



The Gourmet Bistro

A BEAUTIFUL ESCAPE BETWEEN LAND AND SEA

By returning to my native Brittany, I truly fell in love with this magical place. I am honoured to embark on this adventure and delighted to help you (re)discover Hôtel de la Mer.

My philosophy: through my cuisine, I strive to showcase our local terroir by sharing the stories of the men and women—farmers, fishermen, market gardeners, and other passionate producers—whose dedication makes our region so rich.

By offering 100% homemade cuisine, prepared exclusively from fresh, raw ingredients, I am committed to an exacting approach that gives full meaning to my title of Maître Restaurateur.

I wish you a wonderful culinary discovery.

Sébastien Duhamel



MAÎTRE
RESTAURATEUR

OUR SUPPLIERS

BREAD

Maison Canevet – Saint Thégonnec

FRUIT & VEGETABLES

Sylvain Cabioch Maraîcher – Roscoff

Le Saint – Guipavas

FISH

Les Viviers Beganton – Roscoff

EGGS

Ferme de Luzury – Saint-Vougay

OYSTERS

Ets Legris – Plouguerneau

CHARCUTERIE

Les Grands Terroirs du Pontic – Landivisiau

PRESERVES

Secret de famille – Châteauneuf du Faou

MEAT of French origin

Ferme de Kergo – Plouider

Askel – Quimper,

So'Breizh – Ploudaniel

CHEESE

Fromagerie Les trois sources – Motreff

Chèvrerie du Menez-Hom – St Nic

Bergerie Breizh Lacaune – Plonévez-du-Faou

CIDER & APPLE JUICE

Maison Kystin – Vannes

Cidrierie Menez Brug – Fouesnant

COFFEE

Brûlerie du Léon – Brest

TEA

L'Infuseur – Maison Française

ICE CREAM

Maître Artisan Glacier – Glaces des Alpes

À LA CARTE

STARTERS

Grilled mackerel toast , strawberry tartare, sweet onion coulis, spring onion oil	€16
Poached Luzury Farm egg , buckwheat cream, sorrel and smoked trout	€16
Fresh crab and lentils , red lentil crêpe, herb salad and velvet swimming crab bisque	€22
Heritage tomatoes , grilled watermelon, tomato jelly, burrata cream	€17
Cuttlefish and shellfish in parsley butter , chickpeas, squid ink socca and smoked paprika	€19

PLATS

Artichoke prepared three ways , creamy, with toasted sesame and an Oriental-inspired consommé	€25
Roasted meagre , seasonal green vegetables, apricot condiment and coconut-shellfish emulsion	€26
Locally caught octopus , grilled then slow-cooked, Venere black rice, fennel and fresh fig, tomato broth	€29
Sliced veal rump with rosemary , braised courgettes, cherries and veal jus infused with Morello cherries	€27
Grilled beef fillet , crushed tomatoes, spinach, soy-infused beef jus and crispy potato	€35

DESSERTS

Regional cheeses , mesclun salad, condiment and toasted fruit-and-nut bread	€13
Summer frozen nougat , melon textures, pecan praline and fresh mint	€13
Strawberry tartlet , strawberry gel, sweet pepper caramel and Espelette pepper whipped ganache	€15
Peach , almond cream sponge, jasmine Namelaka, poached and stewed peaches, crispy crêpe dentelle	€13
Dark chocolate and olive , cocoa espuma, olive oil parfait and crispy tuile	€15

Our allergen list is available at reception. Complimentary drinking water is available.

Net prices in euros (taxes and service included). Meat of French origin.

**Glaces des Alpes – Master Artisan Ice Cream Maker*

THE SEA MENU

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT – €49

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE & DESSERT – €59

Amuse-bouche



Grilled mackerel toast, strawberry tartare, sweet onion coulis, spring onion oil
or **Poached Luzury Farm egg**, buckwheat cream, sorrel and smoked trout



Roasted meagre, seasonal green vegetables, apricot condiment and coconut-shellfish emulsion
or **Sliced veal rump with rosemary**, braised courgettes, cherries and veal jus infused with Morello cherries



Regional cheeses, mesclun salad, condiment and toasted fruit-and-nut bread



Summer frozen nougat, melon textures, pecan praline and fresh mint
or **Peach**, almond cream sponge, jasmine Namelaka, poached and stewed peaches, crispy crêpe dentelle

LITTLE GOURMET MENU

For children up to 12 years old – €15

Breton chicken fillet with chicken jus

or Meunière fish fillet

Mashed potatoes & potato crisps

or Seasonal vegetables



Selection of ice creams and sorbets*

or Far Breton

TO SHARE

No. 3 Legris Oysters

6 oysters – €13

9 oysters – €19

12 oysters – €26



Langoustines & mayonnaise – €18

Our allergen list is available at reception. Complimentary drinking water is available.

