC ORIGINAL 24 CL :

- GIN, ARTONIC ORIGINAL, CITRON

GIN TONIC CONCOMBRE 24 CL :

- GIN, ARTONIC CONCOMBRE

SPRITZ 20 CL :

- APÉROL, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, ORANGE

SPRITZ A LA PARISIENNE 20 CL :

- SAINT-GERMAIN, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE , CITRON

TY PUNCH RHUM BLANC OU VIEUX 5 CL :

- RHUM, CITRON, SUCRE DE CANNE

CAÏPIRINHA 5 CL :

- CACHAÇA, SUCRE BLANC, CITRON VERT

EXPRESSO MARTINI 12 CL :

- VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, SUCRE, EXPRESSO

VIN CHAUD, GROG

COCKTAIL DU MOMENT

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

10€

VIRGIN MOJITO 20 CL :

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

COCKTAIL DE FRUITS 20 CL :

- FRUITS EXOTIQUES, GRENADINE, ORANGE

COCKTAIL DU MOMENT

LES JUS DE FRUITS ET SODAS



JUS DE FRUITS RECOLT : ANANAS / ORANGE / A.C.E : 25 CL	6.50€
JUS BIO PRESSÉ À FROID MADE IN RENNES	
JUS DE POMME SORRE : 33 CL	6.50€
BIO CIDRERIE FAMILIALE SAINT-MALO	
COCA COLA OU COCA COLA ZÉRO : 33 CL	6.50€
LIMONADE ARTISANALE POÈM : 33 CL	6.50€
BIO CITRON VERT ET JAUNE BREST	
ARTONIC : INDIAN TONIC / GINGER BEER / CONCOMBRE : 20 CL	6.50€
BOISSON ARTISANALE AUX PLANTES	
SCHORLE : CITRON-GINGEMBRE OU THÉ VERT MENTHE : 33 CL	6.50€
BOISSON 100% NATURELLE SANS ARÔMES, NI CONSERVATEURS BIO	

L'EAU

IOZ : L'EAU BRETONNE		
EAU PURIFIÉE ÉCO-RESPONSABLE	33 CL	3€
PLATE OU PÉTILLANTE	75 CL	6€

LES BIÈRES ET CIDRES

BIÈRE PRESSION BARIL ORIGINAL - BIÈRE BLONDE	25 CL	5€
AVEC PICON + 1€	50 CL	10€
BIÈRE BOUTEILLE 33 CL		
CÉZON D'ÉTÉ AMERICAN WHEAT - BRASSÉE À LANDÉDA		7€
BIÈRE BLONDE D'APÉRITIF, AU FROMENT, AVEC UNE AMERTUME PRONONCÉE ET DES AROMES FRUITÉS		
BARIL -BIÈRE BRASSÉE À BREST		7€
◦ BARIL WHITE		
BIÈRE BLANCHE FRUITÉE ET DÉSALTÉRANTE		
◦ CAPTAIN BARIL IPA		
INDIA PALE ALE 6,5°		
POÈM' - BIÈRE BRASSÉE À BREST		7€
◦ POÈM RIME ROYALE - BLONDE DE RÉFÉRENCE		
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)		7€
BIÈRE PUR MALT DE FERMENTATION HAUTE, NON PASTEURISÉE ET REFERMENTÉE EN BOUTEILLE		
◦ AUX ALGUES		
CIDRE BRUT TI-LO BIO SAINT-MALO		7€
CIDRE BIO TI-LO HOUBLONÉ IPA		7€

LES BOISSONS CHAUDES



THÉS BARONNY'S BIO

6€

SERVIS EN THÉIÈRE POUR 1 PERSONNE

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

INFUSIONS BARONNY'S BIO

6€

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

INFUSIONS MARINES THALION 100% NATUREL

8€

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

CAFÉ BRÛLERIE DU LÉON

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ

3€

EXPRESSO NOISETTE

4€

DOUBLE EXPRESSO

6€

GRAND CRÈME

7€

LATTE

7€

CAPPUCINO

7€

ALLONGÉ

4€

CHOCOLAT CHAUD

6€

CHOCOLAT VIENNOIS

7€

CAFÉ AFFOGATO (EXPRESSO+GLACE VANILLE)

7€

IRISH COFFEE

12€

CAFÉ FRAPPÉ

9€

SUPPLÉMENT LAIT

1€

SUPPLÉMENT CHANTILLY

2€

L.

Suivez l'Actualité de
L'Hôtel Baie des Anges &
du Restaurant Le Vioben :



V.



