

**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.



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

LES COCKTAILS CLASSIQUES

LES MOJITOS 20cl

22€

Spicy Mojito: *rum épice, 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, expresso, 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

<i>Ricard</i>	10 €
<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

23 / 27 / 31 €

N°2 Emmanuel LEVEQUE

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 végan 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

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 12cl

Pommery brut Apanage

19 €

CHAMPAGNE 75cl

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 15cl

VINS BLANCS

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

11 €

PROVENCE *Château Coussin HVE, 2021*

12 €

POUILLY-FUSSIÉ *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 ^{er} CRU « <i>Les Gréchons</i> » <i>Domaine Nudant, 2023</i>	125 €
POUILLY-FUSSIÉ <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 Bio</i>	80 €
SAVENNIERES LE PARC <i>Domaine Chamboureau, 2016 Bio</i>	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 Beauvois, 2023 Bio</i>	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 ^{er} 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 Bio</i>	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

Vittel, San Pellegrino

50cl 1L

Chateldon 75cl

6€ 8€
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€

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'Evèque 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

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