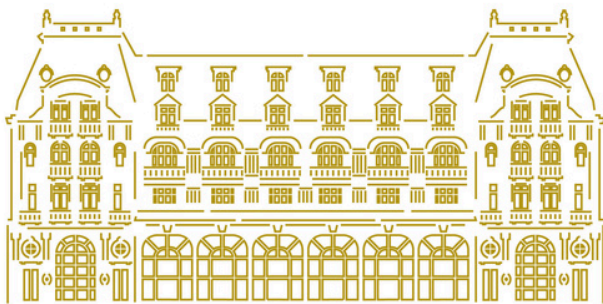




Le Grand Hôtel Cabourg est devenu mythique grâce à Marcel Proust, qui l'a si merveilleusement bien dépeint dans son œuvre, sous le nom de « Grand Hôtel de Balbec ». Il aimait respirer l'air de la mer, écrire au calme et retrouver l'atmosphère de son enfance, à l'époque où il venait à Cabourg passer l'été avec sa grand-mère.

Marcel Proust

Le bar « La Belle Epoque » est l'endroit parfait pour se détendre dans une atmosphère feutrée et élégante, ouvert de 10h30 à 23h00.

Notre Chef Barman et son équipe vous offrent un large choix de cocktails dans un cadre raffiné et intimiste.

La cuisine du Grand Hôtel s'invite également au bar de 12h à 14h et de 19h à 22h.

Jus de fruits & sodas

Jus de fruits frais (25cl) - 9€

Orange, Citron, Pamplemousse

Jus de fruits Alain Milliat (33cl) - 12€

Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Tomate,
Framboise, Fruit de la passion, Abricot

Jus de fruits de nos fermes locales (33cl) - 10€

100% pur jus de pomme

Schorles Les Filles de l'Ouest (33cl) - 12€

La Rhubarbe Pimpante

Jus de rhubarbe et eau finement pétillante

La Groseille Chatoyante

Jus de groseille, jus de pomme et eau finement pétillante

L'Orange Affriolante

Jus d'orange douce et sanguine et eau finement pétillante

La Menthe Fougueuse

Jus de citron jaune, menthe et eau finement pétillante

Sodas - 8€

33 cl

Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres, Limonade

25 cl

Orangina, Schweppes Agrumes, Fuzetea,
Sprite, Fanta Orange

20 cl

London Essence Pêche Jasmin, London Essence Ginger Ale
ou Ginger Beer, Tonic London Essence
(Original, Pamplemousse-romarin, Pomelo-baies roses)





Cidres, poirés & bières

Cidres

Domaine de GRANDOUET

Cidre La P'tite Pomme - cidre fermier bio (33cl) - 11€

Maison Théo CAPELLE

Cidre du Cotentin (75cl) - 30€

Maison DESVOYE

Cidre du Pays d'Auge « Cuvée première » (75cl) - 30€

Poirés

Le poiré est une boisson alcoolisée effervescente, similaire au cidre, de couleur jaune pâle à jaune dorée, obtenue par fermentation du jus de poire issu de « poires à poiré ».

Maison PACORY

Poiré (33cl) - 11€

Poiré le Bézot (75cl) - 25€

Bières (33cl) - 10€

Bière de l'Odon Blonde,
Bière de l'Odon Blanche, Bière de l'Odon Pale Ale,
Bière de l'Odon Ambrée,

Heineken 0.0 (sans alcool) Affligem,
Heineken, Desperados, 1664

Les apéritifs

Apéritifs traditionnels

6cl - 10€

Campari, Suze, Lillet Blanc, Lillet Rouge,
Pimm's, Porto Rouge Graham's,
Porto Blanc Graham's, Muscat, Byrrh,
St Raphaël Rouge, St Raphaël Ambré,
Pommeau de Normandie

6cl - 12€

Xérès-Sherry Lustau Oloroso,
Amaro Averna

15cl

Kir Normand - 10€
Kir Vin Blanc - 12€
Kir Royal - 19€

Gins (4cl) - 16€

« L'Instinct » - Gin création des mixologues du Grand Hôtel

En collaboration avec la distillerie normande « C'est Nous »,
ce gin artisanal est une combinaison de 9 aromates autour
de la cardamome et des agrumes offrant de la fraîcheur
à ce gin légèrement épicé et floral

