

*Retrouvez-nous dans nos
différents bars et restaurants*

*Détente et beauté du paysage
au bar « La promenade »*



*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.

Coca-Cola (33cl)
 Coca-Cola Zéro (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)

JUS DE FRUITS Alain Milliat (33cl) 9

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

JUS DE FRUITS de nos fermes locales (33cl)

100% pur jus de Pomme 9

JUS DE FRUITS FRAIS (25cl)

Orange, Citron, Pamplemousse 9

NOS COCKTAILS BIO DETOX P.A.F (25cl) 12

Confiance (stimule l'organisme)
 Citron, ananas, pomme, gingembre, curcuma
 Force (tonifie le corps)
 Pomme, betterave, citron, gingembre

LES SHORLES (33cl) 12

La rhubarbe pimpante
 Jus de rhubarbe, et eau finement pétillante
 La groseille chatoyante
 Jus de groseille, et eau finement pétillante

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	50

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 Grimaux

Hors d'âge	16
16 ans	20

À LA DÉCOUVERTE DES WHISKYS

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)

Laurent-Perrier La Cuvée	105
Laurent-Perrier Ultra Brut	140
Laurent-Perrier Millésimé 2012	153
Laurent-Perrier Millésimé 2008	183
Laurent-Perrier Blanc de blancs	195
Taittinger Brut	105
Perrier Jouët Grand Brut	165
Veuve Clicquot « Carte Jaune »	125
Pommery Brut Royal	120

CHAMPAGNES ROSÉ BRUT (75cl)

Laurent-Perrier Cuvée Rosé	138
Taittinger Rosé	125
Veuve Clicquot Rosé	148

NOS MAGNUMS (150cl)

Laurent-Perrier La Cuvée	195
Laurent-Perrier Millésimé 2008	380

GRANDES CUVÉES

Taittinger Comtes de Champagne 2008	290
Laurent-Perrier Grand Siècle N°25	300
Dom Perignon 2013	450
Piper Heidsieck Rare 2006	325
Veuve Clicquot Grande Dame 2012	350
Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004	370

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

THÉS Betjeman & Barton (PURE Bio) 8

Ceylan (<i>thé noir</i>)	
Earl Grey (<i>thé noir</i>)	
Darjeeling (<i>thé noir</i>)	
Japon (<i>thé vert du Japon</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'églaïtier)	
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)

Gordon's London Dry Gin	14
Bombay Sapphire (<i>Londres, notes épicées</i>)	16
Tanqueray Ten (<i>Londres, notes d'agrumes</i>)	16
Hendrick's (<i>Ecosse, parfumé à la rose</i>)	16
C'est Nous (<i>Gin normand parfumé à la pomme</i>)	16
Mare (<i>Espagne, notes d'olives et de thym</i>)	16
Capri (<i>Espagne, notes de bergamote et thym</i>)	16

TEQUILAS ET MEZCAL(4cl)

Cazadores Blanco	16
Don Julio Reposado	20
Patron Silver	19
Illegal Mezcal Joven	19

VODKAS (4cl)

C'est Nous (<i>France, Normandie</i>)	16
Grey Goose (<i>France, Charente</i>)	16
Belvedere (<i>Pologne</i>)	16
Smirnoff Red (<i>Russie</i>)	14

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>Caraiïbe et Espagne</i>)	20
Bumbu XO (<i>Barbade</i>)	20
Zacapa XO (<i>Guatemala</i>)	25
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
Bacardi 4 ans (<i>Puerto Rico</i>)	15
Cachaça Sagatiba (<i>Brésil</i>)	15

Accompagnement Alcools 4

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

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 (<i>cidre fermier bio</i>) (33cl)	10
Poiré (<i>Poiré fermier bio</i>) (33cl)	10

Maison DUPONT

Cidre Triple (<i>réalisé comme une bière</i>) (75cl)	33
Cidre Réserve (<i>vieilli en fût calvados</i>) (75cl)	36
Cidre Colette (<i>méthode champenoise</i>) (75cl)	38

Maison PACORY

Poiré du Domfrontais (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)

Laurent-Perrier La Cuvée	20
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	25

APÉRITIFS TRADITIONNELS (6cl)

Campari	10
Suze	10
Lillet Blanc	10
Pimm's	10
Porto Rouge Graham's Ruby	10
Porto Blanc Apetiv Sandeman	10
Muscat	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 51	

ABSINTHE (4cl)

Pernod Absinthe	
-----------------	--

VERMOUTHS (6cl)

Martini Rosso	
Martini Bianco	

VERMOUTHS RISERVA SPECIALE (6cl) 12

Martini Rubino	
Martini Ambrato	
Martini Bitter	

COCKTAILS CHAUDS (20cl) 20

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	39
Cognac Bache Gabrielsen XO	28
Armagnac Château Laubade VSOP	15

