

*Retrouvez-nous dans nos
différents bars et restaurants*

*Détente et beauté du paysage
au GH Côté Plage*



*Le restaurant « Le Balbec »
vous accueille de 19h30 à 21h30
du Mercredi au Dimanche
ainsi que le Samedi et Dimanche midi
de 12h30 à 14h00*



*Le « Grand Buffet »
en musique
un Dimanche midi par mois*



La Belle Epoque

Le Grand Hôtel Cabourg est devenu mythique avec Marcel Proust, qui l'a si merveilleusement dépeint dans son œuvre, sous le nom de « Grand Hôtel de Balbec ». Il aimait respirer l'air de la mer, écrire au calme et retrouver l'atmosphère de son enfance, à l'époque où il venait à Cabourg passer l'été avec sa grand-mère.

Marcel Proust

Le bar « La Belle Epoque » est l'endroit parfait pour se détendre dans une atmosphère feutrée et élégante, ouvert de 10h30 à 23h00.

Notre Chef Barman Rémy et son équipe vous offrent un large choix de cocktails dans un cadre raffiné et intimiste.

La cuisine du Grand Hôtel s'invite également au bar de 12h à 14h et de 19h à 22h.

JUS DE FRUITS FRAIS (25cl)

Orange, Citron, Pamplemousse 9

JUS DE FRUITS Alain Milliat (33cl) 12

Ananas
Fraise
Mangue
Pêche de vigne
Tomate
Framboise
Fruit de la passion
Abricot

JUS DE FRUITS de nos fermes locales 10

100% pur jus de Pomme (33cl)

LES SHORLES Les filles de l'ouest (33cl) 12

La rhubarbe pimpante

Jus de rhubarbe, et eau finement pétillante

La groseille chatoyante

Jus de groseille, jus de pomme et eau finement pétillante

L'orange affriolante

Jus d'oranges douces et sanguines et eau finement pétillante

La menthe fougueuse

Jus de citron jaune, menthe et eau finement pétillante

SODAS 8

Coca-Cola (33cl)

Coca-Cola Sans Sucre (33cl)

Orangina (25cl)

Limonade (33cl)

Sprite (33cl)

Fanta Orange (33cl)

Schweppes Agrumes (25cl)

Ice Tea (25cl)

San Bitter (10cl)

Schweppes Tonic Heritage (20cl)

Ginger Ale (20cl)

Ginger Beer (20cl)

NOTRE SÉLECTION DE CALVADOS

Calvados Michel HUARD (4cl)

Millésime 2004	20
Millésime 1994	30
Millésime 1984	35
Millésime 1976	50

Sélection de CALVADOS « Pays d'Auge » (4cl)

Domaine Famille DUPONT

Dupont Islay Whisky Cask	20
Dupont 15 ans d'âge	25
Dupont 30 ans	35
Dupont 1980	40

Calvados Roger GROULT

8 ans d'âge	16
Vénérable	26
Réserve Ancestrale	40

Calvados Christian DROUIN

Millésime 1986	40
Millésime 1964	55

Calvados CAMUT, réserve de Semainville

6 ans d'âge	16
18 ans d'âge	25
Réserve d'Adrien	35

Calvados Le Père Jules

20 ans d'âge	26
40 ans d'âge	35

Sélection de CALVADOS « Domfrontais » (4cl)

Calvados PACORY, ferme des Grimoux

Hors d'âge	16
16 ans	20

*Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.*

À LA DÉCOUVERTE DES WHISKIES

La légende raconte que la première « eau-de-vie » aurait été produite par des moines irlandais aux alentours du XIe ou XIIe siècle. Ce sont les nombreux échanges entre l'Irlande et l'Écosse à cette époque-là qui auraient permis au whisky de se développer en territoire écossais.

Mais bien entendu, la paternité de ce breuvage reste très controversée entre les Irlandais et les Écossais.

Pour revenir à l'ère actuelle, trois ingrédients de base sont nécessaires pour fabriquer le whisky : une céréale, de la levure et beaucoup d'eau. Au niveau de la céréale, nous avons le choix entre de l'orge, de l'avoine, du seigle ou du maïs. Une fois tous les éléments réunis dans une distillerie, fermentation et vieillissement vont pouvoir commencer.

