





En quelques mots,

**L'Interprofession Des Appellations Cidricoles (IDAC)**  
est l'interprofession représentative  
du secteur des appellations cidricoles d'origine contrôlée et  
protégée (AOC et AOP).

L'IDAC fédère en Normandie près de 250 maisons et  
domaines spécialisés dans l'élaboration de  
**Calvados et de Pommeau**  
ainsi qu'une cinquantaine de  
**producteurs de cidre Pays d'Auge,**  
**cidre Cotentin et poiré Domfront.**

Issus de différents terroirs normands, les cidres et poirés AOP  
sont des boissons identitaires élaborées à partir de pommes à  
cidre et de poires à poiré locales sélectionnées.

Tout en adoptant un outil de production modernisé garant de  
la qualité de la transformation des fruits, ils sont élaborés dans  
le respect d'une fabrication traditionnelle : 100% pur jus, pas  
de sucres ajoutés, une fermentation lente et une prise de  
mousse naturelle en bouteille (non gazéifiés).

Associer les cidres et poirés d'appellation à la Belle Saison, le  
Grand Hôtel de Cabourg en rêvait !

Le bar « La Promenade » vous fait voyager pendant un été  
dans l'univers de nos producteurs récoltants, du verger à la  
bouteille, et vous invite à découvrir ces boissons authentiques  
pour de purs moments d'émotions et de partage.

## À la découverte des cidres et poirés d'Appellation

*Cidres AOP Pays d'Auge, Cidres AOP Cotentin,  
Poirés AOP Domfront*

### *Nos cidres au verre*

Verre 15 cl 5 €

### *Cuvée prestige*

Verre 15 cl 6 €

### *Nos poirés au verre*

Verre 15 cl 5 €

### *Nos apéritifs normands*

Kir Normand 15 cl 8 €

Poiré ou cidre avec crème de cassis

Pommeau de Normandie 6 cl 8 €

### *Nos Calvados*

Calvados, Pays d'Auge Roger Groult 8 ans, 4 cl 16 €

Calvados, Domfrontais Domaine Pacory 16 ans, 4 cl 20 €

Calvados, Michel Huard 2004, 4 cl 20 €

# Planches & tartinables

service de 15h à 21h

M GALLERY NORMANDIE  
LE GRAND HÔTEL

*Caen*

<b>Planche de charcuterie</b> <i>Chorizo, saucisse sèche, jambon cru, andouille de Vire</i>	21 €
<b>Planche de fromages Normands</b> <i>Camembert, Pont L'Evêque, Livarot</i>	17 €
<b>Assiette d'antipasti : légumes grillés</b> (courgettes, aubergines, tomates, champignons)	15 €
<b>Crème Fine Bio aux pois chiches, citron &amp; cumin, 100 g</b>	12 €
<b>Rillettes de Maquereaux à la Moutarde Bio, 90 g</b>	12 €
<b>Rillettes de Canard de Barbarie Normand, 85 g</b>	15 €

## Desserts

<b>Tarte du Chef pâtissier</b> (selon saison)	8 €
<b>Trio de madeleines du Grand Hôtel</b>	8 €

## Crêpes

service de 15 h à 18 h

<b>Crêpe sucre</b>	4 €
<b>Crêpe confiture</b> (fraise ou abricot)	5 €
<b>Crêpe à la pâte à tartiner noisettes</b>	5.50 €
<b>Crêpe au caramel beurre salé maison</b>	5.50 €

## *Nos eaux*

	<i>50 cl</i>	<i>100 cl</i>
Vittel	6 €	8 €
San Pellegrino	6 €	8 €

## *Nos jus de Normandie* – 25 cl

Jus de pomme ou poire	6 €
Pétillant de pomme ou poire	8 €

*Thé glacé « Normandy touch »* – 25 cl 10 €

*Nos cocktails Made in Normandie* – 15 cl 15 €

*Pocito* : Pommeau de Normandie, jus de citron, tonic

*Calvados tonic* : Calvados, tonic

*Spritz Normand* : Calvados, Aperol, poiré Domfront, rondelle d'orange

*Pom'Doz* : Calvados, Pommeau de Normandie, jus de pomme, grenadine

# Cette semaine, découvrez les producteurs suivants *au verre*

## *Cidres AOP Cotentin*

Maison Hérout Extra-Brut Bio « cuvée prestige »

Le Cidre Cotentin Extra-Brut se distingue par sa couleur jaune or et son effervescence fine. A la dégustation, il révèle une structure tannique affirmée, une amertume puissante d'une grande fraîcheur.

**L'accord parfait :** assiette d'antipasti de légumes grillés (courgettes, aubergines, tomates, champignons)

## *Poirés AOP Domfront*

Pacory Ferme des Grimaux « Le Bézot »

Le Bézot est issu du premier ramassage manuel des poires de Plant de Blanc effectué par la famille Pacory. Les fruits récoltés tout juste à maturité, vont donner une belle minéralité au produit fini.

« Le Bezot » signifie le petit préféré en patois Normand.

**L'accord parfait :** rillettes de maquereaux à la moutarde

## *Cidres AOP Pays d'Auge*

Ferme vallée au tanneur

Ce cidre est produit par Vincent et Astrid Gautier dont l'exploitation est entièrement cultivée en bio. Il présente une belle robe dorée et développe des arômes de fruits mûrs tout en gardant de la fraîcheur.

C'est un cidre gourmand avec du caractère

**L'accord parfait :** trio de madeleines du Grand Hôtel

# Les cidres AOP

## Nos coups de cœur par appellation



*Cave à cidres AOP*

*Pays d'Auge*

« Rondeur et caractère »

	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>
Manoir de Grandouet		
« <i>Cuvée Réserve</i> »	20 €	40 €
« <i>Signature</i> »	30 €	
Cidrierie Desvoye		
« <i>Cuvée Premières</i> »	30 €	
Domaine de la Galotière		
« <i>Cuvée Les Buttes</i> »	30 €	
Domaine Antoine Marois		
« <i>Cuvée La Garenne</i> »	30 €	
Michel Bréavoine	30 €	
Ferme de la Vallée au Tanneur	20 €	



Cidre Cotentin  
*le plaisir par nature*

## *Cave à cidres AOP Cotentin*

« Vif et rafraichissant »

	<i>75 cl</i>
Maison Hérout Extra-Brut/brut	30 €
Théo Capelle	30 €
Le Père Mahieu	20 €
Ferme de la Commanderie	20 €
Les Vergers de la Passion	20 €



## *Cave à poirés AOP Domfront*

« Fruité et floral »

	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>
Pacory Ferme des Grimaux		
« <i>Cuvée le Bézot</i> »	20 €	40 €
« <i>Cuvée l'Idéal</i> »	30 €	
Jérôme Forget		
« <i>Cuvée Domfront</i> »	20 €	40 €
Famille Guesdon		
« <i>Cuvée Réserve</i> »	30 €	
Domaine de la Poulardière		
« <i>Cuvée Le Veilleur des Poulard</i> »	20 €	