

LE GRAND BUFFET

En musique

(Dimanches et jours fériés de 12h30 à 14h)

Servi au restaurant de l'hôtel



Le banc de fruits de mer : huîtres, coquillages et crustacés.

Les hors d'œuvre frais :

Crudités, salades composées et à composer

L'assortiment de fines charcuteries.

Les poissons marinés, le saumon en bellevue

Plats chauds de viande ou poisson au choix

La sélection de fromages de Normandie et d'ailleurs

Les pâtisseries du Grand Hôtel

Vin rouge ou blanc, eau minérale, cidre, soda

Café

75€

LA PLAGE



NOS CHAMPAGNES

12cl

75cl

| | | |
|--------------------|-----|------|
| Lanson brut | 15€ | 95€ |
| Lanson rosé | 17€ | 130€ |
| Lanson green label | | 130€ |

APÉRITIFS

| | | |
|------------------------------|------|-----|
| Anis (Pastis, Ricard) | 3cl | 7€ |
| Martini (Rosso, Bianco, Dry) | 6cl | 9€ |
| Kir cassis, mûre, pêche, | 15cl | 8€ |
| Kir Royal | 15cl | 17€ |

A LA DÉCOUVERTE DU PAYS D'AUGE

| | 33cl | 75cl |
|---|-------|------|
| Cidre | 7€ | 18€ |
| Poirée | | 18€ |
| Kir Normand | 15 cl | 8€ |
| Pommeau de Normandie | 6cl | 8€ |
| Notre cocktail Normand du moment (21cl) | | 13€ |
| Jus de pomme | 25cl | 6€ |
| Jus de poire | 25cl | 6€ |

Nos Digestifs 4cl

Calvados Maison Dupont 12 ans 16€

Liqueur de poire au calvados 6cl 12€

Liqueur pêche et abricot au calvados 6cl 12€

Découvrez notre

« Cocktail MULE 18cl » 15€

« Ginger Beer, jus de citron... »

Moscow Mule : Russian standard vodka

Caribbean Mule : 3 rivières double wood

Normandy Mule : Gin C'est Nous

BIERES

| | | |
|--------------------------------|------|----|
| Heineken pression | 25cl | 5€ |
| | 50cl | 9€ |
| L'Odon blonde, blanche, ambrée | 33cl | 9€ |

EAUX MINÉRALES

| | | |
|-------------------------------|------|-------|
| | 50cl | 100cl |
| Evian, Badoit, San Pellegrino | 6€ | 7€ |
| Chateldon (75cl) | | 8€ |
| Perrier (33 cl) | | 6€ |

SODAS

| | | |
|--------------------------|------|----|
| Coca-Cola, Coca Zéro | 33cl | 7€ |
| Orangina, Limonade | 33cl | 7€ |
| Schweppes Tonic, Agrumes | 25cl | 7€ |
| Lipton Ice Tea | 25cl | 7€ |
| Ginger beer | 20cl | 7€ |

JUS DE FRUITS (25 cl)

| | |
|--|----|
| Jus frais pressés : Orange, Pamplemousse, Citron | 7€ |
| Jus de fruits Alain Milliat : ananas, framboise, tomate, mangue fruit de la passion, pêche | 7€ |

THÉS, INFUSIONS DAMMANN

| | |
|-------------------------------------|----|
| Ceylan, Earl Grey, Vert Menthe | 7€ |
| Lapsang Souchong | 7€ |
| Camomille, Verveine Menthe, Tilleul | 7€ |

CAFÉS et CHOCOLAT

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Expresso, Décaféiné | 4€ |
| Double Expresso, Double Décaféiné | 7€ |
| Café au lait | 5€ |
| Cappuccino, Chocolat Chaud | 7.50€ |
| Chocolat ou Café Viennois | 8.50€ |

LES VINS

| Vins Blancs | 15 cl | 75cl |
|----------------------------|-------|------|
| Muscadet Sèvre et Maine | 7€ | 35€ |
| Pouilly fumé | 10€ | 58€ |
| Chablis | 12€ | 60€ |
| Côtes de Gascogne moelleux | 11€ | 55€ |

Vins Rouges

| | | |
|----------------------|-----|-----|
| Chinon bio | 8€ | 42€ |
| Haut-médoc | 10€ | 48€ |
| Crozes Hermitage bio | 11€ | 55€ |