Une fois distillé, le liquide ainsi obtenu va être ajouté à de l'eau pure puis transvasé dans des fûts de chêne pour un minimum de trois années. La qualité du chêne et du fût influence très fortement le résultat final obtenu, ainsi que le climat et l'environnement du site de vieillissement.

La particularité du bourbon est qu'il est vieilli en fût de chêne neuf et que la proportion de maïs est supérieure au reste des autres céréales en avoisinant bien souvent les 80 %. Le bourbon doit être vieilli au minimum deux ans, mais l'est plus souvent pendant quatre à six ans, voire bien plus.

Le whisky devient ce qu'il sera dans votre verre à 80 % dans son fût de chêne : son bouquet est le fruit de réactions chimiques complexes des différents composants du bois. Sa texture et sa couleur vont évoluer au fil du temps pour vous offrir le meilleur de ses arômes et de ses saveurs.



LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANC BRUT (75cl)

Pommery Brut « Apanage »	120
Pommery Brut « Apanage » Cuvée 1874	190
Pommery « Apanage » Blanc de blancs	175
Laurent-Perrier Millésimé 2012	180
Laurent-Perrier Millésimé 2008	220
Philipponnat Royale Réserve Non Dosé	140
Philipponnat Grand Blanc de Blancs	215
Veuve Clicquot « Carte Jaune »	160

CHAMPAGNES ROSÉ BRUT (75cl)

Pommery Rosé « Apanage »	145
Philipponnat Royale Réserve Rosé	165
Taittinger Rosé	150
Billecart Salmon Rosé	250

NOS MAGNUMS (150cl)

Laurent-Perrier Millésimé 2008	380
--------------------------------	-----

GRANDES CUVÉES

Taittinger Comtes de Champagne 2008	290
Laurent-Perrier Grand Siècle N°26	320
Dom Perignon 2013	450
Piper Heidsieck Rare 2006	325
Veuve Clicquot Grande Dame 2012	350
Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004	370
Pommery Cuvée Louise 2006	340

*Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.*

Ceylan (<i>thé noir</i>)	
Earl Grey (<i>thé noir</i>)	
Darjeeling (<i>thé noir</i>)	
Japon (<i>thé vert</i>)	
Jasmin (<i>thé vert</i>)	
Menthe (<i>thé vert</i>)	
Réveil (<i>thé vert, Citronnelle, gingembre, écorces d'orange</i>)	

INFUSIONS Betjeman & Barton (PURE Bio) 8

Camomille	
Menthe Poivrée	
Tilleul	
Verveine	
Balade au Verger (Pomme, Hibiscus, Sauge, Fruits rouges)	
Safran Royal (Pomme, Safran, Cannelle, Agrumes, Clous de girofle)	
Fraîcheur Menthe (Menthe, Anis, Cannelle, Pomme)	
Donne-moi la pêche (Pomme, Pêche, Hibiscus, baies d'églantier)	
Citron Citronné (Maté, Pomme, Réglisse, Agrumes, Myrte)	
Rooibos Orange (Plante sans théine avec écorces d'orange)	

CAFÉS Illy

Ristretto, Espresso, Décaféiné	6
Double Espresso ou Décaféiné	10
Cappuccino, Café au Lait	8

GOÛTER PROUSTIEN

Une boisson chaude

Accompagnée de trois madeleines,
ou d'une pâtisserie du jour

18

RECETTES GOURMANDES

Chocolat Traditionnel	9
Chocolat ou Café Viennois	10
Chocolat Viennois au caramel beurre salé	10

GINs (4cl)

Bombay Sapphire (<i>Londres, notes épicées</i>)	16
Hendrick's (<i>Ecosse, parfumé à la rose</i>)	16
C'est Nous (<i>Gin normand</i>)	16
Mare (<i>Espagne, notes d'olives et de thym</i>)	16
Drouin Pira (<i>Gin normand aux notes de poire</i>)	16

« L'Instinct » 16

Gin création des mixologues du Grand Hôtel

*En collaboration avec la distillerie normande
« C'est Nous », ce gin artisanal est une
combinaison de 9 aromates autour de la
cardamome et des agrumes offrant de la fraîcheur
à ce gin légèrement épicé et floral*

TEQUILAS ET MEZCAL(4cl)

Cazadores Blanco	16
Don Julio Reposado	20
Patron Silver	19
Patron Añejo	30
Mezcal La Henrencia de Sánchez	19

