

# Sou ven irs



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*

L'hôtel que Marcel Proust avait connu enfant s'appelait l'Hôtel de la Plage et avait été construit en 1862. En 1906, l'établissement fut détruit et reconstruit au même endroit et inauguré le 7 juillet 1907.

Marcel Proust y séjourna alors chaque été jusqu'en 1914.

# LES COCKTAILS

## COCKTAILS CHAMPAGNE (18cl) 23€

---

### White Swann

Liqueur St Germain, citron et Champagne

Le cocktail incontournable des clients habitués...

### Américano Royal

Le grand classique par excellence agrémenté de Champagne

### Grand Hôtel Champagne

Cocktail emblématique à la mandarine

### Normandiny

La poire et le caramel se retrouvent autour du champagne et du calvados Groult.

## COCKTAILS SIGNATURES (18cl) 22€

---

### Le jardin de Marcel

Un mariage de rhubarbe acidulée et de jus de poire avec une pointe de verveine au service du calvados Dupont

### Libérateur

Le Rye Bulleit se mélange avec un sirop lapsang, une pointe de cidre de glace allongé de cidre

## « L'Élixir Normand »

Cocktail réalisé par l'interprétation de l'équipe du bar pour le 75<sup>ème</sup> anniversaire du débarquement en Normandie

L'union du calvados Groult et de la liqueur St Germain twistée par la fraîcheur du gingembre et de la pomme avec une pointe de citron vert

## COCKTAILS « Short Drink » (9cl) 19€

---

### Queen Leonore

La rencontre du Gin normand C'est Nous et du Pimm's avec la douceur du jus de framboise et sa touche de sirop d'orgeat et romarin

### Oncle Sam

L'assemblage du Jack Daniel's avec le jus de citron et la liqueur de chambord

### Maczek

La vodka Belvédère accompagnée d'une crème de pêche et de nectar de mangue et son sirop de fraise

## COCKTAILS NORMANDS 19€

---

### Mojidos (18cl)

Un grand classique à déguster à partir du Calvados Dupont

### Dry martini (9cl)

Un Dry Martini autour du Gin « C'est Nous » distillé à Caen

## COCKTAILS LONGS DRINKS (30cl) 19€

---

### Cancha

Premier cocktail cubain au rhum Havana Club 7 ans créé au cours des années 1870

### Abeja

Quand la tequila Patron rencontre le jus de fruits exotique relevé d'une touche de gingembre frais et ginger beer

### Stavka

La vodka Grey Goose se marie à la liqueur de banane avec une touche de litchi et rhubarbe

## Le « MISTER GINGER »

Cocktail créé à l'occasion des 10 ans de la Collection MGALLERY

Vodka Normande « C'est Nous », Jus de Mandarine, Cidre de Glace et Ginger Beer.

18€

## COCKTAILS SANS ALCOOL (25cl) 12€

---

### A.L.L

Jus d'ananas, jus de litchi, limonade

### By Her

Jus de carotte, jus de citron, jus de tomate, sel au céleri

### Lydia

Jus de rhubarbe, jus de framboise, jus de pomme, thé blanc

### Virgin Colada

Jus d'ananas, noix de coco

## 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

### Bonheur (Smoothie exotique)

Mangue, passion, pomme, cardamome, eau de coco

## LES APÉRITIFS

### ANISÉS (4cl)

---

Ricard	7€
Pastis 51	7€
Pernod	7€

### VERMOUTHS RESERVA SPECIALE (6cl)

---

Martini Rubino	10€
Martini Ambrato	10€
Martini Bitter	10€

### APÉRITIFS TRADITIONNELS (6cl)

---

Campari	9€
Suze	9€
Lillet Rosé	9€
Pimm's	9€
Porto Rouge Sandeman Ruby	9€
Porto Blanc Apetiv Sandeman	9€
Muscat	8€
Pommeau de Normandie	8€
Kir Normand (15cl)	8€
Kir Vin Blanc (15cl)	12€
Kir Royal (15cl)	18€

LE GRAND HÔTEL

*Cabourg*

Pour toute demande particulière,  
Sylvain Audouard notre chef  
barman  
et son équipe  
sont à votre disposition  
pour réaliser vos cocktails favoris

