

Introduction

En 2022, le Grand Hôtel**** Le Touquet - Resort & SPA fêtera ses 30 ans d'existence.

Depuis leur ouverture en Février 2019, nos restaurants *Le Baya - Bistro Chic* et le *Boko-Baya - Gastronomique* se réinventent chaque jour pour proposer à leurs convives une cuisine toujours plus proche des producteurs locaux, véritables acteurs de la cuisine du Chef Thomas Deligne.

Aujourd'hui, vous êtes de plus en plus nombreux à venir découvrir la cuisine du Chef et sa brigade, et ils sont fiers de vous présenter ce **TOME 4** du livre-carte, qui concrétise leurs engagements pour une cuisine équitable et de saison. Retrouvez ces acteurs dans l'onglet « Découvertes », en dernière partie du livre.

Toute l'équipe du Baya et du Grand Hôtel**** Le Touquet reste aimablement à votre service et vous souhaite une excellente dégustation.

In 2022, the Grand Hôtel**** Le Touquet - Resort & SPA will celebrate its 30th anniversary.

Since their opening in February 2019, our restaurants *Le Baya - Bistro Chic* and *Boko-Baya - Gastronomic* are reinventing themselves every day to offer their guests a cuisine that is ever closer to local producers, the real actors of Chef Thomas Deligne's cuisine.

Today, more and more of you are coming to discover the cuisine of the Chef and his brigade, and they are proud to present you this **TOME 4** of the menu-book, which concretizes their commitments for a fair and seasonal cuisine. Find these actors in the tab « Discoveries », in the last part of the book.

The whole team of Baya and Grand Hôtel**** Le Touquet remains at your disposal and wishes you an excellent tasting.



Sommaire

À TABLE

Les formules Formulas	p. 3
Les entrées côté mer Sea starters	p. 4
Les entrées côté terre Land starters	p. 7
Viandes et poissons Meats and fish	p. 8
Les incontournables The favorites	p. 11
La recette du Chef The Chef's recipe	p. 12-13
Les desserts Desserts	p. 15

BOISSONS

Les eaux et softs Waters & softs	p. 18
Les apéritifs et bières Aperitif & beers	p. 18
Cocktails Cocktails	p. 20
Les Rhums, gins, tequilas, vodkas Rum, gin, tequila, vodka	p. 21
Liqueurs, crèmes et digestifs Liquors, creams and digestives	p. 21
Whiskies et bourbons Whiskies & bourbons	p. 23
Boissons chaudes Hot drinks	p. 23

DÉCOUVERTES

Alexis Coyot Opticien	p. 26
Comptoir des Grandes Marques	p. 27
Les Jardins de l'Océan	p. 28-29
Caseus Philippe Olivier	p. 30
Le Rucher des Mille Monts À la Bonne Herbe	p. 31
La Bouquetterie Les Touquetoises	p. 32
La Villa du Grand Hôtel****	p. 33
À la découverte du Resort	p. 34
Hôtels & Préférence	p. 35
Le Bar VIP	p. 36



Carte et menus

★ LES FORMULES ★ THE FORMULAS

AU CHOIX PARMIS LES PLATS COMPORTANT UNE ÉTOILE
TO CHOOSE FROM THE DISHES MARKED WITH A STAR

Entrée + plat ou Plat + dessert
Starter + main course or Main course + dessert

29 €

Entrée + plat + dessert
Starter + main course + dessert

36 €

POUR LES ENFANTS | FOR CHILDREN

Un plat au choix dans toute la carte, en portion adaptée aux enfants
+ 2 boules de glace, parfums au choix OU cookie macadamia & amandes
A dish of your choice from the entire menu in a portion suitable for children
+ 2 scoops of ice cream, flavors of your choice OR macadamia & almonds cookie

18 €

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe de restauration.

The list of allergens is available upon request from our catering team.

Les entrées côté mer

starters from the sea

- ★ Gravlax de cabillaud, crème citronnée, framboises fraîches et pickles de légumes
Cod Gravlax, lemon cream, fresh raspberries and vegetable pickles 14 €
- L'assiette de saumon fumé des Jardins de l'Océan et sa brioche toastée
A plate of smoked salmon from Les Jardins de l'Océan and its toasted brioche 17 €
- ★ L'entrée Signature du Chef - Salade de poulpe aux herbes, quinoa rouge et blanc et légumes acidulés
Chef's Signature starter - Octopus salad with herbs, bulgur and tangy vegetables 14 €
- Mille-feuille de crevettes roses et grises, agrumes et herbes fraîches
Shrimp, citrus and fresh herb mille-feuille 14 €
- ★ Tartare de saumon, haddock fumé et gingembre, mélange de jeunes pousses et condiments acidulés
Salmon and smoked haddock tartar with ginger, mixed baby greens and tangy condiments 12 €