VODKAS (4cl)

C'est Nous (<i>France, Normandie</i>)	16
Grey Goose (<i>France, Charente</i>)	16
Belvedere (<i>Pologne</i>)	16

RHUMS (4cl)

La Favorite (<i>AOC Martinique</i>)	16
Clément « Cuvée Homère » (<i>Martinique</i>)	40
Bouquet « Chaleureux » (<i>Normandie</i>)	18
Dos Maderas 5+5 (<i>Caraïbes et Espagne</i>)	20
Bumbu XO (<i>Barbade</i>)	20
Zacapa XO (<i>Guatemala</i>)	30
Plantation XO (<i>Barbade</i>)	18
Santa Teresa (<i>Venezuela</i>)	20
Havana Club 3 ans (<i>Cuba</i>)	15
Havana Club 7 ans (<i>Cuba</i>)	16
Cachaça Leblon (<i>Brésil</i>)	15

Accompagnement Alcools 4

Coca Cola, Perrier, Schweppes Tonic,
Jus de fruits aux choix

*Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.*

À LA DÉCOUVERTE DU CALVADOS

Venez à la découverte de cette eau de vie Normande vieille de plus de 400 ans, née dans les vallées de Pommier de Normandie.

Cette eau de vie de cidre qui titre en général entre 40° et 45° bénéficie de 3 appellations d'origines contrôlées



AOC Calvados Pays d'auge créé en 1942, contrairement à la simple distillation effectuée par l'alambic à colonne pour l'AOC Calvados et l'AOC Domfrontais, elle nécessite une double distillation comme pour les cognacs. L'alambic à repasse ou alambic Charentais permet d'effectuer cette double distillation.

AOC Calvados du Calvados Produits pour l'essentiel au moyen d'un alambic à colonnes, l'AOC Calvados représente environ 70% de la production totale de Calvados.

Et L'AOC Calvados Domfrontais créée en 1997 il représente seulement 1% de la production de Calvados et doit provenir de la distillation de 30% de Poiré 70% de Cidre.



À LA DÉCOUVERTE DES CIDRES ET POIRÉS NORMANDS

Les sols argileux vallonnés du Pays d'Auge et son climat océanique permettent d'obtenir des pommes naturellement riches en sucres. Des siècles de sélection variétale ont contribué à une prédominance locale de variétés douces amères dans les vergers. Ce sont ces pommes qui confèrent aux cidres toutes leurs typicités.

Le Cidre Pays d'Auge présente une robe jaune dorée à orangée. Il se distingue par la finesse de ses arômes, fruités et beurrés dans sa jeunesse, plus mentholés et végétaux dans sa maturité. Gourmande, de faible acidité, la bouche est élégante. Elle est aussi parfaitement équilibrée entre les saveurs moelleuses et légèrement amertumées. Son effervescence naturelle apporte tonicité et fraîcheur.

Maison LA GALOTIERE

Cidre (*cidre fermier bio*) (33cl) 11

Maison DUPONT

Cidre Triple (*réalisé comme une bière*) (75cl) 36
Cidre Réserve (*vieilli en fût calvados*) (75cl) 40
Cidre Colette (*méthode champenoise*) (75cl) 45

Maison Pacory

Poiré le Bézot (75cl) 25

Le poiré est une boisson alcoolisée effervescente, similaire au cidre, de couleur jaune pâle à jaune dorée, obtenue par fermentation du jus de poire issu de « poires à poiré ».

BIÈRES (33cl) 10

Heineken
Affligem
Desperados
1664
Bière de l'Odon Blonde
Bière de l'Odon Blanche
Bière de l'Odon Pale Ale
Bière de l'Odon Ambrée
Heineken 0.0 (*sans alcool*)

*Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.*

LES APÉRITIFS

CHAMPAGNES À LA COUPE (15cl)

Pommery Brut « Apanage »	24
Pommery Rosé « Apanage »	29

APÉRITIFS TRADITIONNELS (6cl)

Campari	10
Suze	10
Lillet Blanc	10
Pimm's	10
Porto Rouge Graham's	10
Porto Blanc Graham's	10
Muscat	10
Byrrh	10
St Raphaël Rouge	10
St Raphaël Ambré	10
Xérès-Sherry Lustau Oloroso	12
Pommeau de Normandie	10
Kir Normand (15cl)	10
Kir Vin Blanc (15cl)	12
Kir Royal (15cl)	19