C'est Nous aux baies de Genièvre et coriande - France, Normandie

Drouin Pira aux notes de poire - France, Normandie

Citadelle aux notes de poivre - France, Charente-Maritime

Citadelle Jardin d'été aux notes de melon et agrumes - France, Charente Maritime

Bombay Sapphire aux notes épicées - Angleterre

Hendrick's parfumé à la rose - Ecosse

Mare aux notes d'olives et de thym - Espagne

Roku aux notes de plantes - Japon

Monkey 47 aux notes de pomelo, hibiscus et jasmin - Allemagne

Anisés (4cl) - 10€

Pastis du Verger - France, Normandie
Ricard

Vodkas (4cl) - 16€

C'est Nous - France, Normandie
Grey Goose - France, Charente
Belvedere - Pologne

Vermouths (6cl) - 10€

Martini Rosso
Martini Bianco

Absinthe (4cl) - 15€

La Fée Absinthe Blanche

Vermouths premiums (6cl) - 12€

Martini Rubino
Martini Ambrato
Martini Bitter

Carpano Antica Formula - 15€

(Considéré comme l'un des meilleurs vermouths rouges d'Italie)

Tequilas et Mezcales (4cl)

Cazadores Blanco - 16€
Don Julio Reposado - 20€
Patron Silver - 19€
Patron Reposado - 20€
Patron Añejo - 30€
Patron El Alto - 50€

Mezcal La Henrancia de Sánchez - 19€
Mezcal Los Siete Misterios - 20€

Rhums (4cl)

Bouquet « Chaleureux »
Normandie - 18€

Clément « Cuvée Homère »
Martinique - 40€

Zacapa XO
Guatemala - 30€

Dos Maderas 5+5
Caraïbes et Espagne - 20€

Diplomatico Reserva
Venezuela - 18€

Zacapa 23
Guatemala - 25€

Bumbu XO
Barbade - 20€

La Favorite
AOC Martinique - 16€

Planteray 3 stars
Barbade - 15€

Planteray XO
Barbade - 18€

Santa Teresa
Venezuela - 20€

Havana Club 3 ans
Cuba - 15€

Havana Club 7 ans
Cuba - 16€

Cachaça Leblon
Brésil - 15€

Accompagnements Alcools - 4€

Coca Cola, Perrier, London Essence Tonic, Jus de fruits aux choix

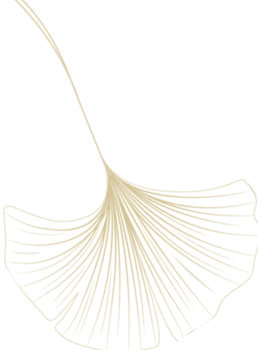
À la découverte des whiskies

Selon la légende, ce sont des moines irlandais qui auraient créé la première "eau-de-vie" aux XI^e ou XII^e siècles. Les échanges entre l'Irlande et l'Écosse auraient par la suite contribué au développement du whisky écossais. Cependant, l'origine exacte de cette boisson fait encore débat entre ces deux nations.

De nos jours, le whisky repose sur trois ingrédients fondamentaux : des céréales (orge, avoine, seigle ou maïs), de la levure et une grande quantité d'eau. Une fois fermenté et distillé, l'alcool est allongé avec de l'eau pure avant d'être conservé dans des tonneaux de chêne durant un minimum de trois années. La nature du bois utilisé, les conditions climatiques et l'environnement de stockage exercent une influence déterminante sur les caractéristiques finales du produit.

Le bourbon se caractérise par une teneur élevée en maïs (généralement proche de 80 %) et un élevage dans des fûts de chêne neufs sur une période d'au moins deux ans, souvent prolongée. L'importance du fût est capitale : près de 80 % du caractère final du whisky résultent de son contact avec le bois, qui modèle progressivement ses saveurs, sa consistance et sa teinte.





Les whiskies

Scotch Whiskies (4cl)

Chivas 12 ans - 15€
Cardhu Amber Rock - 18€
Lock Lomond - 15€

American & Canadian Whiskies (4cl)

Jack Daniel's n°7 - 15€
Jack Daniel's Single Barrel - 18€
Canadian Club - 15€
Woodford Reserve Bourbon - 18€
Woodford Reserve Rye - 18€
Michter's Single Barrel Rye - 15€
Michter's Small Batch Bourbon - 15€
Blanton's Original Bourbon - 24€

Irish Whiskies (4cl)

Jameson - 15€
Slane Triple Casked - 18€

Whisky Japonais (4cl)

Tokinoka - 16€
Nikka from the Barrel - 20€

Single Malts (4cl)

