

## BOISSONS - DRINKS

### VINS - WINES

	verre 15cl	37,5cl	75cl
<b>BLANC - WHITE</b>			
Bourgogne, Chablis, Jean-Marc Brocard	14		70
Vallée du Rhône, Crozes Hermitage, Domaine des Entrefaux 🌿			85
Loire, Sancerre « Pure » Domaine Henri Bourgeois 🌿			80
<b>ROUGE - RED</b>			
Bordeaux, Haut-Médoc, La Demoiselle d'Haut Peyrat			55
Vallée du Rhône, Crozes Hermitage, Michelas St Jemm's	15		78
Loire, Chinon, Moulin a Tan 🌿			55
<b>ROSÉ - ROSÉ</b>			
Provence, Château Sainte-Marguerite - Cru Classé, Fantastique 🌿🍷	15		75
<b>CHAMPAGNE</b>	coupe 15cl		75cl
Pommery brut « Cuvée Apanage »	24		120
Pommery rosé « Cuvée Apanage »	29		145

### BIÈRES - BEERS

Bières Normandes de l'Odon 33cl 🌿			10
-----------------------------------	--	--	----

### ALCOOLS PREMIUMS - PREMIUM SPIRITS 4CL

Calvados Roger Groult Vénérable			26
Cognac Hennessy XO			39
Rhum Santa Teresa			20
Single Malt Scotch Whisky Glenlivet 18 ans			29
Vodka Premium Normand « C'est Nous »			16
Gin Premium Normand « C'est Nous »			16

### SOFTS & EAUX - SOFTS & WATER

Vittel Prestige 75cl, San Pellegrino Prestige 75cl			8
Jus de fruit frais pressés « citron, orange, pamplemousse »			9

### BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Café Illy			6
Thés et infusions Betjeman & Barton « Pure »			8

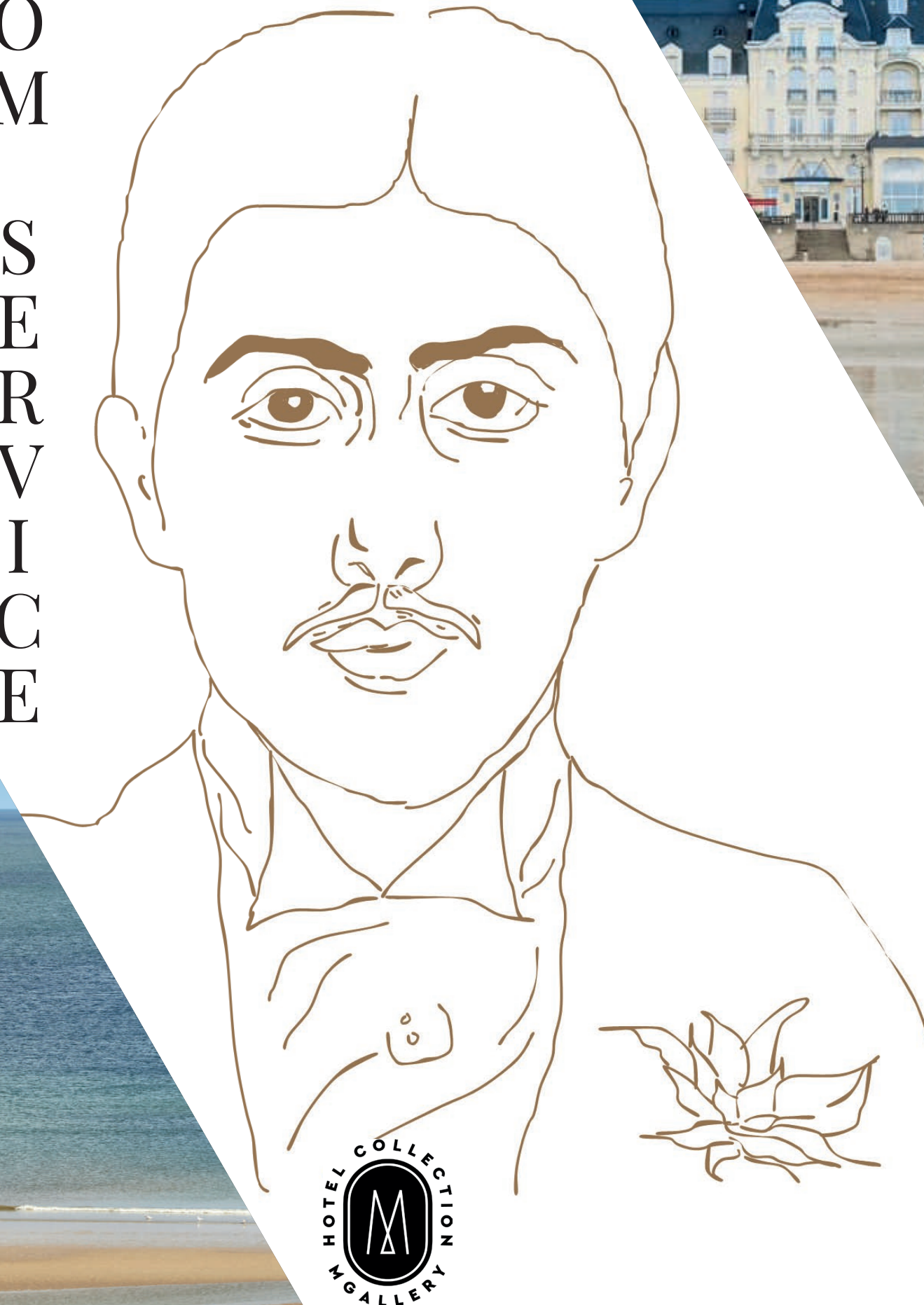
Pour toute demande particulière de boissons merci de contacter le bar au 511  
 Les millésimes des vins sont susceptibles de changer - Une sélection de vin au verre peut vous être proposée  
 For any special request for drinks please contact the bar at 511  
 The vintages of the wines are subject to change - A selection of wine by the glass can be proposed

