

EAUX MINÉRALES

50cl 1L

Vittel, San Pellegrino

6 € 8 €

Chateldon 75cl

9 €

SODAS

8 €

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 33cl

Orangina, Limonade 33cl

Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes 33cl

Lipton Ice Tea 25cl

Ginger Beer 25cl

Ginger Ale 25cl

Vittel 25cl

4 €

Perrier 33cl

6 €

Supplément sirop

1 €

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

JUS DE FRUITS

33cl

11 €

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

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ

25cl

9 €

Citron, Orange, Pamplemousse

THÉS ET INFUSIONS

8 €

Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Thé Vert Menthe, Verveine, Tilleul

CAFÉS ET CHOCOLATS

Expresso, Décaféiné

6 €

Double Expresso

10 €

Café au Lait, Cappuccino

8 €

Chocolat Chaud

9 €

Chocolat ou Café Viennois

10 €



COUPE DE CHAMPAGNE ^{15cl}

Pommery Brut « Apanage » 24 €

VINS AU VERRE ^{15cl}

Vins blancs

POUILLY FUMÉ. *Elisa Domaine Pabiot 2023* 13 €

IGP ALPILLES. *Domaine du Castellet 2023* 9 €

MONTAGNY 1ER CRU. *Domaine Montorge 2021* 18 €

CÔTE DE GASCOGNE. *Domaine de Pellehaut « Eté Gascon » 2022 (moelleux)* 11 €

Vins rouges

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS. *Domaine Nudant 2022* 18 €

IGP MÉDITERRANÉE. « *Colline de Laure » Domaine Colombo 2022* 11 €

Vins rosés

CÔTES DE PROVENCE, *château sainte marguerite cru classe « Fantastique » 2022* 15 €

IGP ALPILLES. *Domaine du Castellet 2022* 9 €

CHAMPAGNES ^{75cl}

CHAMPAGNE BLANC BRUT

Pommery Brut « Apanage » 120 €

CHAMPAGNE ROSE BRUT

Pommery Rosé « Apanage » 145 €

GRANDE CUVÉE

Pommery Brut « Apanage » Cuvée 1874 190 €

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

A la découverte du Pays d'Auge

<i>Jus de pomme</i> 33cl	10 €
<i>Jus de poire</i> 33cl	10 €
<i>Cidre</i> 33cl / 75cl	10 € 30 €
<i>Cidre AOP Pays d'Auge</i> 75cl	25 €
<i>Cidre AOP Cotentin</i> 75cl	25 €
<i>Poiré</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	12 €
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</i> <i>(Blanche, Blonde, Ambrée, California Pale Ale)</i>	10 €
<i>Heineken pression</i> 25cl / 50cl	7€ 12 €
APÉRITIFS	
<i>Ricard, Pastis Normand</i> 3cl	10 €
<i>Martini Bianco, Rosso</i> 6cl	10 €
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 €

BORDEAUX ROUGE

HAUT-MEDOC. <i>Les Demoiselles d'Haut Peyrat 2018</i>	55 €
ST ESTEPHE. <i>Château Franck Phelan 2018</i>	78 €

BOURGOGNE ROUGE

HAUTES-COTES DE NUITS. <i>Domaine Nudant 2021</i>	75 €
VOLNAY LES PITURES 1ER CRU. <i>Domaine Bitouzet Prieur 2018</i>	152 €

LOIRE ROUGE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL. <i>Domaine du cèdre 2023</i>	52 €
--	------

SAVOIE ROUGE

APREMONT. « <i>Mondeuse</i> » <i>Domaine Dupraz 2022</i>	66 €
--	------

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 €
IGP ALPILLES. <i>Domaine du Castellet 2021</i>	38 €

LANGUEDOC ROUGE

PAYS D'OC. <i>Cuvée « Petit Bonheur » Château Fonsalade 2022</i>	52 €
TERRASSES DU LARZAC. <i>Domaine Croix Chaptal Les Terrasses 2019</i>	65 €

SÉLECTION DE ROSÉ

COTEAUX D'AIX en PROVENCE. « <i>Rosé d'une Nuit</i> » <i>Château La Coste 2023</i>	46 €
IGP ALPILLES. <i>Domaine du Castellet 2022</i>	46 €
CÔTES DE PROVENCE. <i>Château sainte marguerite cru classe «Fantastique» 2022</i>	75 €