Le Breuil Origine
Normandie - 18€

Rozelieures Rare Collection
Lorraine - 18€

Glenkinchie 12 ans
Lowlands - 18€

Glen Scotia 18 ans
Campbeltown - 40€

Glen Scotia Double cask
Campbeltown - 18€

Caol Ila 12 ans
Islay - 20€

Ardbeg Ten
Islay - 18€

Lagavulin 16 ans
Islay - 25€

Oban 14 ans
Highlands - 20€

Glenmorangie The Original
Highlands - 18€

Glenglassaugh Sanded
Highlands - 20€

Aberlour A'Bunadh
Speyside - 24€

Talisker Port Ruighe
Isle of Skye - 18€

Macallan Double Cask 12 ans
Speyside - 25€

Glenlivet 18 ans
Speyside - 29€

The Benriach 10 ans
Speyside - 18€

Glenlivet 12 ans
Speyside - 21€



Parenthèse salée



Les tapas du Grand Hôtel

Toast foie gras café chutney
à la pêche

Brochette de volaille,
sauce soja et miel

Accras de cabillaud

Bouchée pois chiche carotte

Croquette au jambon cru

Crevette en tempura

Mini croque monsieur truffé



3 pièces 12€

6 pièces 23€

9 pièces 34€

Les rillettes de la mer



Rillettes de homard 90g

15€

Rillettes de maquereaux à la moutarde 90g

13€



Le caviar

95€

Caviar du Bassin, Baerii - France (30g)
Mini blinis, crème au citron, beurre demi-sel d'Isigny



Le cocktail “Signature”



Le White Swann - 27€

Créé à l'occasion du Festival du Film Romantique de Cabourg, le White Swann est un hommage élégant à l'esprit du festival et à son prestigieux Swann d'Or, remis aux lauréats.

Imaginé comme une célébration pétillante du cinéma et de la romance, ce cocktail raffiné marie la finesse du champagne à la douceur florale de la liqueur Saint-Germain, sublimée par des zeste d'agrumes qui apportent fraîcheur et vivacité.

À la fois sucré, délicatement acidulé, et pétillant, le White Swann séduit par son équilibre subtil et son élégance en bouche.

C'est un incontournable pour notre clientèle fidèle, qui en a fait le symbole de leurs plus beaux instants partagés.

Les cocktails “Classiques” - 22€

N'hésitez pas à nous demander vos cocktails préférés tels que :

Le Dry Martini

Au gin Citadelle ou Citadelle Jardin d'été ou
Bombay Sapphire ou Mare ou C'est Nous

La Margarita

À la téquila Patron Silver ou Reposado et Cointreau

Le Sprit'z

À l'Apérol ou Campari ou Select ou Lillet ou Saint Germain

Le Mojito

Au rhum Bacardi Carta blanca ou Havana Club 3 ans
Planteray 3 stars

Le Moscow Mule

À la vodka C'est Nous ou Belvédère ou Grey Goose

L'Alexander

Au cognac Rémy Martin VSOP, Hennessy VS

et d'autres ..





Les cocktails créations

Cocktails « Short Drink » - 22€

Le Pom' Star Martini

Redécouvrez le Porn Star Martini dans sa version normande. À base de Calvados Groult 8 ans et d'une liqueur de passion et sirop de vanille maison. Accompagné d'un shooter de cidre

Le Bee Bourbon

Savoureux cocktail Short Drink autour du Bourbon Woodford Réserve et de miel aromatisé au romarin, le tout liés par l'Apérol et le jus d'ananas.

L'Aurore Maltée

Mariage du whisky Benriach 10 ans, du Martini Ambrato, de sirop de vanille maison, de jus de pamplemousse, bitter cardamome, et d'une pointe d'Ardbeg Ten.

La Disorangita

Délicieuse rencontre entre la Téquila, l'Amaretto et l'orange agrémentée bitter cacao.
Une margarita aux notes d'hiver.

Cocktails « Long Drink » - 24€

Le Temps Retrouvé

Mariage du gin « C'est Nous » avec la crème de fraise des bois, liqueur Chambord ainsi que l'Apérol complété de tonic

Le Jungle Birdy

Délicate rencontre du Planteray 3 stars, du bitter Select infusé par nos soins façon Fatwash à la noix de coco, du jus de citron vert, de jus d'ananas et d'un sirop Falérnum maison

Le Ti-Punch XXL

Redécouvrez le « Ti-Punch » dans sa version longue et choisissez votre parfum: vanille, mangue ou passion

Le Vitiking

Rencontre du Calvados Normand et du Falernum des Barbade, sublimée par la passion et l'ananas, relevée par le Ginger Beer.

