# Bienvenue au Bistrot du Balbec

LE BALBEC

Côté Bistrot

Service du lundi au vendredi, de 12h à 14h.

*Service from Monday to Friday, from 12PM to 2PM.*

Côté Bistrot

# LA CARTE

## ENTRÉES

*Starters*

**Potage aux champignons** 18 €
*Lardons, croûtons*
*Mushroom soup*
*Bacon, croutons*

VEGETARIEN

*Ce plat est disponible en version végétarienne.*
*This dish is available in vegetarian version.*

**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*

SANS GLUTEN VEGETARIEN

*Ce plat est disponible en version végétarienne et sans gluten.*
*This dish is available in vegetarian and gluten-free version*

**Foie gras maison au Calvados "Saveur d'Auge"** 26 €
Briochette et chutney de saison
*Home-made Foie gras with Calvados from "Saveur d'Auge", brioche bun and seasonal chutney*

LOCAL

**Huîtres "La Belle du Nordet" de Normandie** 23 \ 27 \ 31 €
N°2. 6\9\12 pièces
*Oysters from Normandy*

LOCAL

# PLATS
*Mains*

**Club sandwich** 23 €
*Pain toasté, poulet, salade romaine, tomates, oeuf, concombre, lard fumé*
*Club sandwich, toasted wheat bread, chicken, roman salad, tomatoe, egg, cucumber, smoked bacon*

**Burger du Grand Hôtel** 27 €
Pain burger du boulanger, steak haché de boeuf 180g, galette de pommes de terre, Tomme à Papa, lard fumé, roquette, sauce cocktail
*Baked burger bun, ground beef patty 180g, potato pancake, Tomme à Papa cheese, smoked bacon, roquette salad, smocked bacon*

**Retour de pêche** 32 €
Crème de marinière, poêlée de légumes croquants
*Fresh seafood selection with mariniere sauce, pan-fried crunchy vegetables*

VEGETARIEN
**Penne aux champignons** 23 €
*Mushroom Penne*

**Bavette sauce à l'échalotte et frites** 39 €
*Flank steak with shallot sauce and french fries*

**Accompagnement au choix**
Frites fraîches, salade mesclun, pommes de terre grenailles, penne, riz
*Choice of side dishes :*
*French fries, mesclun salad, baby potatoes, penne, rice*

**Accompagnement supplémentaire** 8 €
*Extra side dish*

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.
Liste des allergènes disponible en réception.
Prix nets TTC en euros, toutes taxes et service compris
*All our meats - beef, lamb, pork and poultry - are born, raised and slaughtered in France.*
*The list of allergens is available at the reception desk.*
*VAT net price including taxes and services*

# DESSERTS

**Notre Mémorable Dessert** 16 €
Biscuit parfumé aux épices et à l'orange, mousse de lait à la baie d'Andaliman, déclinaisons de clémentine, meringue craquante et pain d'épices.
Spiced orange biscuit, Andaliman berry milk mousse, clementine variations, crunchy meringue and gingerbread.

*Ce dessert à 4 mains, a été réalisé en collaboration avec Julien Alanièce, Chef Pâtissier du Grand Hôtel, récompensé par le guide gastronomique Gault&Millau 2025-2026 et Adrien Petitgenêt, Chef Pâtissier des Cures Marines de Trouville, lauréat du concours Patiss'Art. Disponible du lundi 1er décembre au samedi 3 janvier inclus.*
*This four-handed dessert is the result of a collaboration with Julien Alanièce, Pastry Chef at the Grand Hotel, awarded by the Gault&Millau 2025-2026 gastronomic guide, and Adrien Petitgenêt, Pastry Chef at Les Cures Marines in Trouville, prizewinner of the Patiss'Art competition. Available from Monday 1st December to Saturday 3rd January inclusive.*

**Mousse au chocolat Nyangbo** 12 €
*Chocolate mousse Nyangbo*

**Sphère glacée à la vanille et noix de pécan caramélisées, enrobage craquant à l'amande et noix de cajou, sauce chocolat** 13 €
*Vanilla ice cream sphere with caramelized pecan, crunchy almond and cashew nut coating, chocolate sauce*

**Assiette de fruits frais** 13 €
*Fresh fruits plate*

**Glace maison "L'Exquis-Mot" - Vanille ou Chocolat** 8 €
Les glaces sont réalisées avec des produits de Normandie. Enrobage chocolat Valrhona
*Homemade ice cream "L'Exquis-Mot" - Chocolate or vanilla*
*The ice creams are made with products from Normandy. Valrhona chocolate coating.*

# LE PETIT MARCEL

21 €

*Kid dishes*

Plat & dessert. Jusqu'à 12 ans.
*Main & dessert. Up to 12 years old*

**Burger**
Steak haché 90g, emmental et sauce ketchup, frites fraîches
*Hamburger steak 90g, emmental cheese and ketchup, french fries*

ou **Penne : pesto et parmesan ou sauce tomate**
*or Penne : with pesto and parmesan or tomato sauce*

ou **Fish and chips, sauce tartare**
*or Fish and chips, tartare sauce*

**& Assiette de fruits de saison**
*Fresh fruits plate*

ou **Mousse au chocolat façon grand-mère**
*or Grandma way chocolate mousse*

ou **Pot de glace**
*or Ice cream*