ANISÉS (4cl)

Ricard	
Pastis du Verger (Normand)	

ABSINTHE (4cl)

La Fée Absinthe Blanche	
-------------------------	--

VERMOUTHS (6cl)

Martini Rosso	
Martini Bianco	

VERMOUTHS PREMIUMS (6cl)

Martini Rubino	
Martini Ambrato	
Martini Bitter	
Carpano Antica Formula	15
<i>(Considéré comme l'un des meilleurs vermouths rouges d'Italie)</i>	

COCKTAILS CHAUDS (20cl)

Irish Coffee

Whiskey Irlandais, sucre de canne, café, crème fraîche fouettée

Normandy Coffee

Calvados, sirop de caramel, café, crème fraîche fouettée

COGNACS ET ARMAGNACS (4cl)

Cognac Hennessy	15
Cognac Hennessy XO	45
Cognac Hine Bonneuil 2010	29
Armagnac Château Laubade VSOP	15
Armagnac Charron 1989	40

EAUX DE VIE DE FRUITS (4cl)

Poire William's	
Framboise Sauvage	
Mirabelle	

LIQUEURS NORMANDES (6cl)

Limoncello « C'est Nous »	
Cidre de Glace	
Liqueur de Café « Cold Brew »	
Bénédictine	
Bénédictine 1888	15

LIQUEURS (6cl)

Strato (distillat de pistaches)	
Amaretto, Liqueur Saint Germain	
Bailey's, Frangelico, Get 27, Get 31	
Cointreau, Mandarine Napoléon	
Grand Marnier Cordon Rouge	
Marie Brizard, Italicus	
Southern Comfort	
Chartreuse Verte	15

*Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.*

LES WHISKIES

LES EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)		6
Vittel (25 cl)		4
	½ Litre	75cl
Vittel / San Pellegrino	6	8
Chateldon (75cl)		9

LES VINS

VINS BLANCS Verre (15cl) Bouteille (75cl)

BOURGOGNE

Chablis	14	70
Domaine Jean Marc Brocard		

LOIRE

Sancerre	16	80
Cuvée « Pure » – Bio		

LANGUEDOC

Languedoc	14	68
Domaine Ortola – Cuvée Nautica – Bio		

VINS ROUGES Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

BORDEAUX

Haut Médoc	12	55
Demoiselle d'Haut Peyrat		

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage	15	78
Domaine Michelas Saint Jemm's		

ALSACE

Pinot Noir « Réserve »	10	52
Domaine Lorentz		

VIN ROSÉ Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

PROVENCE

Côteaux d'Aix en Provence	10	46
Château La Coste « Rosé d'une nuit » – Bio		

SCOTCH WHISKIES (4cl)

Chivas 12 ans	15
Cardhu Amber Rock	18
Lock Lomond	15

AMERICAN & CANADIAN WHISKEY (4cl)

Jack Daniel's n°7	15
Jack Daniel's Single Barrel	18
Canadian Club	15
Woodford Rye	18
Woodford Select Bourbon	18
Blanton's Original Bourbon	24

IRISH WHISKEY (4cl)

Jameson	15
Slane Triple Casked	18

WHISKY JAPONAIS (4cl)

Tokinoka	16
Nikka from the Barrel	20

SINGLE MALTS (4cl)

Le Breuil Origine (Normandie)	18
Rozelieures Rare Collection (Lorraine)	18
Glen Scotia 18 ans (Campbeltown)	40
Glen Scotia Double cask (Campbeltown)	18
Caol Ila (Islay)	20
Ardbeg Ten (Islay)	18
Lagavulin 16 ans (Islay)	25
Oban 14 ans (Highlands)	20
Glenglassaugh Sended (Highlands)	20
Aberlour A'Bunadh (Highlands)	24
Talisker Port Ruighe (Isle of Skye)	18
Glenkinchie 12 ans (Lowlands)	18
Glenlivet 18 ans (Speyside)	29
The Benriach 10 ans (Speyside)	18

Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.

