

**DERRIÈRE CHAQUE SOURIRE,  
UNE ÉQUIPE AUX PETITS SOINS  
POUR QUE VOTRE MOMENT  
SOIT MÉMORABLE !**



*Adeline coordonne le service en terrasse, Cyril réalise les cocktails  
et autour d'eux, une équipe pleine d'énergie pour que votre venue  
au GH Côté Plage ait toujours un goût de vacances.*

**GH**  
*Côté Plage*

---

# CARTE DES COCKTAILS

---

## MARIAGES GIN & TONIC 25cl

20 €

***Gin Instinct C'est Nous by Grand Hôtel*** (Normandie)

*Servi avec des rondelles de citron vert*

***Hendrick's*** (Écosse)

*Servi avec des lamelles de concombre et du poivre du moulin*

***Mare*** (Espagne)

*Servi avec du romarin et des rondelles de citron vert*

## COCKTAILS SIGNATURE 25cl

25 €

***Bel Horizon*** : Téquila Cazadores, jus de citron vert, sirop d'agave, Curaçao bleu, Ginger Beer

***White Swann***: St Germain, jus de citron vert, Champagne Élixir de Pommery

***Frozen Mojito*** : Le Mojito sous sa forme granitée

***Clear Colada***: Pina Colada clarifiée 9cl

---

# MOCKTAILS

---

## LES RAISONNABLES (sans alcool) 20cl

15 €

***Tiki Vibes*** : Purée de mangue, jus d'ananas, jus de fruit de la passion

***Little Swann***: Martini Floréale, jus de pomme, cordial de sureau, jus de citron vert, Ginger Beer, menthe fraîche

***Spritz 0.0%***: Martini Vibrante, rondelles d'orange, tonic

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

---

# LES COCKTAILS CLASSIQUES

---

## LES MOJITOS 20cl

22 €

**Spicy Mojito:** *rhum épicé, menthe, citron vert, sucre gingembre, ginger ale*

**Mojito classique:** *Havana 3 ans, menthe, citron vert, sucre, soda*

**Mojito passion:** *Havana 3 ans, menthe, citron vert, sucre, passion, soda*

## LES COCKTAILS 25cl

22€

**Spritz:** *Martini Fiero, eau gazeuse, Prosecco*

**Limoncello Spritz:** *Limoncello C'est Nous, eau gazeuse, basilic, Prosecco*

**Stratonic:** *Distillat de pistache Strato, tonic, zeste d'orange*

**Negroni:** *Gin C'est Nous, Martini Bitter, Martini Rubino 9cl*

**Espresso Martini:** *Vodka, liqueur Cold Brew, espresso, sirop vanille 9cl*



# À LA DÉCOUVERTE DU PAYS D'AUGE

<i>Jus de pomme ou Jus de poire</i> 25cl		10 €
<i>Cidre Domaine de Grandouet</i> 33cl / 75cl	10 €	30 €
<i>Cidre AOP Pays d'Auge Domaine la Galotière "Les Buttes"</i> 75cl		30 €
<i>Cidre AOP Cotentin Herout Extra Brut</i> 75cl		35 €
<i>Poiré Domaine Pacory</i> 33cl / 75cl	10 €	25 €
<i>Kir Normand</i> 15cl		10 €
<i>Pommeau de Normandie</i> 6cl		10 €

## NOS DIGESTIFS

<i>Calvados Pays d'Auge Groult 8 ans</i> 4cl	16 €
<i>Calvados Pacory 16 ans</i> 4cl	20 €
<i>Calvados Huard Millésimé 2004</i> 4cl	20 €
<i>Cidre de glace, Poiré de glace</i> 8cl	14 €

## NOS ALCOOLS NORMANDS 4cl

<i>Gin Distillerie C'est Nous</i>	16 €
<i>Vodka Distillerie C'est Nous</i>	16 €
<i>Limoncello Distillerie C'est Nous</i>	12 €

## BIÈRES 33cl

<i>Brasserie de l'Odon (Blanche, Blonde, Ambrée, California Pale Ale)</i>	10 €
<i>Affligem pression</i> 25cl / 50cl	7€ 12 €

## APÉRITIFS TRADITIONNELS 6cl

<i>Campari</i>	10 €
<i>Suze</i>	10 €
<i>Lillet Blanc</i>	10 €
<i>Porto Rouge Graham's</i>	10 €
<i>Porto Blanc Graham's</i>	10 €
<i>Kir Vin Blanc</i> 15cl	12 €
<i>Kir Royal</i> 15cl	19 €

## ANISÉS 4cl 10 €

<i>Ricard</i>
<i>Pastis du Verger (Normand)</i>

## WHISKIES 4cl

<i>Woodford Réserve</i>	18 €
<i>Monkey Shoulder</i>	15 €
<i>Tokinoka</i>	16 €

## RHUMS 4cl

<i>Bouquet « Chaleureux » (Normandie)</i>	18 €
<i>La Favorite (AOC Martinique)</i>	16 €
<i>Santa Teresa (Venezuela)</i>	20 €
<i>Havana Club 3 ans (Cuba)</i>	15 €