NOS DEMI BOUTEILLES ^{37,5cl}

ST JULIEN. <i>Léoville Barton La réserve 2016</i>	85 €
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE. <i>Domaine de la Chauvinière 2021</i>	35 €
POUILLY FUISSÉ. <i>Domaine Pascal Renaud « Vieilles Vignes » 2021</i>	58 €
MERCUREY. <i>Domaine du Meix Foulot NV</i>	55 €

CARTE DES VINS

BOURGOGNE BLANC

CHABLIS. *Domaine Jean-Marc Brocard, 2022* 70 €

LOIRE BLANC

TOURAIN. *Domaine de la Renne 2023* 38 €

VDF CHAPEAU MELON. *Domaine de la Chauvinière Jérémie Huchet, 2022* 45 €

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE. *Domaine de la Chauvinière Jérémie Huchet, 2022* 52 €

SANCERRE. *Domaine Bourgeois, Cuvée « Pure », 2022 Bio* 80 €

SAVENNIERES LE PARC. *Domaine Chamboureau, 2016 Bio* 98 €

VALLÉE DU RHÔNE BLANC

CROZES-HERMITAGE. *Domaine Entrefaux, 2022* 85 €

COSTIERES DE NIMES. *Château Beaubois, 2023 Bio* 42 €

IGP ALPILLES. *Domaine du Castellet, 2022* 38 €

SUD-OUEST BLANC

CÔTE DE GASCOGNE. *Domaine de Pellehaut « Été Gascon », 2022 (moelleux)* 55 €

GASCOGNE. « *Pigmentum* » *Vigouroux, 2022* 40 €

SAVOIE BLANC

APREMONT. « *Terres Blanches* » *Domaine Dupraz, 2022* 68 €

LANGUEDOC BLANC

COTEAUX DU LANGUEDOC. *Cuvée « Nautica » Domaine Ortola, 2022* 68 €

CARTE DES COCKTAILS

Mariages Gin & Tonic 20 €

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

Servi avec pomme verte et citron vert

Hendrick's (Écosse)

Servi avec concombre et poivre du moulin

Mare (Espagne)

Servi avec romarin et citron jaune

Le STRATONIC

20 €

Distillat de pistaches siciliennes servi avec Tonic et zeste d'orange

Les SPRITZ

22 €

Spritz classique (Martini Fiero, soda, Prosecco)

Spritz Limoncello (Limoncello, soda, basilic, Prosecco)

Spritz Normand (Pommeau, Martini Fiero, Cidre)

Les MOJITOS

22 €

Mojito classique (Havana 3 ans, menthe, citron vert, sucre, soda)

Mojito passion (Havana 3 ans, menthe, citron vert, sucre, passion, soda)



Cocktails Signature 25€ ^{25cl}

Bel Horizon

*Téquila Cazadores, jus de citron vert, sirop d'agave,
Curaçao bleu, Ginger beer*

White Swann

St Germain, jus de citron vert, Lanson White Label

LES CRÉATIFS

Version Longue ^{25cl}

22 €

Riviera Breeze : *Gin C'est Nous concombre / basilic / pomme, jus de fraise, sirop de fraise, anisette, basilic, soda.*

Jungle Birdy : *Rhum Havana 7 ans, Apérol infusée à la coco, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop falernum maison*

Spiced Paloma : *Téquila Cazadores, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop piment d'espelette maison, soda*

Version Courte ^{10cl}

19 €

Bramble Lover : *Gin C'est Nous mûre, jus de citron jaune, sirop de rose, cordial sureau, mûre fraiche*

Triptyque: *Whisky Monkey Shoulder, jus d'abricot, sirop de miel au romarin maison, jus de citron jaune*

Liquid Sunshine: *Vodka C'est Nous, cordial grenade/sureau, jus de framboise, basilic, jus de citron vert*

NOS GLACES

Le petit Marcel 14 €

Glace vanille, sauce chocolat maison, madeleine du Grand Hôtel, chantilly, amandes

La gourmande 14€

Glace noix de pécan caramélisée, glace vanille, glace chocolat Michel Cluizel, brisure de cookie, sauce caramel beurre salé & chantilly maison

La coupe fraîcheur 14 €

Sorbet fraise, framboise et citron basilic, coulis et morceaux de fruits rouge frais, sucre pétillant