Net prices in euros (taxes and service included). Meat of French origin.

**Glaces des Alpes – Master Artisan Ice Cream Maker*

WHITE WINES

LOIRE VALLEY

● AOP Savennières « Les Raisins de l' Amitié », Domaine Laureau, 2024	75 cL	€49
AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, « Gorges »,Domaine de la Cornulière, 2020	75 cL	€52
AOC Valençay, Terrajots, Domaine Jourdain, 2023	75 cL	€42
AOC Menetou-Salon, Domaine Cherrier, 2025	75 cL	€42
AOP Quincy, Antoine de la Farge, 2023	75 cL	€45
AOC Sancerre, Cuvée Grand Picot, Domaine Cherrier, 2024	75 cL	€55
AOC Pouilly-Fumé, Régis Minet, Vieilles Vignes, 2023	75 cL	€59
● AOC Montlouis Sur Loire « Clef de Sol », Lagrange Tiphaine, 2023	75 cL	€68
● AOC Montlouis Sur Loire « Les Epinays », Lagrange Tiphaine, 2022	75 cL	€78
VDF « La Petite Perrière » Sauvignon, Domaine Saget-La Petite Perrière 2024	75 cL	€34
AOC Muscadet, Nouvelle Vague, AOC, 2024	75 cL	€34
● AOP Savennières, « L'alliance », Domaine Laureau, 2023	75 cL	€58
● AOP Savennières, Roche aux Moines, Domaine Laureau, 2022	75 cL	€175

LANGUEDOC

AOP Côtes du Roussillon « Les Sorcières », Clos des Fées, 2023	75 cL	€52
● IGP Côtes Catalanes « Mon Petit Pithon », Olivier Pithon, 2024	75 cL	€48
● IGP Côtes Catalanes « Calcinaires », Domaine Gauby, 2024	75 cL	€68
● IGP Côtes Catalanes « L'Extrême », Les Clos Perdus, 2023	75 cL	€98
● IGP Pays d'Hérault « Combe Calcaire », Moulin de Gassac, 2024	75 cL	€42

SOUTH-WEST FRANCE

AOC Bergerac, « Mano A Mano », Sauvignon gris, Château des Eyssards, 2023	75 cL	€36
---	-------	-----

RHÔNE VALLEY

● AOC Côtes du Rhône, « Les 7 Galets » 2024	75 cL	€42
IGP Collines Rhodaniennes, Viognier, Domaine Pierrots, 2023	75 cL	€44
AOP Condrieu, Domaine Pierrots 2023	75 cL	€92
AOC Châteauneuf-du-pape, Clos de l'Oratoire des papes 2022	75 cL	€145

● Demeter Certified ● Certified Organic

Net prices in euros (taxes and service included). Excessive alcohol consumption is harmful to your health.

BURGUNDY & BEAUJOLAIS

IGP Côteaux de l'Auxois, « Pax Romana », Flavigny Alesia 2023	75 cL	€52
AOC Chablis, Domaine d'Elise, 2024	75 cL	€69
AOC Saint Véran, Domaine Pascal Renaud, 2024	75 cL	€68
AOC Montagny, Domaine A Beauné, 2022	75 cL	€89
AOC Puligny-Montrachet, Domaine Belicart, 2022	75 cL	€175
AOC Mercurey, Agnes de Couedic 2021	75 cL	€98
AOC Beaujolais, Les Pierres Dorées, Chardonnay, Château de Pougelon 2023	75 cL	€48
AOC Pouilly Fuissé, Domaine Bichot, 2022	75 cL	€89
AOC Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Bichot, 2019	75 cL	€75
AOC Bourgogne Aligoté, Vieilles Vignes, Domaine Pernaud Bellicard, 2023	75 cL	€58
AOC Savigny-les-Beaunes, Les Saucours, Domaine Bichot, 2022	75 cL	€118