Vins Rosés Provence

| | | |
|-------------------------------|----|-----|
| La vie en Rose | 8€ | 40€ |
| Château Coussin | 9€ | 45€ |
| La vie en Rose Magnum (150cl) | | 68€ |

La cave privée du sommelier

| | |
|----------------------------------|------|
| Larose de Gruaud st julien rouge | 115€ |
| Château coussin blanc | 60€ |
| St joseph Blanc | 78€ |
| Crozes Hermitage blanc | 75€ |
| Pernand Vergelesses blanc | 115€ |

NOS COCKTAILS

Au Champagne (18cl)

| | |
|--|-----|
| White Swann (Liqueur St Germain, citron, champagne Lanson White Label) | 21€ |
| <i>Cocktail signature, un incontournable du Grand Hôtel</i> | |
| L'Americano Royal (Martini Rouge, Campari, champagne) | 17€ |

Nos Mojitos (18cl)

| | |
|--|-----|
| The Original Mojito | 16€ |
| Rhum Havana Club 3 ans, menthe, sucre, jus de citron vert, Perrier | |
| Mojidos | 16€ |
| Un cocktail revisité au Calvados | |
| Mojito fruit de la passion | 16€ |
| Un grand classique cubain aux fruits de la passion | |

Nos Incontournables

| | |
|--|-----|
| Spritz (Martini Fiero, soda, Prosecco) | 16€ |
| Pina Colada (Rhum 3 Rivières, jus d'ananas, lait de coco) | 16€ |
| Gin tonic Normand (C'est Nous Gin, thym, concombre, tonic) | 16€ |
| Caïpirinha (9cl)(Cachaca Sagatiba, sucre et citron vert) | 14€ |
| Marcopolitain | 16€ |
| (Rhum 3 Rivières, jus de framboise, jus de pomme, Sirop fruit de la passion) | |
| Cancha | 16€ |
| Havanna 7 ans, miel, citron et soda | |

Sans Alcool (25cl)

| | |
|---|-----|
| Petit créole (orange, mangue, limonade) | 10€ |
| Exotica (ananas, fruit de la passion, pêche, grenadine) | 10€ |
| Virgin Mojito | 10€ |

LA CARTE

POUR COMMENCER...

| | |
|---|-----|
| Tartare de saumon aux zestes d'agrumes, écume pomelos et condiment acidulé | 15€ |
| Salade de crevettes bio et poulpe fondant | 21€ |
| Salade Caesar | 18€ |
| Burrata Di Bufala, collection de tomates bio, pétales de basilic frit | 17€ |
| Salade de petit maraîcher, copeaux de parmesan, vinaigrette à l'huile de truffe | 17€ |
| Œuf de poule, asperges et l'ail des ours | 19€ |

A SUIVRE...

| | |
|---|-----|
| Tronçon de raie façon grenobloise, fenouil confit | 22€ |
| Le classique Best-Burger du Grand Hôtel, frites et salade | 19€ |
| Pavé de cabillaud rôti, courgettes, tomates confites, abricots secs bio et pignons de pin | 23€ |
| Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites et salade | 20€ |
| Filet de canette rôti, chutney printanier, crémeux de cèleri au romarin et betteraves rôties, | 22€ |
| Penne à la truffe et mascarpone, copeaux de parmesan | 21€ |

FRUITS DE MER & COQUILLAGES

LE PLATEAU 52€

4 huîtres spéciales Normandie, 4 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises, un demi-tourteau, trois amandes, bigorneaux et bulots

A la carte

| | |
|---|-----------|
| huîtres Spéciales Normandie 6/9/12 pièces | 19/23/27€ |
| six Amandes | 12€ |
| un Tourteau | 16€ |
| six Langoustines | 17€ |
| bulots (180g environ) | 12€ |
| crevettes roses (150g environ) | 15€ |

MENU ENFANT 19€

Assiette de saumon mariné ou salade de tomates

Suprême de volaille Label Rouge ou Poisson du marché, accompagné de frites et/ou haricots verts

Profiteroles du Grand Hôtel ou Assortiment de Glaces

POUR TERMINER ...

| | |
|---|------|
| Tarte rhubarbe et amande | 10 € |
| Baba au rhum et ananas | 9€ |
| Chocolat banane et noix de pécan | 10€ |
| Café gourmand | 9€ |
| Assortiment de sorbets et glaces artisanales (3 boules) (Chocolat, vanille, framboise, crème brûlée, pamplemousse) | 8€ |