## LES CHAMPAGNES

### CHAMPAGNES A LA COUPE (15cl)

---

Laurent-Perrier La Cuvée	19€
Laurent-Perrier Rosé	25€

### CHAMPAGNES BLANC BRUT (75cl)

---

Laurent-Perrier La Cuvée	105€
Laurent-Perrier Millésimé 2008	153€
Perrier-Jouët Grand Brut	115€
Taittinger	95€
Veuve Clicquot Ponsardin	125€
Pommery Brut Royal	95€
Piper-Heidsieck Blanc de blancs	160€
Lanson Green Label Bio	130€

### CHAMPAGNES ROSE BRUT (75cl)

---

Laurent-Perrier	138€
Piper-Heidsieck	160€
Veuve Clicquot Ponsardin	148€

### NOS MAGNUMS (150cl)

---

Laurent-Perrier La Cuvée	195€
--------------------------	------

#### GRANDES CUVEES

Lanson Noble Cuvée 2000	165€
Laurent-Perrier Grand Siècle	300€
Dom Pérignon	300€
Krug Grande Cuvée	330€
Veuve Clicquot Grande Dame	350€
Piper Heidsieck Rare	325€
Laurent-Perrier Alexandra Rosé	370€
Perrier-Jouët Belle Epoque	375

# DEJEUNER ET DINER

## AU BAR

12h à 22h

### LES ENTRÉES

Saumon mariné par nos soins **18**

*Homemade marinated salmon*

Soupe de saison ou gaspacho **14**

*Soup of the day or gazpacho*

Huîtres Spéciales de Normandie

*Oysters from Normandy*

6/9/12 pièces **19 /23 /27**

### LES PLATS

L'onglet de bœuf Black Angus **27**

De "Olivier Metzger"

*Prime cut of black angus beef*

Le poisson du marché, légumes de saison **24**

*Fish of the day served with vegetables*

Pâtes Giuseppe Cocco, sauce tomate bio **18**

*Pasta Giuseppe coco, organic tomato sauce*

Club sandwich poulet, frites et salade **20**

*Chicken club sandwich served with salad and French fries*

Club sandwich saumon mariné, **22**

frites et salade

*Marinated salmon club sandwich served with salad and French fries*

Burger Normand **22**

Tomme de Clécy, bœuf Normand et lard, confit d'oignons

*Normandy Burger*

*Tomme cheese from clecy, Normand beef, bacon crystalized onions*

### LES SALADES

La Caesar salade **21**

Salade romaine, œuf, lard et croûtons, parmesan

*Classic Caesar salad*

*Roman salad, egg, bacon, croutons, parmesan cheese*

La salade bien-être **19**

*Boulgour et quinoa, feta, cerneaux de noix et avocat*

*Healthy salad*

*Boulgour and quinoa, feta cheese, nuts and avocado*

### FROMAGES ET DESSERTS 12

Sélection de fromages normands

*Selection of cheese from Normandy*

Mousse et compotée à l'abricot, cœur crème brûlée et romarin, amandes craquantes

*Apricot mousse, rosemary crème brulee, crunchy almond*

Notre macaron du jour

*Macaroon of the day*

L'assiette de fruits de saison

*Mixed seasonal fruits*

Café ou thé gourmand du Grand Hôtel

*Grand Hôtel gourmet Coffee or Tea*

La tarte de notre chef pâtissier

*Our tart of the day*

### CARTE DU PETIT MARCEL

**Jusqu'à 12 ans**

**Entrée 8 euros**

Velouté de légumes Bio ou gaspacho de saison  
Saumon mariné par nos soins et toasts

**Plat 12 euros**

Le suprême de volaille Label Rouge

La pêche du jour

Les pâtes du jour

En accompagnement : légumes, frites  
ou « panaché »

**Dessert 7 euros**

*(à choisir en début de repas)*

Macaron du moment

Salade de fruits frais

La tarte du jour

La liste des produits allergènes est disponible auprès de  
notre équipe

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos plats sont faits maison

# LES WHISKIES

## SCOTCH WHISKIES (4cl)

---

Johnnie Walker Red Label	12€
Johnnie Walker Black Label 12 ans	13€
Chivas 12 ans	13€
Monkey Shoulder	16€

## AMERICAN & CANADIAN WHISKEY (4cl)

---

Jack Daniel's n°7	14€
Bulleit Bourbon	15€
Maker's Mark	16€
Canadian Club	14€
Bulleit Rye	15€