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
 Alcohol abuse is dangerous for health, to consume with moderation

MGALLERY NORMANDIE  
 LE GRAND HÔTEL






*Cabourg*

R  
O  
O  
M  
  
S  
E  
R  
V  
I  
C  
E










## ENTRÉES - STARTERS

-  Crème de courge butternut, croûtons, éclats de noisettes et huile de courge  18  
*butternut soup, croutons, hazelnuts, butternut oil*
- Huitres spéciales Normandie, 6\9\12 pièces  23\27\31  
*Oysters from Normandy*
-  Foie gras maison au Calvados, Saveur d'Auge à Pont-l'Evêque,  26  
briochette et chutney de pommes  
*Home-made foie gras with Calvados from Saveur d'Auge, brioche bun and apple chutney*

## LES SALADES - SALADS

-  Salade façon César 23  
Laitue romaine, poulet, copeaux de parmesan, œuf mollet, sauce César, croûtons  
*Caesar salad, roman lettuce, chicken, parmesan, soft boiled egg, Caesar sauce, croutons*
-  Panna Cotta de carottes, saladine de mâche aux noix torréfiées et graines de lin,  23  
pickles de légumes de saison, vinaigrette aux zestes d'agrumes  
*Carrots Panna cotta, lamb's lettuce salad with roasted nuts and flaxseed pickled seasonal vegetables, citrus dressing*

## PLATS - MAIN COURSES

- Suprême de volaille fermière rôti, sauce vallée d'Auge, écrasé de pommes de terre 29  
*Roasted farmhouse chicken breast, "vallée d'Auge" sauce, mashed potatoes*
- Paleron de bœuf Normand, écrasé de pommes de terre, sauce vineuse  39  
*Norman beef chuck, mashed potatoes, wine sauce*
- Filet de bar français rôti, crème de marinière, poêlée de légumes croquants 32  
*Roasted sea bass filet, "marinière sauce", crispy stir fried vegetable*
- Tarte fine tiède courge et poireaux, pavé d'Auge,  25  
feuilletage croustillant et purée de courge Butternut  
*Warm thin butternut squash tart and leek with pave d'Auge cheese crispy puff pastry, butternut puree*
- ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX - SIDE OF CHOICE  
Frites maison, salade, légumes, écrasé de pommes de terre, penne Giuseppe Cocco  
*French fries, salad, vegetables, mashed potatoe, pasta Giuseppe Cocco*
- ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 8€ EXTRA SIDE DISHES 8€