ALSACE

● AOC Alsace, Gewürtzraminer, « Domaine Burckel Jung », 2023	75 cL	€56
--	-------	-----

ROSÉ WINES

● AOC Costières de Nîmes, Bouquets de fruits, Château d'Or et de Gueules, 2025	75 cL	€31
AOC Côtes de Provence, Château Lauzade, 2024	75 cL	€46
AOC Côtes de Provence, Château Lauzade, 2024	1.5 L	€88
AOC Côteaux d'Aix en Provence, Château La Coste, 2025	75 cL	€48

RED WINES

LOIRE

AOC Valençay, Les Griottes D. Jourdain 2023	75 cL	€34
● AOC Chinon, Famille Amirault Grosbois, Cabernet franc, 2024	75 cL	€38
AOC Menetou-Salon, Domaine Cherrier, 2023	75 cL	€45
● AOC Touraine, Clef de Sol, La Grange Tiphaine, 2024	75 cL	€68
● AOC Bourgueil, Clos de la Gaucherie, Amirault Grosbois, 2021	75 cL	€48

● Demeter Certified ● Certified Organic

Net prices in euros (taxes and service included). Excessive alcohol consumption is harmful to your health.

LANGUEDOC

● IGP Côtes Catalanes « Vieilles Vignes », les Calcinaires, Domaine Gauby, 2024	75 cL	€72
● AOP Côtes du Roussillon « Calce », Olivier Pithon, 2020	75 cL	€74
● AOC Terrasses du Larzac, « Terres rouges » 2020	75 cL	€52
AOP Faugères, Grézan, 2022	75 cL	€66
● IGP Pays d'Hérault « Combe Calcaire », Moulin de Gassac 2024	75 cL	€44
AOP Côtes du Roussillon « Les Sorcières », Clos des Fées, 2024	75 cL	€49

BORDEAUX

● AOC Haut-Médoc, « Château du Hâ », 2023	75 cL	€52
AOC Médoc, Château Lalande Auvion, Cru Bourgeois, 2020	75 cL	€45
AOC Côtes de Bordeaux « L'Aurage », Famille Mitjaville, 2021	75 cL	€105
AOC Côtes de Bourg « Roc de Cambes », Famille Mitjaville, 2021	75 cL	€185
AOC Margaux, Confidences de Prieuré Lichine, (2 nd vin), 2016	75 cL	€98
AOC St Julien, Château Gloria, 2016	75 cL	€110
AOC St Julien, Château Gloria, 2017	75 cL	€135
AOC St Julien, Esprit de Gloria, (2 nd vin), 2019	75 cL	€105
AOP St Emilion, Château Barberousse, Stéphane Puyol, 2020	75 cL	€58

RHÔNE VALLEY

AOP Côtes du Rhône, « Les 7 Galets » 2024	75 cL	€42
AOP Lirac Syrah, Ogier « Le Petit Prince » 2024	75 cL	€46
AOP Macon-Pierreclos, Domaine Bichot, 2023	75 cL	€56
● AOC Saint-Joseph, Domaine Pierrots, 2022	75 cL	€68
AOP Vacqueyras, Domaine Miramont, 2024	75 cL	€52

ALSACE

● AOC Alsace, Pinot Noir, « Domaine Burckel Jung », 2022	75 cL	€48
--	-------	-----

CORSICA

IGP Ile de Beauté, Frescu, Domaine Vincenti, 2024	75 cL	€48
---	-------	-----

● Demeter Certified ● Certified Organic

Net prices in euros (taxes and service included). Excessive alcohol consumption is harmful to your health.