## IRISH WHISKEY (4cl)

---

Jameson	13€
Bushmills Black Bush	13€

## WHISKY JAPONAIS (4cl)

---

Tokinoka	14€
----------	-----

## SINGLE MALTS (4cl)

---

Caol Ila (Islay)	16€
Ardbeg Ten (Islay)	16€
Lagavulin 16 ans (Islay)	16€
Ledaig 10 ans (Islay)	16€
Glengoyne 10 ans (Highlands)	16€
Dalwhinnie 15 ans (Highlands)	16€
Oban 14 ans (Highlands)	16€
Aberlour A'Bunadh (Highlands)	24€
Royal Brackla 12 ans (Highlands)	35€
Talisker Port Ruighe (Isle of Skye)	16€
Glenkinchie 12 ans (Lowlands)	16€
Cragganmore 12 ans (Speyside)	16€
Craigellachie 13 ans (Speyside)	16€

## GINS (4cl)

---

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

## TEQUILAS (4cl)

---

Don Julio Reposado	14€
Patron Silver	16€
Patron X.O Café	14€

## VODKAS (4cl)

---

C'est Nous (France, Normandie)	15€
Cobalte (France, Champagne)	15€
Grey Goose (France, Charente)	15€
Belvedere (Pologne)	15€
Zubrowka (Pologne)	15€
Smirnoff Red (Russie)	14€

## RHUMS (4cl)

---

### AOC Martinique

Trois Rivières	18€
Trois Rivières Cuvée de l'Océan	18€
HSE VSOP	19€

Zacapa 23 ans (Guatemala)	18€
Zacapa XO (Guatemala)	23€

Angostura 7 ans (Trinidad)	18€
Chairman Réserve (Sainte Lucie)	18€
Santa Teresa (Venezuela)	19€

Havana Club 3 ans (Cuba)	14€
Havana Club 7 ans (Cuba)	16€
Pacto Navio (Cuba)	18€

Bacardi 4 ans (Puerto Rico)	14€
-----------------------------	-----

Cachaça Sagatiba (Brésil)	14€
---------------------------	-----

Accompagnement Alcools	4€
------------------------	----

---

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

# LES VINS

## VINS BLANCS

Verre (15cl) Bouteille (75cl)

### *BOURGOGNE*

#### Chablis

Domaine Jean Marc Brocard 12€ 55€

### *LOIRE*

Sancerre 15€ 75€

« Le MD de Bourgeois »

### *PROVENCE*

#### Côtes de Provence – Sainte Victoire

Château Coussin 12€ 60€

## VINS ROUGES

Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

### *BORDEAUX*

#### Haut médoc

Demoiselle d'Haut Peyrat 10€ 48€

### *VALLEE DU RHÔNE*

#### Crozes Hermitage

Domaine des Entrefaux 11€ 55€

### *VALLEE DE LA LOIRE*

#### Chinon

Moulin à Tan 10€ 50€

## VINS ROSÉS

Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

### *PROVENCE*

#### Côtes de Provence

La vie en rose 8€ 38€

## EAUX MINÉRALES

Chateldon 9€

Perrier 33 cl 6€

Vittel 25 cl 4€

½ litre 75cl

Evian, Badoit 6€ 8€

Litre

San Pellegrino 6€ 8€

## SODAS (33 cl)

Coca-Cola 8€

Coca-Cola Light 8€

Coca-Cola Zéro 8€

Orangina 8€

Limonade 8€

Sprite 8€

Fanta Orange 8€

Schweppes Agrumes (25cl) 8€

Ice Tea (25cl) 8€

San Bitter (10cl) 5€

Schweppes Heritage: 8€

Tonic (20cl)

Ginger Ale (20cl)

Pink Pepper (20cl)

Ginger beer (20cl)

## BIÈRES (33cl)

Heineken 9€

Affligem 9€

Desperados 9€

1664 9€

Bière de l'Odon 9€

Bière de l'Odon Blanche 9€

Bière de l'Odon Pale ale 9€

Bière de l'Odon Ambrée 9€

Heineken 0.0 (sans alcool) 8€

## DECOUVERTE

## DES CIDRES ET POIRES

### NORMANDS

#### *Maison DUPONT*

Cidre Bouché (33cl) 6€

Cidre Bouché (75cl) 21€

Cidre Triple (réalisé comme une bière) (75cl) 33€

Cidre Réserve (vieilli en fût calvados) (75cl) 36€

Cidre Colette (méthode champenoise) (75cl) 38€

#### *Maison MAROIS*

Cidre Jurassique (75cl) 33€

Cidre la Garenne (75cl) 32€

#### *Maison PACORY*

Poiré du Domfrontais (75cl) 18

# NOTRE SÉLECTION DE CALVADOS

## *Maison Michel HUARD (4cl)*

Millésime 1998	20€
Millésime 1989	24€
Millésime 1984	30€
Millésime 1972	42€

## Sélection de CALVADOS PAYS D'AUGE (4cl)

### *Maison DUPONT*

Dupont 12 ans d'âge	16€
Dupont Islay whisky cask	18€
Dupont 30 ans non réduit	28€
Dupont 1980	32€