## MENU ENFANT - CHILDREN MENU 21

(Plat & Dessert / Main dish & Dessert)

Suprême de volaille sauce vallée d'Auge  
*Roasted chicken breast, "vallée d'Auge" sauce*


Ou / Or  
Fish & chips sauce tartare  
*Fish & chips tartare sauce*

Ou / Or  
Penne Giuseppe Cocco sauce tomate ou champignons  
*Giuseppe Cocco penne pasta, tomato or mushroom sauce*






Ou / Or  
Burger enfant, steak haché, emmental et sauce ketchup, frites  
*Baked burger bun, ground beef patty, ketchup, slice of emmental cheese, served with fries*

Ou Assiette de fruits de saison / *Seasonal fruit platter*  
Ou Mousse au chocolat façon grand-mère / *or Grandma way chocolate mousse*  
Ou Pot de glace / *or Ice Cream*


## SANDWICHES & BURGERS & PASTA

- Club sandwich, pain à toast, poulet, salade romaine, tomates, œufs, concombre, lard fumé 23  
*Club sandwich, toasted wheat bread, chicken, roman salad, tomatoe, eggs, cucumber, smoked bacon*
- Burger du Grand Hôtel 27  
Pain burger du boulanger, steak haché de bœuf 180g, galette de pommes de terre, Pont-l'Evêque, lard fumé, roquette  
*Baked burger bun, ground beef patty 180g, potato pancake, Pont-l'Eveque cheese, smoked bacon, roquette salad*
- Burger Végan du Grand Hôtel  25  
Pain burger du boulanger, steak de pois chiche et carottes 150g, galette de pommes de terre, roquette *Baked burger bun, chick pea and carrot patty 150g, potatoe pancake, roquette salad*
- Penne Giuseppe Cocco, sauce vallée d'Auge et poêlée de champignons des bois 23  
*Giuseppe Cocco penne pasta, vallée d'Auge sauce, stirfried forest mushrooms*

## FROMAGES & DOUCEURS - CHEESES & SWEETS

-  Sélection de fromages de Normandie 17  
*Selection of French cheeses from Normandy*
-  Assiette de fruits de saison 13  
*seasonal fruit platter*
- Mousse au chocolat Nyangbo 12  
*Chocolate mousse Nyangbo*
- Pavlova Mont Blanc et clémentines 13  
*Pavlova « Mont Blanc » with clementines*
- Macaron chocolat, cacahuètes 13  
*Chocolate macaron, peanuts*
-  Faisselle coulis de clémentines ou exotique ou miel Normand 9  
*White cream cheese, clementine or exotic or Norman honey coulis*
- "L'atelier des écrins" 140ml  13  
Vanille de Madagascar et noix de pécan, chocolat de Tanzanie et noisettes, sorbet fruits rouges  
*"L'atelier des écrins" Madagascar vanilla and pecan nuts, Tanzania chocolate and hazelnuts, red fruits sorbet*
- Coulis de mangue et ananas poché, biscuit farine de maïs, noix de coco glacée, enrobée de chocolat végétal « Amatika »  13  
*Mango coulis and pineapple poached fruit, corn biscuit, frozen coconut, coated with vegetal chocolate "Amatika"*

TOUTES NOS VIANDES BOVINES ET VOLAILLES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE  
*ALL OUR MEATS & POULTRY ARE OF FRENCH ORIGINE*

 Plats servis 24h/24 / Available 24 hours a day

 Local  Sans Lactose  Sans Gluten  Végétarien  Vegan  Bio

Du pain sans gluten est à votre disposition / *Gluten-free bread is available*

Liste des allergènes disponible en réception / *The list of allergens is available at the reception desk*  
Prix nets TTC en euros, toutes taxes et service compris / *VAT net price including taxes and services*

**Pour passer votre commande de 12h00 à 14h00 et de 19h à 22h merci de nous contacter au 562**

En dehors des heures de service, pour les plats 24h/24h merci de nous contacter au 500

*To order from 12am to 2pm and 7pm to 10pm, please dial the phone number 562*

*Except on regular services hours, dial the phone number 500 for 24/24 dishes*