MENU DE SOINS

THALION

SOIN VISAGE

(30, 60 OU 90 MINUTES)

LIFT FERMETÉ

Pour les peaux en quête de fermeté, massage raffermissant et masque tenseur inédit

ÉCLAT ENERGIE

Concentré de minéraux marins, oligo-éléments et vitamines, ce soin énergisant est le booster d'éclat pour effacer les signes de fatigue.

SENSI-MARIN

Ses actifs apaisants d'origine marine sont associés à des probiotiques afin de restaurer l'équilibre naturel de la peau, respectant la sensibilité de la peau. La peau est apaisée.

OXYGEN BOOSTER

POUR HOMME

Véritable bol d'oxygène et de minéraux marins, ce soin visage dédié aux Hommes hydrate, préserve la jeunesse de la peau et apporte un effet bonne mine.

INSPIRATION KOBIDO

Massage du visage anti-âge par excellence pour un effet lifting immédiat.

SOIN CORPS

(30 MINUTES)

EXFOLIANT DIVINS

(100% NATUREL)

Vivez un vrai moment de lâcher-prise, Deux univers olfactifs au choix, pour une peau sublimée

GOMMAGE FRAICHEUR

Gommage marin par excellence, exfoliant avec douceur, et laisse la peau incroyablement veloutée.

GOMMAGE ENERGISANT

Ce gommage, boosté en magnésium marin, exfolie la peau tout en la reminéralisant.

SPÉCIAL RELAX DOS

Soin du dos en 3 temps : Gommage purifiant, Masque décontractant et Massage ultra relaxant.

MASSAGE

DÉCOUVERTE

2 ZONES AUX CHOIX :

(Dos, Pieds, Crâne, Visage, Jambes)

Soin sur mesure, choisissez la durée et nos praticiennes s'adaptent à vous

30' : 50€ 60' : 100€ 90' : 150€ 120' : 180€

NOTRE SOIN ANTI ÂGE D'EXCEPTION

OCEAN SECRET (90')

Au cœur de ce soin, des perles marines de soin sont appliquées ride-à-ride pour un effet combler immédiat. Un massage exclusif FACE GYM LIFT inédit sculpte les contours du visage et retend les traits. Le visage est resculpté, regalbé, la peau est lisse et lumineuse.

AMMA-ASSI (30')

Massage crânien et dos assis sur une chaise possible en chambre.

LES CURES ET SOINS

5 Soins achetés + 1 offert





MASSAGE CORPS ET VISAGE (60 MINUTES)

RELAXATION ULTIME

Un ensemble de techniques de relâchement musculaire et d'assouplissement des articulations est réalisé. Le corps est plongé dans un état de détente ultime.

VOLUPTE DES MERS

Le corps est lentement immergé dans un cocon de bien-être grâce à une phase de Méditation guidée, pour offrir une exquisite sensation de relaxation.

FUTUR MAMAN

Un massage relaxant personnalisé qui sera vous transporter par sa douceur. Pour passer un moment de bien être et partager les bienfaits avec bébé.

RITUELS DU CORPS (120 MINUTES)

REVITALISATION INTENSE (AU MAGNÉSIUM MARIN)

Une rencontre entre l'univers esthétique et la kinésithérapie agissant sur votre corps, rétablissant l'équilibre minéral de l'organisme

RITUEL VOLUPTE DES MERS

Une expérience multisensorielle unique imaginée pour plonger le corps et l'esprit dans Un état de lâcher-prise profond sublimateur de peau.

SECRET DES ANGES

120 minutes pour prendre soin de son visage et de son corps. La peau est lumineuse, le corps est plongé dans une sensation de bien-être durable.

½ JOURNÉE AVEC DÉJEUNER

Votre Accès Spa Marin + Le soin de votre choix + Le déjeuner (Entrée + Plat + Dessert)

60' DE SOIN : 150€

90' DE SOIN : 200€

SPA CHAMPAGNE

Votre Accès Spa Marin + Coupe de champagne face à la mer

60' DE SOIN + COUPE DE CHAMPAGNE : 135€

90' DE SOIN + COUPE DE CHAMPAGNE : 290€

SPA GOURMAND

Votre Accès Spa Marin + Le soin de votre choix + Une gourmandise sucrée

60' DE SOIN : 135€

90' DE SOIN : 190€

ACCÈS SPA

Piscine couverte et chauffée, Sauna et Hammam

1 HEURE DE LIBRE ACCÈS / PAR PERSONNE : 45€

EN PLUS D'UN SOIN / PAR PERSONNE : 20€