EAUX DE VIE DE FRUITS (4cl) 14

Poire William's	
Framboise Sauvage	
Mirabelle	

LIQUEURS NORMANDES (6cl) 12

Bénédictine	
Limoncello	
Cidre de Glace « Givre »	
Liqueur de Café « Cold Brew »	

LIQUEURS (6cl) 12

Amaretto, Liqueur Saint Germain	
Bailey's, Get 27, Get 31	
Cointreau, Mandarine Napoléon	
Grand Marnier Cordon Rouge	
Marie Brizard, Italicus	
Southern Comfort	

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
« Le MD de Bourgeois »		

VALLÉE DU RHÔNE

Costières de Nîmes	14	65
Château Beaubois - Cuvée Élegance – 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	50
Domaine Lorentz		

VINS ROSÉS

Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

PROVENCE

Côtes de Provence	10	50
Château La Coste « Rosé d'une nuit »		

LES WHISKIES

SCOTCH WHISKIES (4cl)

Johnnie Walker Black Label 12 ans	18
Chivas 12 ans	15
Cardhu 12 ans	15
Monkey Shoulder	16

AMERICAN & CANADIAN WHISKEY (4cl)

Jack Daniel's n°7	15
Jack Daniel's Gentleman	16
Jack Daniel's Single Barrel	18
Woodford Select Bourbon	15
Canadian Club	15
Woodford Rye	15

IRISH WHISKEY (4cl)

Jameson	15
Slane Triple Casks	18

WHISKY JAPONAIS (4cl)

Tokinoka	16
Nikka from the barrel	20

SINGLE MALTS (4cl)

Le Breuil Origine (Normandie)	18
Rozelieures Rare Collection (Lorraine)	18
Caol Ila (Islay)	18
Ardbeg Ten (Islay)	18
Lagavulin 16 ans (Islay)	25
Ledaig 10 ans (Islay)	18
Glenjoyne 10 ans (Highlands)	18
Oban 14 ans (Highlands)	18
Aberlour A'Bunadh (Highlands)	24
Talisker Port Ruighe (Isle of Skye)	18
Glenkinchie 12 ans (Lowlands)	18
Cragganmore 12 ans (Speyside)	18
Glenlivet 18ans (Speyside)	29
The Benriach 10 ans (Speyside)	18

NOS COCKTAILS CREATIONS

COCKTAILS « Short Drink »

19

Le Bee Bourbon

Mariage du bourbon Woodford Réserve, de l'Apérol, de jus d'ananas et de miel au romarin maison

La Clear Colada

Redécouvrez-la Pina Colada dans sa version « clarifiée » : Claire comme de l'eau, mais avec les goûts identiques à sa version traditionnelle

Le Lemon Tree

Association du gin Bombay « Citron pressé », de la liqueur Saint Germain, de sirop de thym maison, avec une pointe d'absinthe.

L'Or Maya

25

Quand la téquila Cazadores rencontre le Lillet blanc, la Bénédictine, le Saint Germain, et le bitter orange avec pour finir un spray de Mezcal

(Cocktail gagnant du « Cocktail Challenge » Jean-Paul THOMINE)

Le White Swann

25

Signature

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

COCKTAILS « Long Drink »

22

Le Temps Retrouvé

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

Le Dionyrose

Alliance du gin Mare « Capri », de la liqueur Saint Germain, de jus de pamplemousse et de cranberry, sirop de rose et verjus

Le Tiki Normand

Rencontre de l'univers des cocktails « Tiki » et de nos produits normands (Calvados, Bénédictine, gelée de pommes, ananas, Schweppes agrumes...)

Le Ti-Punch XXL

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

COCKTAILS « Champagne »

25

Le Freshness

Quand l'abricot et le romarin rencontrent le champagne

L'Apple Island

L'union des fruits exotiques et de la pomme avec le calvados et l'aigre doux de pomme sublimée par le champagne

Le Kingcorn

Le « Corn » whiskey s'invite autour du champagne, verjus, et sirop de popcorn maison

Le Summer Day

22

Cocktail long drink

Alliance de la téquila Cazadores, de cordial de grenade, menthe fraîche et jus de fraise
Le tout relevé par le poiré et une pointe de poivron rouge frais

Les « MOCKTAILS Chic » (sans alcool)

15

Le Spicy Lavender

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

Le Verger d'Orient

Jus de carotte, jus de pomme, sirop de safran royal, jus de citron vert et poivre de Sichuan

Le Raisonnable

Martini vibrante, jus de cranberry, Sanbitter et sirop de rooibos maison

Le Little Suzy

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

Le Smash Coriander

Jus de fruits de la passion, jus de citron vert, cordial de gingembre, ginger ale et feuilles de coriandre fraîche

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,
À consommer avec modération.