COCKTAILS « Short Drink »

22

Le Pom' Star Martini

Redécouvrez le Porn Star Martini dans sa version Normande
A base de Calvados Drouin Sélection et d'une liqueur de passion et sirop de vanille maison,
Accompagné d'un shooter de cidre

L'Aurore Maltée

Mariage du whisky Benriach 10 ans, du Martini Ambrato, de sirop de vanille maison, de jus de pamplemousse, bitter cardamome, et d'une pointe d'Ardbeg Ten

L'Eclat d'Hiver

Délicieuse rencontre du Calvados Groult 8 ans, de la liqueur Frangelico, de jus d'abricot et d'un sirop de noisettes torréfiées maison

Le Perassimo Martini

Subtil mélange d'eau de vie de poire, de Bénédictine, liqueur de café « C'est Nous », de sirop d'agave infusé aux graines des aborigènes, et d'un café expresso : à la façon d'un Espresso Martini

Le Poco Pimento

24

Cocktail Long Drink étonnant autour de la betterave, à base de Mezcal La Herencia de Sanchez, jus de citron vert, crème de balsamique, sirop d'agave pimenté et ginger beer

COCKTAILS « Long Drink »

24

Le Temps Retrouvé

Mariage du gin « C'est Nous » avec la crème de fraise des bois ainsi que l'Apérol complété de tonic

Le Délice Hivernal

Alliance du cognac Hennessy, du Byrrh, de sirop au pain d'épices maison, de bitter chocolat le tout complété au schorle orange

Le Select'

Subtile mélange de bourbon Woodford Reserve, jus d'ananas, Bitter Select, cordial de gingembre, sirop de cannelle et quelques gouttes de Peychaud

Le Ti-Punch XXL

22

Redécouvrez le « Ti-Punch » dans sa version longue et choisissez votre parfum : vanille, mangue ou passion

Le Red Lips

Quand le champagne rencontre le gin Mare, la liqueur de framboises et mûres Chambord, la liqueur de cerises Peter Heering, le gingembre frais et une pointe de jasmin

Le Coco'Vin

L'union de la blanche d'armagnac, muscat infusé à l'huile de coco, sirop maison à la fève de tonka, verjus et champagne

Le Serenity

La camomille s'invite autour du champagne, de la Mandarine Impériale, et du gin « l'Instinct » (gin créé par les mixologues du Grand Hôtel), citron et bitter orange

Le White Swann

27

Signature

Cocktail champagne autour de la liqueur Saint Germain, zeste d'agrumes
Un incontournable de notre clientèle habituée

Les « MOCKTAILS Chic » (sans alcool)

16

Le Spicy Lavender

Jus de pomme local infusé à la lavande, cordial de gingembre, jus de citron et ginger ale

La Brume Passionnée

Fruit de la passion, cordial de gingembre, martini floral, citron vert, confiture à l'orange, le tout fumé au bois de pommier

Le Willy Tonka

Jus d'ananas, infusion Earl Grey, sirop d'orgeat, jus de citron, fève de tonka râpé.

Le Little Suzy

Suze tonic sans alcool, sirop hibiscus, menthe fraîche et citron jaune

La Balade Orientale

Jus de pomme local, jus de carotte, gingembre frais, sirop de mangue et curry

Pour toute demande particulière, Rémy Blondel, notre Chef Barman, et son équipe sont à votre disposition pour réaliser vos cocktails favoris

Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
A consommer avec modération.



LES TAPAS DU GRAND HÔTEL

3 pièces 12 € / 6 pièces 23€ / 9 pièces 34€ au choix :
Choice of 3 pieces Choice of 6 pieces Choice of 9 pieces

Toast foie gras chutney de pomme
Toast foie gras apple chutney

Accras de cabillaud
Cod accra

Croquette au jambon cru
Raw ham croquette

Crevette en tempura
Shrimp in tempura



Mini croque monsieur truffé
Mini croque monsieur truffle

Brochette de volaille, sauce soja et miel
Poultry skewer, soy sauce and honey



Bouché pois chiche carotte
chickpea carrot



LES RILLETTES DE LA MER

20€

Rillette artisanale de daurade grise aneth baies roses
Homemade rillette of gray sea bream, dill, pink berries

Rillette artisanale de merlan basilic et pamplemousse
Artisanal whiting rillettes with basil and grapefruit



LE CAVIAR

95€

Caviar du Bassin, Baerii (France) 30g
Mini blinis, crème au citron, beurre demi-sel d'Isigny
Caviar from Bassin Baerii, 30g, Blinis and lemon-flavored cream