---

## NOS HUÎTRES

---

**Huîtres d'Isigny, 6 / 9 / 12 pièces**  
N°2 Emmanuel LEVEQUE

23 / 27 / 31 €

---

## NOS ENTRÉES

---

**Tomate Burrata** 24 €

*Variété de tomates anciennes, burrata, vinaigre balsamique*

**Salade Caesar**

**Crevettes** 27 €

**Poulet** 25 €

*Laitue romaine, copeaux de parmesan, œuf, sauce caesar, croûtons*

**Ceviche de dorade**

*Crème acidulée et copeaux de légumes croquants* 27€

---

## NOS PLATS

---

**Fish & Chips** 31 €

*Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites, salade*

**Risotto au choix - Truffé ou Légumes** 28 € / 25 €

*(Ce plat est disponible en version végétarien sur demande)*

**Bavette de bœuf** 33 €

*Frites & salade verte, sauce à l'échalotte*

**Filet mignon de cochon** 35 €

*Écrasé de pommes de terre, sauce Vallée d'Auge*

**Filet de Bar** 38 €

*Polenta et légumes, émulsion aux poivrons*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

---

# MENU ENFANT 24 €

---

Jusqu'à 12 ans inclus

**Petite tomate burrata**  
**Penne à la crème et truite fumée**  
**1 boule de glace ou salade de fruits**

---

## NOS DESSERTS

---

**Mousse au chocolat** 13 €

**Tarte citron meringuée croquante, sorbet citron-basilic** 14 €

**Salade de fruits** 13 €

**Café gourmand** 12 €

*Mousse chocolat, tartelette citron, financier, madeleine*

**Crêpe du Grand Hôtel** 12 €

*Crêpe, boule de glace vanille, sauce chocolat, 3 petites madeleines, amandes torréfiées*

**Boules de glaces et sorbets**

**Glaces :** *Chocolat Michel Cluizel, vanille, caramel beurre salé, café*

**Sorbets :** *Framboise, citron-basilic*

1 boule	4 €
2 boules	7 €
3 boules	10 €

**Supplément chantilly** 1 €

*Prix nets TTC service inclus.*

*La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*

*Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées élevées et abattues en France.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

---

# CARTE DES VINS

---

## COUPE DE CHAMPAGNE <sup>12cl</sup>

*Pommery brut Apanage*

19 €

## CHAMPAGNE <sup>75cl</sup>

### CHAMPAGNE BLANC BRUT

*Pommery brut Apanage*

105 €

### CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

*Pommery rosé Apanage*

138 €

### CHAMPAGNE BLANC DE BLANC

*Pommery Blanc de blancs Apanage*

175 €

## VINS AU VERRE <sup>15cl</sup>

### VINS BLANCS

VIN DE PAYS VAL DE LOIRE "Petit Bourgeois" Henri Bourgeois, 2021

11 €

PROVENCE Château Coussin HVE, 2021

12 €

POUILLY-FUISSÉ Domaine Pascal Renaud « Vieilles Vignes », 2023

18 €

CÔTES DE GASCOGNE Domaine de Pellehaut « Été Gascon », 2024 (moelleux)

11 €

### VINS ROUGES

IGP MÉDITERRANÉE « Les Collines de Laure » Domaine Colombo, 2024

12 €

### VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE Cuvée « Rosé d'une Nuit » Château La Coste, 2024

9 €

CÔTES DE PROVENCE Château Minuty Prestige, 2024

13 €



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



# BOURGOGNE BLANC

CHABLIS <i>Domaine Jean-Marc Brocard, 2023</i>	70 €
LADOIX 1 <sup>er</sup> CRU « <i>Les Gréchons</i> » <i>Domaine Nudant, 2023</i>	125 €
POUILLY-FUISSÉ <i>Domaine Pascal Renaud « Vieilles Vignes », 2023</i>	90€

# LOIRE BLANC

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE <i>Clos les Montys Jérémie Huchet, 2022</i>	52 €
SANCERRE <i>Domaine Bourgeois, Cuvée « Pure », 2022</i> <b>Bio</b>	80 €
SAVENNIERES LE PARC <i>Domaine Chamboureau, 2016</i> <b>Bio</b>	98 €
VIN DE PAYS VAL DE LOIRE « <i>Petit Bourgeois</i> » <i>Henri Bourgeois, 2021</i>	53€

# VALLÉE DU RHÔNE ET PROVENCE BLANC

CROZES-HERMITAGE <i>Domaine Entrefaux, 2023</i>	85 €
COSTIÈRES DE NIMES <i>Château Beaubois, 2023</i> <b>Bio</b>	42 €
PROVENCE <i>Château Coussin HVE, 2021</i>	50 €

