

*Retrouvez-nous dans nos
différents bars et restaurants*

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



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



*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*



L E B A R

LA BELLE EPOQUE

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.

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

SODAS 8

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) 8

Mandarine
Litchi
Ananas
Fraise
Mangue
Pêche de vigne
Tomate
Framboise
Fruit de la passion
Poire d'automne
Abricot

JUS DE FRUITS de nos fermes locales (33cl)

100% pur jus de Pomme 8

JUS DE FRUITS FRAIS (25cl)

Citron, Orange, Pamplemousse 8

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

Amour (Assainie l'organisme)
Pomme, concombre, épinard, choux kalé, citron

NOTRE SÉLECTION DE CALVADOS

Calvados Michel HUARD (4cl)

Millésime 2004	18
Millésime 1998	20
Millésime 1989	24
Millésime 1984	30
Millésime 1976	42

Sélection de CALVADOS PAYS D'AUGE (4cl)

Domaine Famille DUPONT

Dupont 12 ans d'âge	16
Dupont Islay Whisky Cask	18
Dupont 30 ans non réduit	28
Dupont 1980	32

Calvados Roger GROULT

8 ans d'âge	15
Vénérable	26
Réserve Ancestrale	36

Calvados Christian DROUIN

Millésime 1986	32
Millésime 1964	48

Calvados CAMUT, Réserve de Semainville

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

Sélection de CALVADOS Domfrontais (4cl)

Calvados PACORY, Ferme des Grimoux

Hors d'âge	15
16 ans	16

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 influencent 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 va 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 Millésimé 2012	153
Laurent-Perrier Millésimé 2008	183
Laurent-Perrier Blanc de blancs	195
Perrier Jouët Grand Brut	165
Pommery Brut Royal	120
Veuve Clicquot Ponsardin	125

CHAMPAGNES ROSÉ BRUT (75cl)

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

NOS MAGNUMS (150cl)

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

GRANDES CUVEES

Taittinger Comtes de Champagne 2008	290
Laurent-Perrier Grand Siècle N°24	300
Dom Perignon 2012	300
Piper Heidsieck Rare 2006	325
Krug Grande Cuvée	330
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) 7

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

INFUSIONS Betjeman & Barton (PURE Bio) 7

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 citronné)	
Rooibos Orange (thé déthéiné avec écorces d'orange)	

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

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

TEQUILAS (4cl)

Don Julio Reposado	16
Patron Silver	18
Volcan Bianco	16

VODKAS (4cl)

C'est Nous (<i>France, Normandie</i>)	15
Squadron 303 (<i>Angleterre</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
HSE VSOP (<i>AOC Martinique</i>)	20
Bouquet «Chaleureux» (<i>Normandie</i>)	18
Zacapa 23 ans (<i>Guatemala</i>)	18
Zacapa XO (<i>Guatemala</i>)	23
Angostura 7 ans (<i>Trinidad</i>)	18
Santa Teresa (<i>Venezuela</i>)	19
Havana Club 3 ans (<i>Cuba</i>)	14
Havana Club 7 ans (<i>Cuba</i>)	16
Pacto Navio (<i>Cuba</i>)	18
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 doré à orangé. 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 DUPONT

Cidre Bouché (33cl)	10
Cidre Bouché (75cl)	23
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)	25
-----------------------------	----

Le poiré est une boisson alcoolisée effervescente, similaire au cidre, de couleur jaune pâle à jaune doré, 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 A 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)	18

ANISÉS (4cl)

Ricard	
Pastis 51	
Pernod	

VERMOUTHS (6cl)

Martini Rosso	
Martini Bianco	
Martini Rosato	

VERMOUTHS RESERVA 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 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) 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, Midori	
Southern Comfort	
Italicus	

LES WHISKIES

LES EAUX MINÉRALES

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

LES VINS

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

BOURGOGNE

Chablis

Domaine Jean Marc Brocard	12	60
---------------------------	----	----

LOIRE

Sancerre	16	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 michelas st jemm's	12	78
--------------------------------	----	----