Les entrées coté terre

starters from the land

- | | |
|--|------|
| ★ Tomate et burratina au lait de bufflonne, vinaigrette tomate, basilic et pignons de pin
Tomato and burratina with buffalo milk, tomato, basil vinaigrette and pine nuts | 13 € |
| Foie gras de canard du Sud Ouest cuit au naturel, chutney de saison
Southwestern foie gras cooked « au naturel », seasonal chutney | 19 € |
| ★ Tarte fine chèvre et miel de Montreuil, tagliatelles de courgettes acidulées, noix fraîches
Goat cheese and honey from Montreuil fine pie, zucchini tagliatelle with acidity, fresh walnuts | 12 € |
| Les escargots de St Martin Choquel en raviols, bouillon miso et pak choï
St Martin Choquel snails in ravioli, miso broth and pak choï | 15 € |
| ★ Mini camembert rôti ail et thym, <u>ou</u> au miel de Licques et noisettes torrifiées
Roasted mini camembert with garlic and thyme <u>or</u> with Licques honey and torrefied hazelnuts | 13 € |

Viandes et poissons

meat and fish

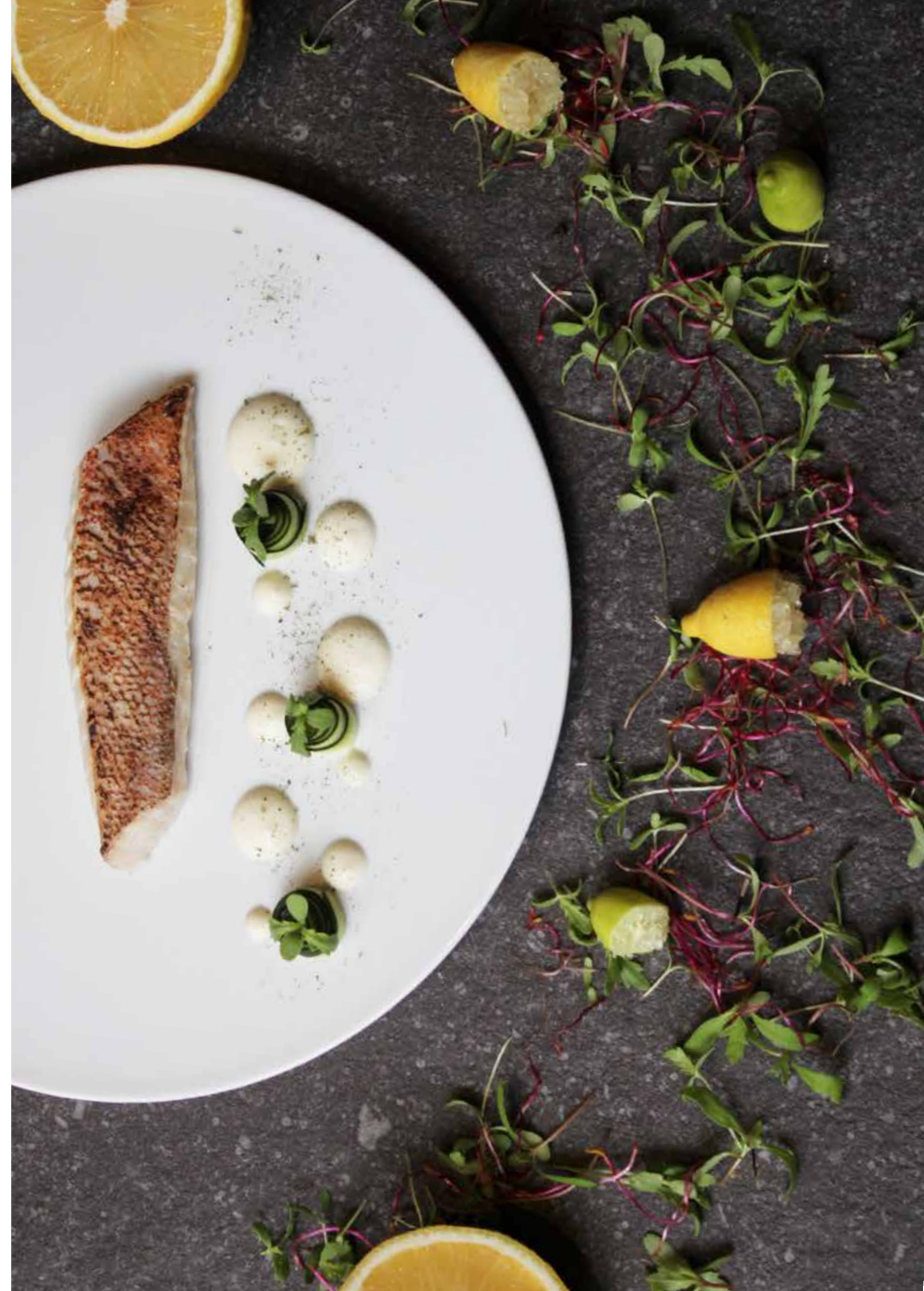
LES POISSONS / FISH

- ★ Saumon écossais cuit sur peau et graines de sésame, risotto carnaroli à l'ail des ours et petits légumes 21 €
Scottish salmon cooked on the skin with sesame seeds, carnaroli risotto with wild garlic and baby vegetables
- Dorade sébaste confite à l'huile d'olive, déclinaison de choux fleurs et vinaigrette aux herbes 23 €
Redfish confit with olive oil, cabbage flowers and herb vinaigrette
- Lotte en tournedos Fregola Sarda façon carbonara et jus corsé 26 €
Monkfish in tournedos Fregola Sarda style carbonara and strong juice
- ★ Filet de bar snacké, mousseline de Rattes du Touquet, légumes rôtis 21 €
Snacked sea bass fillet, mousseline of Rattes du Touquet, roasted vegetables

LES VIANDES / MEAT

- Côte de cochon Label Rouge, sauce bourguignonne et carottes en texture 22 €
Label Rouge pork chop with Burgundy sauce and carrots in texture
- ★ Volaille de Licques farcie à la tapenade d'olives Kalamata, purée de rattes du Touquet, olives et menthe 21 €
Poultry from Licques stuffed with Kalamata olive tapenade, rattes du Touquet purée, olives and mint
- Filet de bœuf français, jus corsé à la truffe d'été, pomme de terre Hasselback aux herbes 32 €
