



DESSERTS

Mousse au chocolat Nyangbo 12 €

Chocolate mousse Nyangbo

Nougat glacé, compotée de fruits exotiques 13 €

Iced nougat, exotic fruits

Assiette de fruits frais 13 €

Fresh fruits plate



LE PETIT MARCEL

Kid dishes

Plat & dessert. Jusqu'à 12 ans.

Main & dessert. Up to 12 years old

Burger, steak haché 90g, emmental et sauce ketchup, frites

Hamburger steak 90g, emmental cheese and ketchup, french fries

ou Penne Giuseppe Cocco : sauce tomate ou champignons

or Penne Giuseppe Cocco : tomato sauce or mushroom

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



LE BALBEC

Côté Bistrot

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

*Service from Monday to Friday, from 12PM to 2PM,
no reservation necessary.*

Côté Bistrot

CARTE



ENTRÉES

Starters

Salade façon César, laitue romaine, poulet, copeaux de parmesan, œuf mollet, sauce César, croûtons

Caesar salad, roman lettuce, chicken, parmesan, soft boiled egg, Caesar sauce, croutons

23 €

Foie gras maison au Calvados, "Saveur d'Auge" brioche et chutney de pomme

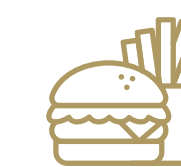
Home-made Foie gras with Calvados from "Saveur d'Auge", brioche bun and apple chutney

26 €

Huîtres "La Belle du Nordet" de Normandie, n°2
6 \ 9 \ 12 pièces

Oysters from Normandy

23 \ 27 \ 31 €



PLATS

Mains

Burger du Grand Hôtel 27 €
Pain burger du Boulanger, steak haché de boeuf 180g, galette de pommes de terre, lard fumé, Pont-L'Evêque roquette

Baked burger bun, ground beef patty 180g, potato pancake, smoked bacon, Pont-L'Evêque cheese, roquette salad

Filet de bar rôti, crème de marinière, poêlée de légumes croquants 32 €

Roasted sea bass fillet with marinere sauce, pan-fried crunchy vegetables

Penne Giuseppe Cocco, sauce vallée d'Auge et poêlée de champignons 23 €

Giuseppe Cocco penne pasta, vallée d'Auge sauce and forest mushrooms

Suprême de volaille rôti, sauce vallée d'Auge 29 €

Roasted chicken breast, "vallée d'Auge" sauce,

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 dish 8 €

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