

MENU

La Belle Époque
Côté Snack

La cuisine du Grand Hôtel s'invite au Bar
de 12h à 14h et de 19h à 22h

Sans réservation

*Service from 12PM to 2PM & from 7PM to 10PM
no reservation necessary.*



À LA CARTE

-  VEGETARIEN Crème de courge butternut, croûtons, éclats de noisettes 18 €
butternut soup, croutons, hazelnuts, butternut oil
-  VEGETARIEN Panna Cotta de carottes, saladine de mâche aux noix torréfiées et graines de lin, pickles de légumes de saison, vinaigrette aux zestes d'agrumes 23 €
Carrots Panna cotta, lamb's lettuce salad with roasted nuts and flaxseed pickled seasonal vegetables, citrus dressing
- 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
-  LOCAL Foie gras maison au Calvados, "Saveur d'Auge", brioche et chutney de pomme 26 €
Home-made Foie gras with Calvados from "Saveur d'Auge" brioche bun and apple chutney
-  LOCAL Huîtres spéciales de Normandie, n°2 6 \ 9 \ 12 pièces 23 \ 27 \ 31 €
Oysters from Normandy
-  VEGETARIEN Tarte fine tiède courge et poireaux, pavé d'Auge, feuilletage croustillant et purée de courge butternut 25 €
Warm thin butternut squash tart and leek whit pavé d'Auge cheese crispypuff pastry, butternut purée
-  LOCAL 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 fillet with "marinière sauce", crispy stir fried vegetable
- Suprême de volaille rôti, sauce vallée d'Auge, écrasé de pommes de terre 29 €
Roasted chicken breast, "vallée d'Auge" sauce, mashed potatoes
-  VEGETARIEN 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



LES INCONTOURNABLES

The essentials

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'Evêque cheese smoked bacon, roquette salad

Burger Végan du Grand Hôtel 25 €
Pain burger du boulanger, steak de pois chiche et carottes maison 150g, galette de pommes de terre, roquette
Baked burger bun, chick pea and carrot patty 150g, potato pancake, , roquette salad

Club sandwich au poulet, frites et salade 23 €
Pain de mie toasté, poulet, concombre, tomate, oeuf mayonnaise, salade romaine, lard fumé
Chicken Club sandwich toasted bread, chicken, cucumber, tomato, egg, mayonnaise, smoked bacon
Roman salad and french fries

Accompagnement au choix : Frites maison, salade, légumes, écrasé de pommes de terre, penne Giuseppe Cocco

Choice of side dishes : french fries, salad, vegetables, mashed potatoes, pasta Giuseppe Cocco

Accompagnement supplémentaire 8 €. *Extra side dishes 8 €*



LE PETIT MARCEL

15 €

Children menu

Jusqu'à 12 ans. *Up to 12 years old*

Burger enfant, steak haché, emmental et sauce ketchup, frites
Baked burger bun, ground beef patty, ketchup, slice of emmental cheese, fries

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

Fish & chips sauce tartare
Fish and chip's tartare sauce

Penne Giuseppe Cocco sauce tomate ou champignons
Giuseppe Cocco penne pasta, tomato or mushroom sauce

Côté Snack



LES TAPAS DU GRAND HOTEL

3 pièces au choix

Choice of 3 pieces

12 €

6 pièces au choix

Choice of 6 pieces

24 €

Croquette au jambon cru

Raw ham croquette

Crevettes en tempura

Shrimp in tempura

Brochette de volaille, sauce soja et miel

poultry skewer, soy sauce and honey



LE CAVIAR

95€

Caviar du Bassin, Baerii (France) 30g
Mini blinis, crème au citron, beurre demi-sel
d'Isigny

Caviar from Bassin Baerii, 30g, Blinis and lemon-flavored cream



FROMAGES

Cheeses



LOCAL

Sélection de fromages de Normandie
Selection of French cheeses from Normandy

17 €



DESSERTS

Nougat glacé aux fruits exotiques
Iced nougat, exotic fruit compote

13 €

Tartelette clémentines et châtaignes
Clementines and chestnut tart

13 €

Mousse au chocolat Nyangbo
Chocolate mousse Nyangbo

12 €

Tarte du moment
Pie of the moment

11 €

Assiette de fruits frais
Fresh fruits platter

13 €

Café ou Thé gourmand
Gourmet coffee or tea

11 €

Toutes nos viandes bovines et volailles sont d'origine française.
Liste des allergènes disponible en réception.

Prix nets TTC en euros, toutes taxes et service compris

All our meats and poultry are of french origine. The list of allergens is available at the reception desk. VAT net price including taxes and services