French beef tenderloin, summer truffle jus, Hasselback potatoes with herbs
- ★ Brochette de basse côte Hereford, sauce chimichouri et frites fraîches au gras de bœuf 21 €
Hereford prime rib skewer with chimichouri sauce and fresh fries with beef fat

L'origine de nos viandes est 100% française, le bœuf Hereford est une viande Irlandaise





Les incontournables

the favorites

Le tartare de saumon et haddock fumé aux herbes fraîches, frites maison au gras de bœuf, mélange de jeunes pousses 22 €
Smoked salmon and haddock tartar with fresh herbs, home-made french fries with beef fat, mixed baby greens

★ Le classique tartare de bœuf français, tomates confites et basilic, frites maison au gras de bœuf et mélange de jeunes pousses 21 €
The classic French beef tartar, tomato confit and basil, home-made french fries with beef fat and mixed baby greens

★ Risotto crémeux à l'ail des ours et asperges vertes, Pécorigino à la truffe 21 €
Creamy Risotto with wild garlic and green asparagus, Pécorigino with truffle

Linguini fraîches, tomates cerises, basilic frais, oeuf parfait et rapé des deux caps 21 €
Fresh linguini, cherry tomatoes, fresh basil, perfect egg and grated from both caps

★ Ribs de veau français, laqué aux épices douces, frites maison au gras de bœuf 21 €
Sweet spice lacquered french veal ribs, home-made french fries with beef fat

Côte d'agneau grillée, petits pois, carottes et frites fraîches au gras de bœuf 25 €
Grilled lamb chop, peas, carrots and fresh fries with beef fat

Le cheese-burger du Grand Hôtel au cheddar, chutney d'oignons rouges, frites maison au gras de bœuf 22 €
Grand Hotel cheeseburger with cheddar and red onion chutney, home-made french fries with beef fat

Le chariot de fromages de chez Caseus 25 €
The chariot of cheeses from Caseus

Salade de poulpe aux agrumes

la recette du chef

Deligne

Aux fourneaux du *Baya - Bistro Chic* depuis son ouverture en Février 2019, le Chef Thomas Deligne propose une cuisine raffinée à partir de produits frais, locaux et de saison.

Retrouvez ses recettes signatures au fur et à mesure des tomes de notre livre-carte...