# SUD-OUEST BLANC

CÔTES DE GASCOGNE <i>Domaine de Pellehaut « Été Gascon », 2024 (moelleux)</i>	55 €
GASCOGNE « <i>Pigmentum</i> » <i>Vigouroux, 2022</i>	40 €

# BORDEAUX ROUGE

SAINT-ESTÈPHE <i>Château Franck Phelan, 2018</i>	85 €
--	------

# BOURGOGNE ROUGE

VOLNAY LES PITURES 1 <sup>er</sup> CRU <i>Domaine Bitouzet Prieur, 2018</i>	152 €
---	-------

# LOIRE ROUGE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL <i>Domaine du Cèdre, 2024</i>	52 €
--	------

# VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

IGP MÉDITERRANÉE « <i>Colline de Laure</i> » <i>Domaine Colombo, 2022</i> <b>Bio</b>	45 €
CROZES-HERMITAGE <i>Domaine Michelas Saint Jemms, 2022</i>	78 €

# SÉLECTION DE ROSÉ

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE « <i>Rosé d'une Nuit</i> » <i>Château La Coste, 2024</i>	50 €
CÔTES DE PROVENCE <i>Château Minuty Prestige, 2024</i>	65 €
CÔTES DE PROVENCE <i>Château Sainte Marguerite Cru Classe «Fantastique», 2022</i>	75 €

## EAUX MINÉRALES

50cl 1L

*Vittel, San Pellegrino*

6 € 8 €

*Chateldon 75cl*

9 €

## SODAS

*Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 33cl*

8 €

*Orangina 25cl, Limonade 33cl*

*Fuze Tea 25cl*

*London Essence Tonic 20cl*

*London Essence Ginger Beer 20cl*

*London Essence Ginger Ale 20cl*

*Vittel 25cl*

4 €

*Perrier 33cl*

6 €

*Supplément sirop*

1 €

*(Fraise, Framboise, Grenadine, Pêche, Citron, Cassis, Orgeat, Menthe)*

## JUS DE FRUITS 25cl

11 €

*Ananas, Tomate, Fraise, Fruit de la passion, Abricot, Framboise*

## JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ 25cl

9 €

*Citron, Orange, Pamplemousse*

## THÉS ET INFUSIONS

8 €

**Thé noir:** *Earl Grey, Darjeeling*

**Thé vert:** *Thé vert Menthe, Thé vert du Japon*

**Infusion:** *Verveine, Tilleul*

## CAFÉS ET CHOCOLATS

*Expresso, Décaféiné*

6 €

*Double Expresso*

10 €

*Café au Lait, Cappuccino*

8 €

*Chocolat Chaud*

9 €

*Chocolat ou Café Viennois*

10 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

---

# LES TARTINABLES

---

de 15h à 18h

## LES RILLETTES DE LA MER

*Rillettes de maquereaux*

90g - 13 €

*Rillettes de homard*

90g - 15 €

## LES RILLETTES DE LA TERRE

*Terrine de Campagne au cidre*

90g - 15 €

*Pont-l'Evêque échalottes*

90g - 15 €

*Andouille au Pommeau*

90g - 15 €

## LES RILLETTES VEGAN

*Crème fine bio de pois chiches au citron et cumin*

100g - 12 €

*Crème fine bio d'artichauts*

100g - 12 €

---

# THÉS, CAFÉS, CHOCOLATS GLACÉS

---

## Thés glacés

11 €

**Bissap** : Menthe, hibiscus

**Sable blanc** : Thé vert jasmin, jus d'abricot, orgeat

**Queen bee** : Thé Earl Grey, fruit de la passion, cardamome, miel

**Sunset zest** : Infusion citron maté, pomme, vanille

## Cafés glacés (avec ou sans sucre)

10 €

Noir

Latté

## Chocolats glacés

11 €

*Traditionnel (sans sirop)*

*Sirop vanille ou caramel*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## ET SI VOUS PROLONGIEZ VOTRE PAUSE ?

Un dîner face à la mer, un cocktail au bar, une planche à partager... à chacun son moment.



*Quand la mer s'invite à table, la cuisine prend une autre dimension. Notre restaurant gastronomique Le Balbec vous invite à une parenthèse raffinée, où la vue inspire autant que les saveurs étonnent.*

## LA PROMENADE

*Sur la mythique Promenade Marcel Proust, notre terrasse vue mer vous accueille pour une pause gourmande: glaces, crêpes, assiettes à partager et cidres.*

## La Belle Époque

*Au bar La Belle Époque, on savoure l'instant, du premier café le matin au dernier cocktail le soir. Laissez-vous surprendre par nos cocktails signature et les créations de nos mixologues.*



Le Balbec



La Promenade



La Belle Époque

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*