BURGUNDY & BEAUJOLAIS

IGP Côteaux de l'Auxois, « Oppidum », Flavigny Alesia 2023	75 cL	€64
AOC Maranges 1er cru Fussières, Domaine Perrault 2023	75 cL	€76
AOC Auxey-Duresses, Cuvée Ste Catherine, A. Labry 2022	75 cL	€78
AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Beauregard, Domaine Delaunay, 2019	75 cL	€110
AOC Nuits-Saint-Georges, Domaine Julien, 2022	75 cL	€155
AOP Juliéna « Les Perdrix », Domaine Louis Tête, 2023	75 cL	€42
AOP Côtes de Beaune Villages, Domaine Bichot, 2022	75 cL	€79

WINES BY THE GLASS

WHITE WINES

AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, « Gorges », 2020	12 cL	€10
AOP Côtes du Roussillon « Les Sorcières », Clos des Fées, 2023	12 cL	€10
VDF « La Petite Perrière » Sauvignon, Domaine Saget-Laperrière, 2024	12 cL	€8
● AOC Alsace, Gewürtztraminer, « Domaine Burckel Jung », 2023	12 cL	€12
IGP Coteaux de l'Auxois, « Pax Romana », Chardonnay, Flavigny Alesia, 2023	12 cL	€10
● AOP Savennières « Les Raisins de l' Amitié », Domaine Laureau, 2024	12 cL	€11
● AOC Côtes du Rhône, « Les 7 Galets », 2024	12 cL	€9
AOC Bergerac, « Mano A Mano », Sauvignon gris (moelleux), 2023	12 cL	€8

ROSÉ WINES

AOC Costières de Nîmes, Bouquets de fruits, Château d'Or et de Gueules, 2025	12 cL	€8
--	-------	----

RED WINES

AOC Valençay, Les Griottes D. Jourdain 2023	12 cL	€8
● AOC Côtes du Rhône, « Les 7 Galets » 2024	12 cL	€9
● AOC Alsace, Pinot Noir, « Domaine Burckel Jung », 2022	12 cL	€10
AOC Médoc, Château Lalande Auvion, Cru Bourgeois, 2020	12 cL	€11
IGP Coteaux de l'Auxois, « Oppidum », Pinot Noir, Flavigny Alesia, 2023	12 cL	€12

● Demeter Certified ● Certified Organic

Net prices in euros (taxes and service included). Excessive alcohol consumption is harmful to your health.

CHAMPAGNES

Champagne Haton, Brut Sélection	75 cL	€70
Duval-Leroy, Premier Cru, Extra Brut Prestige	75 cL	€120
R de Ruinart, Brut	75 cL	€105
Ruinart Blanc de Blancs, Brut	75 cL	€175
Jeeper 1 ^{er} cru	75 cL	€98
Jeeper, Blanc de Blancs	75 cL	€155
Jeeper, Grand Rosé	75 cL	€155

CIDERS & PERRY

	25 cL	75 cL
Cidre Ménez-Brug de Fouesnant	€5	€16
Cidre Brut, Maison Kystin		€18
Cidre Brut au Blé noir, Maison Kystin		€21
Poiré, Maison Kystin		€26

ALCOHOL-FREE SELECTION

Selection available by the glass, subject to availability

	12 cL	75 cL
NooH by La Coste: Still White or Still Rosé	€9	€39
NooH by La Coste: Sparkling White or Sparkling Rosé	€12	€55

WATERS

IOZ Filtered Still Water*	1 L	€5
IOZ Filtered Sparkling Water*	1 L	€5
Plancoët, Lightly Sparkling	1 L	€8
Plancoët, Still	1 L	€8

** We use the IOZ filtration system: no transport and zero waste.*

Net prices in euros (taxes and service included). Excessive alcohol consumption is harmful to your health.

SUMMER EVENTS

Your Summer Highlights

YOGA & WELLBEING

Treat yourself to a relaxing wellness break **every Thursday from 10:30 a.m. to 11:30 a.m.**, in a peaceful setting overlooking the sea. Delphine Guermeur will guide you through a gentle, restorative practice suitable for all levels.

Rates

- Single class: €25
- 10-class pass: €200

LIVE APÉRITIF MUSIC

Every Monday from 6:00 p.m., on the terrace overlooking the horizon, let the music set the tone for your evening...

- Mickael Guerrand – Monday, 6 July
- Samir Dib – Mondays, 13 July, 10 August, 24 August and 31 August
- Evel Tred / Gourlazouz – Monday, 20 July
- Nans Vincent – Monday, 27 July
- Céline et Clara – Monday, 3 August
- Cédric Psaila – Monday, 17 August

For information and reservations, visit www.hoteldelamer.bzh or enquire directly at reception



Net prices in euros (taxes and service included).
Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Please drink responsibly.