Ingrédients

Pour 10 personnes

Préparation du quinoa :

- 50 grammes de quinoa blanc
- 50 grammes de quinoa rouge
- 1 oignon rouge
- 1 carotte jaune
- 1 branche de céleri
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 30 grammes d'huile de sésame
- 50 grammes de graines de courge torréfiées
- 50 grammes de gingembre

Recette :

Porter de l'eau salée à ébullition et cuire le quinoa. Après cuisson, rincer et réserver au frais

Tailler tous les légumes en fine brunoise puis les faire rissoler à l'huile d'olive dans cet ordre : oignon, carotte, gingembre, céleri.

Réserver au frais.

Mélanger le quinoa avec les légumes, assaisonner le tout avec le jus des citrons et leurs zestes.

Par dessus, rajouter l'huile de sésame et les graines de courges.

Réserver au frais



Recette :

Émincer la carotte et l'oignon puis placer le tout dans de l'eau froide. Ajouter le laurier, le thym et les feuilles du céleri précédemment utilisé.

Cuire le poulpe dans ce court bouillon pendant 1h30, départ eau froide.

Réserver au frais.

Tailler le poulpe en petits tronçons et assaisonner avec l'huile d'olive le jus de citron et la coriandre finement hachée.

Ingrédients

Pour 10 personnes

Assaisonnement et dressage :

- 30 grammes d'huile d'olive
- 10 grammes de jus de citron
- 1/4 de botte de coriandre
- Pousses de petits pois



Ingrédients

Pour 10 personnes

Préparation du poulpe :

- 1 poulpe d'environ 1 à 2 kg
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- Les feuilles du céleri

Dressage :

Dresser la salade de quinoa avec un emporte pièce.

Disposer soigneusement le poulpe sur le dessus.

Décorer de quelques pousses de petits pois et feuilles de coriandre fraîches





Les desserts

desserts





- ★ Pavlova mascarpone et fruits rouges frais
Pavlova mascarpone and fresh red fruits 9 €
- ★ Sablé croustillant à la vanille de Madagascar et fraises fraîches
Crunchy shortbread with Madagascar vanilla and fresh strawberries 9 €
- Profiteroles noix de coco et coulis mangue-passion
Coconut profiteroles with mango-passion fruit coulis 10 €
- Tarte tatin aux pommes et crème double de Bresse
Apple tart tatin and double cream from Bresse 10 €
- ★ L'île flottante du Grand Hôtel™™, vanille Bourbon et amandes éfilées
The floating island of the Grand Hotel™™, Bourbon vanilla and flaked almonds 9 €
- ★ Cookie macadamia et amandes, sorbet chocolat, praliné noisettes et amandes
Macadamia and almonds cookie with chocolate, praline, hazelnut sorbet 9 €
- ★ Mousse de fromage blanc bio de Brunembert, citron vert et gelée de framboises
Lightweight foam of organic cottage cheese from Brunembert, lime and raspberry jelly 9 €
- Fruits frais de saison à volonté
Fresh seasonal fruit at will 9 €
- L'assiette de fromages de chez Caseus
The cheese plate from Caseus 12 €



Les boissons

Les eaux et softs

50 cl / 1 L	Eau plate : Vittel	4.00 € / 6.00 €
50 cl / 1 L	Eau gazeuse : San Pellegrino, Perrier fines bulles	4.00 € / 6.00 €
25 cl	Limonade	4.00 €
25 cl	Diabolo	4.50 €
20 cl	Tonic water	4.50 €
25 cl	Sirop à l'eau menthe, grenadine, fraise, cassis, violette, citron vert, citror, pêche	3.00 €
25 cl	Jus de fruit, Nectar orange, abricot, ananas, pomme, tomate	4.50 €
25 cl	Fruits pressés orange, citron	8.00 €

 33 cl	 33 cl	 33 cl	4,50 €	
 33 cl	 33 cl	 25 cl	 25 cl	4,50 €

Les apéritifs

6 cl	Martini : Blanc, Rouge, Dry	5.50 €
15 cl	Picon vin blanc	8.50 €
25 cl	Picon bière	10.50 €
6 cl	Campari	6.50 €
8 cl	Porto Graham's : Blanc, Rouge	6.00 €
2 cl	Ricard, Pastis 51	5.50 €
6 cl	Pineau des Charentes	6.00 €
6 cl	Suze	6.00 €
12 cl	Kir framboise, cassis, pêche, mûre, fraise des bois	5.50 €
12 cl	Kir royal Champagne Pommery Brut Royal	13.00 €
12 cl	Coupe de Champagne Pommery Brut Royal	12.00 €