VALLEE DE LA LOIRE

Chinon

Moulin à Tan	10	55
--------------	----	----

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

PROVENCE

Côtes de Provence

La vie en rose	9	45
----------------	---	----

SCOTCH WHISKIES (4cl)

Johnnie Walker Red Label	15
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
Bulleit Bourbon	15
Maker's Mark	16
Canadian Club	15
Bulleit Rye	15

IRISH WHISKEY (4cl)

Jameson	15
Bushmills	15

WHISKY JAPONAIS (4cl)

Tokinoka	16
Kirin Fuji-Sanroku	18

SINGLE MALTS (4cl)

Rozelieures Rare Collection (Lorraine)	18
Caol Ila (Islay)	18
Ardbeg Ten (Islay)	18
Lagavulin 8 ans (Islay)	19
Lagavulin 16 ans (Islay)	25
Ledaig 10 ans (Islay)	18
Glengoyne 10 ans (Highlands)	18
Dalwhinnie 15 ans (Highlands)	18
Oban 14 ans (Highlands)	18
Aberlour A'Bunadh (Highlands)	24
Royal Brackla 16 ans (Highlands)	30
Talisker Port Ruighe (Isle of Skye)	18
Glenkinchie 12 ans (Lowlands)	18
Cragganmore 12 ans (Speyside)	18
Glenlivet 18ans (Speyside)	29

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

NOS COCKTAILS CREATIONS

COCKTAILS « Short Drink » 19

Le Bee Bourbon

Mariage du Bourbon, de l'Apérol, de jus d'ananas et de miel au romarin maison

Le Pink Castle

Cocktail onctueux qui allie le Gin Infusé, le Chambord, Cassis et blanc d'œuf, avec une touche de poivre « passionnément »

Le Smoked Négroni

Revisite du traditionnel Négroni fumé au bois de pommier

Le Santa Térésa Old Fashioned

Notre version du Old Fashioned avec le Rhum Santa Térésa et bitter cacao

L'Or Maya 25

*Cocktail gagnant du Cocktail Challenge
Jean-Paul THOMINE
(Association des barmans de Normandie)
Téquila, Lillet blanc, Bénédictine, St Germain,
bitter Orange et spray de Mezcal*

COCKTAILS « Champagne »

25

Le Grand Hôtel Champagne

Cocktail emblématique à la mandarine et tranches d'agrumes

Le Palais B

La Bénédictine, sublimée par la liqueur de framboise et le champagne

L'Orangerie

Cocktail Champagne autour de l'orange (Grand Marnier et Tanqueray Sevilla)

Le Passionnément

Le mariage du Champagne et des saveurs des îles (Rhum Pacto Navio, mangue, passion, et vanille)

Le White Swann

Liqueur St Germain, citron et Champagne

Le cocktail incontournable des clients habitués

Le Spicy Lavender 15

*Cocktail sans alcool
Mariage du jus de pomme infusé à la lavande,
cordial de gingembre,
jus de citron et ginger ale*

COCKTAILS « Long Drink » 22

Le Temps Retrouvé

Le mariage du Gin c'est Nous avec la crème de fraise ainsi que l'Apérol complété de tonic

Le French Moment'

Quand le vin rosé se marie avec le St Germain, le concombre et la rose pour vous promettre un moment de fraîcheur

Le Tiki Normand

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

Le Ti-Punch XXL

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

Le Convivial

Le Whisky « Cragganmore » s'invite autour du Xérès, jus de pêche de vigne, poivre fumé et d'un sirop de thym maison

La Serado

L'union de la vodka et du martini blanc infusé à l'origan, de la rhubarbe, et du poiré

Les "MOCKTAILS Chic (sans alcool) 15

Le Litch'in

Jus de litchi, Martini Floréale, citron vert, Schweppes tonic

Le Free Mule

Cordial de gingembre, jus de citron vert, ginger beer

Le Verger d'Orient

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

Le Virgin Négroni

Martini Floréale, Martini Vibrante, jus de pamplemousse à la cardamome

*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.*