Glaces et sorbets à la boule

1 boule 4 €

2 boules 7 €

3 boules 10 €

Glaces : *Chocolat Michel Cluizel, vanille, noix de pécan caramélisée, café*

Sorbets : *Framboise, citron basilic, fraise, abricot*

LES TARTINABLES

de 15h à 18h

Les rillettes de la mer

Rillettes de maquereaux à la moutarde bio - 90g 13 €

Rillette de langoustine - 90g 15 €

Les rillettes de la terre

Rillettes de canard de Barbarie en Normandie - 85g 15 €

Les rillettes vegans

Crème fine Bio de pois chiches au citron et cumin - 100g 12 €

Crème fine bio d'artichauts -100g 12 €

MENU ENFANT 19 €

Jusqu'à 12 ans

*Steak haché, frites ou linguine sauce pesto
Profiteroles ou salade de melon et pastèque*

NOS DESSERTS

Cookie gourmand aux pépites de chocolat et noix, glace noix de pécan 13 €

Tiramisu pêche et brisures de dragée 14 €

Profiteroles 14 €

glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison

Salade de fruits 13 €

melon, pastèque, huile de verveine, sorbet framboise

Café gourmand 12 €

meringue, profiterole, verrine melon & pastèque, madeleine

NOS CRÊPES

de 15h à 18h

Crêpe au sucre 4 €

Crêpe confiture (fraise ou abricot) 5 €

Crêpe à la pâte à tartiner noisettes 5.50 €

Crêpe au caramel beurre salé maison 5.50 €

MOCKTAILS

LES RAISONNABLES (sans alcool)

15 €

Tiki Vibes

Purée de mangue, jus d'ananas, jus au fruit de la passion

Little Swan

Martini Floréale, pomme, sureau, citron vert, Ginger beer, menthe fraîche

Berry Crunch

Jus de fraise, jus de framboise, Martini Vibrante, sirop de verveine maison, Ginger Ale

THÉS, CAFÉ, CHOCOLAT GLACÉ

Thés glacés

11 €

Bissap : Menthe, hibiscus

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

Aube : Thé Earl Grey, framboises fraîches, sirop de fraise

Noroit : Infusion balade au verger, pommes fraîches, sirop de cassis

Café glacé (avec ou sans sucre)

10 €

Noir

Latté

Chocolat glacé

11 €

Traditionnel (sans sirop)

Sirop vanille ou caramel



FRUITS DE MER à la carte

Demi tourteau 16 €

Demi homard 32 €

Langoustines 6 pièces 35 €

Bulots 250g 12 €

Crevettes roses, 12 / 24 pièces 12 € / 20 €

NOS HUÎTRES

Huîtres d'Isigny, 6 / 9 / 12 pièces

23 / 27 / 31 €

N°3 Emmanuel LEVEQUE

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau Cabourg 70 €

*Demi tourteau, 4 huîtres N°3 Emmanuel LEVEQUE, 5 crevettes roses,
4 langoustines, crevettes grises 130g, bulots 250g*

Plateau Grand Hôtel 85 €

*Demi homard, 4 huîtres N°3 Emmanuel LEVEQUE, 5 crevettes roses,
4 langoustines, crevettes grises 130g, bulots 250g*

NOS SALADES & SNACKS

Insalata Caprese 24 €

Variété de tomates anciennes, burrata, pesto au basilic, vinaigre balsamique

Salade Caesar 25 €

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

Salade Bowl du Grand Hôtel 21 €

*Fève de soja, avocat, concombre, carotte, tomate, radis, riz rond, vinaigrette au
cidre et aux herbes fraîches*

NOS PLATS

Fish & Chips 31 €

*Filet de poisson du marché en pâte à frire aux herbes
Sauce tartare, frites maison, salade*

Linguine 25 €

Aux fruits de mer et curry breton ou sauce pesto

Entrecôte Normande 300g 45 €

*Dry Aged, 45 jours de maturation
Frites maison & salade verte,
sauce poivre vert ou beurre aux herbes*

Maki Roll végétarien en tempura 26 €

Salade, gingembre et wasabi

Burger du Grand Hôtel 28 €

*Pain burger du boulanger, steak haché 150g, piperade de poivrons,
burrata, roquette*

POISSONS ET CRUSTACÉS

Gambas à la plancha 38 €

Homard bleu à la plancha (1/2 ou entier) 34 € / 64 €

Daurade entière au four 30 €

Poisson de la Criée (selon arrivage) 30 €

*Ces plats sont accompagnés d'une garniture au choix :
frites maison, légumes, salade verte, riz blanc, pommes de terre rattes au
romarin, linguine au beurre.*

Garniture supplémentaire 8 €