Les bières et cidres

LES BIÈRES PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl	LES BIÈRES EN BOUTEILLE	33 cl
Bière du moment	5.00€	7.00€	9.00€	Chimay bleue	6.00€
Karmeliet	6.00€	8.00€	10.00€	Duvel	6.00€
Panaché	5.00€	7.00€	9.00€	Hoegaarden blanche	6.00€
Monaco	5.00€	7.00€	9.00€		

LE CIDRE

Cidre breton brut	5.00€
-------------------	-------



Les cocktails

15 €

LE BAYA

Gin, liqueur de framboise, citron vert, jus de cranberry, ginger beer

AMERICANO MAISON

Gin, campari, Martini Rouge

APÉROL SPRITZ

Apérol, Riccadonna Prosecco, eau gazeuse

MOJITO (MOJITO ROYAL + 2 €)

Rhum blanc, citron vert frais, menthe fraîche, eau gazeuse

BLUE BEACH

Vodka, curaçao, malibu, citron, jus d'ananas

MARGARITA

Tequila, triple sec, jus de citron

PINA COLADA

Rhum blanc, malibu, crème fraîche, jus d'ananas

TI PUNCH

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne

LE MAGIC DREAM

Gin, liqueur de framboise, cranberry, pomme

Sans alcool

9 €

HAPPINESS

Purée de fraise, citron vert, jus de pomme, jus de poire

LE GOURMAND

Jus de framboise, sirop de violette, limonade

TROPICAL COLADA

Jus de mangue, jus de passion, crème de coco, jus de citron

LE VIRGIN MOJITO

Sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert

Découvrez notre gamme complète de cocktails au bar de l'hôtel, Le Menko, situé au rez-de-chaussée
Discover our full range of cocktails at the hotel bar, Le Menko, located on the first floor

Les rhums

4 CL	Clément rhum agricole (France)	10.00 €
4 CL	Havana, 3 ans (Cubain)	9.00 €
4 CL	Havana, 7 ans (Cubain)	10.00 €
4 CL	Clément VSOP (Martinique)	10.00 €
4 CL	Don Papa (Philippines)	12.00 €

Gins, tequilas, vodkas

4 CL	Tequila Altos Blanco	9.00 €
4 CL	Vodka Absolut	9.00 €
4 CL	Grey Goose	10.00 €
4 CL	Vodka Belvedere	10.00 €
4 CL	Gordon's Gin	9.00 €
4 CL	Hendrick's Gin	10.00 €
4 CL	G'Vine Floraison	10.00 €
4 CL	Bombay Sapphire	10.00 €
	Accompagnement : Coca, Tonic...	2.00 €

Liqueurs et crèmes

4 CL	Grand Marnier Cordon rouge	9.00 €
4 CL	Cointreau	9.00 €
4 CL	Mandarine impériale	9.00 €
4 CL	Bailey's	9.00 €
4 CL	Get 27, 31	9.00 €
4 CL	Amaretto Di Saronno Originale	9.00 €
4 CL	Limoncello	9.00 €

Les digestifs

4 CL	Eau de vie poire Williams, framboise, mirabelle, vieille prune	10.00 €
4 CL	Genièvre de Houille Carte Noire	10.00 €
4 CL	Cognac Camus VSOP Borderies	12.00 €
4 CL	Armagnac Uby L Long 12 ans	10.00 €
4 CL	Calvados Pays d'Auge Lecompte 12 Ans	11.00 €



Whiskies et bourbons

LES BLENDED

4 CL	Ballantines	9.00 €
4 CL	Clan Campbell	9.00 €
4 CL	Jameson	9.00 €
4 CL	J&B Rare	9.00 €
4 CL	Chivas Regal 12 ans	10.00 €

LES SINGLE MALT

4 CL	Oban 14 ans	11.00 €
4 CL	Glenlivet Founders	12.00 €
4 CL	Talisker Port Ruighe	12.00 €

LES BOURBONS

4 CL	Four Roses	9.00 €
4 CL	Jack Daniel's	9.00 €

Les vins

Consultez notre carte des vins ou demandez conseil à notre sommelier !

Boissons chaudes

Expresso, Expresso décaféiné	2.80 €
Allongé, Allongé décaféiné	2.80 €
Double expresso, Double expresso décaféiné	5.00 €
Café crème, Décaféiné crème	3.20 €
Cappuccino, Mocaccino	3.80 €
Thés, infusions : DAMMANN Frères, Comptoir Français du Thé	4.20 €
Irish coffee	12.00 €
Chocolat chaud	4.00 €