### *Maison GROULT*

8 ans d'âge	14€
Vénérable	26€
Réserve ancestrale	36€

### *Maison DROUIN*

Millésime 1986	32€
Millésime 1964	48€

### *Maison APREVAL*

Millésime 1980	26€
----------------	-----

### *Maison CAMUT*

6 ans d'âge	16€
18 ans d'âge	22€
Réserve d'Adrien	38€

## Sur la Route du CALVADOS DOMFRONTAIS (4cl)

### *Maison PACORY*

Hors d'âge	14€
16 ans	16€

## . COCKTAILS « fin de repas » (9cl) 19€

### *Belle Madeleine*

*Jus d'ananas adouci par l'Amaretto  
avec une touche de Calvados*

### *Black and White*

*Vodka ,liqueur de café agrémenté de la douceur  
de l'amande*

### *Cabourg Alexander*

*De la crème fraîche normande, Calvados,  
L'essence de Cabourg réunie dans un verre*

## COCKTAILS CHAUDS (20cl) 16€

### *Palais Normand*

*Bénédictine, jus d'ananas, infusion*

### *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 Martell Cordon Bleu	25€
Cognac Bache Gabrielsen American Oak	16€
Cognac Bache Gabrielsen XO	28€
Armagnac Château Laubade VSOP	15€

## EAUX DE VIE DE FRUITS (4cl)

Poire William's	14€
Framboise Sauvage	14€
Mirabelle	14€

## LIQUEURS (6cl)

Amaretto, Liqueur Saint Germain	12€
Bailey's, Get 27, Get 31	12€
Cointreau, Mandarine Napoléon	12€
Grand Marnier Cordon Rouge	12€
Grand Marnier Louis Alexandre	14€
Marie Brizard, Midori	12€
Southern Comfort	12€

## THÉS

7€

Ceylan (thé noir)  
Earl Grey (thé noir)  
Darjeeling (thé noir)  
Quatre fruits rouges (thé noir)  
Goût russe (thé noir)  
Lapsang Souchang (thé de Chine fumé)  
Yunnan (thé vert de Chine)  
Jasmin (thé vert)  
Menthe (thé vert)  
Mélange Oriental (thé vert)  
Passion Fleurs (thé blanc)  
Rooibos (thé déthéiné)

## INFUSIONS

7€

Camomille  
Menthe Poivrée  
Tilleul, Tilleul Menthe  
Verveine, Verveine Menthe

## CAFÉS Ily

Ristretto, Espresso, Décaféiné 5€  
Double Espresso ou Décaféiné 9€  
Cappuccino, Café au Lait 7€

## GOÛTER PROUSTIEN

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

16€

## RECETTES GOURMANDES

Chocolat Traditionnel 8€  
Chocolat ou Café Viennois 9€  
Chocolat Viennois au caramel beurre salé 9€

## JUS DE FRUITS

### JUS DE FRUITS Alain Milliat (33cl)

Mandarine 8€  
Litchi 8€  
Ananas 8€  
Fraise 8€  
Mangue 8€  
Pêche 8€  
Tomate 8€  
Framboise 8€  
Raisin 8€  
Fruit de la passion 8€  
Poire d'automne 8€

### JUS DE FRUITS de nos fermes locales (33cl)

100% pur jus de Pomme 8€

### JUS DE FRUITS FRAIS (25cl)

Citron, Orange, Pamplemousse 8€



Le bar « La Belle Epoque »

Ouvert tous les jours

De 10h00 à 23h00

(Vendredi et Samedi jusqu'à Minuit)



## Retrouvez-nous dans nos différents bars et restaurants



Détente et beauté du paysage  
au bar « La promenade »  
en juillet et aout



Le restaurant « Le Balbec » vous accueille  
de 19h à 21h30 du mercredi au dimanche  
ainsi que le samedi et dimanche midi  
de 12h30 à 14h00