Le Poco Pimento

Subtile mélange de Mezcal, de jus de betterave, de sirop d'agave au piment d'Espelette, de jus de citron vert et de crème de balsamique, complété au ginger beer.





Cocktails “Champagne” - 27€

Le White Swann - Cocktail Signature

Cocktail champagne autour de la liqueur Saint Germain, zestes d'agrumes.

Un incontournable de notre clientèle habituée

Le Romero

Quand le champagne rencontre le gin Mare, le Grand Marnier, l'orange et un sirop de romarin et de thym maison

La Perle Impériale

L'union du rhum Bacardi Carta Blanca infusé à l'ananas par nos soins, de sirop de mangue, de jus de citron vert, poivre passionnément et champagne

L'Apple Island

Mariage des fruits exotiques et de la pomme avec le calvados et l'aigre doux de pomme sublimée par le champagne

“Mocktails Chic” (sans alcool) - 16€

Le Willy Tonka

Infusion de thé noir Earl Grey, jus d'ananas, sirop d'orgeat citron jaune et fève de Tonka râpée

L'Exotica

Jus de fruit de la passion, sirop mangue, sirop vanille, tonique Pomelo & Pink Pepper, poivre passionné

Le Verger des Druides

Gingembre frais, miel au romarin, jus de citron, jus de pomme infusé à la cannelle

Le Londres à Turin

Martini Vibrante, Sirop de genièvre, infusion d'hibiscus et de poivre citronné, jus de pomme et jus de citron jaune

La Balade Orientale

Jus de pomme local, jus de carotte, gingembre frais, sirop de mangue et curry

Pour toute demande particulière, notre Chef Barman, et son équipe sont à votre disposition pour réaliser vos cocktails favoris



Les vins

Vins Blancs

Bourgogne	15cl	75cl
Chablis - Domaine Jean Marc Brocard	14 €	70 €
Bordeaux		
Graves - Château Chantegrive	12€	54€
Vallée du Rhône		
IGP Méditerranée - Les Collines de Laure	11 €	40 €

Vins Rouges

	15cl	75cl
Bordeaux		
Haut Médoc - Demoiselle d'Haut Peyrat	13 €	60 €
Languedoc		
IGP Pays d'Oc - Petit Bonheur - Château Fonsalade	12€	52€
Vallée de la Loire		
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine du Cèdre	12€	52 €

Vins Rosés

Provence	15cl	75cl
Côteaux d'Aix en Provence - Château La Coste « Rosé d'une nuit » Bio	10 €	46 €

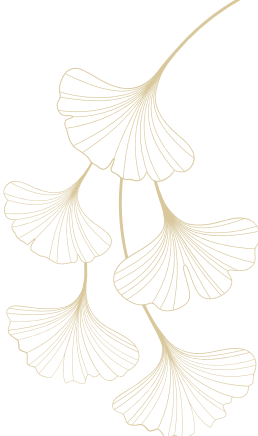
Les eaux minérales

Perrier (33cl) - 6€

Vittel (25cl) - 4€

Vittel / San Pellegrino
Chateldon

½ Litre	75cl
6 €	8 €
	9 €



Les champagnes

Champagnes à la coupe (15cl)

Pommery Brut « Apanage » - 24€
Pommery Rosé « Apanage » - 29€

Champagnes Blanc Brut (75cl)

Pommery Brut « Apanage » - 120€
Pommery Brut « Apanage » Cuvée 1874 - 190€
Pommery « Apanage » Blanc de blancs - 175€
Laurent-Perrier Millésimé 2008 - 220€
Philipponnat Royale Réserve Non Dosé - 140€
Philipponnat Grand Blanc de Blancs - 215€
Veuve Clicquot « Carte Jaune » - 160€

Champagnes Rosé Brut (75cl)

Pommery Rosé « Apanage » - 145€
Philipponnat Royale Réserve Rosé - 165€
Billecart Salmon Rosé - 250€

Magnums (150cl)

Laurent-Perrier Millésimé 2008 - 380€

Grandes Cuvées

Laurent-Perrier Grand Siècle N°26 - 320€
Dom Perignon 2013 - 450€
Piper Heidsieck Rare 2006 - 325€
Veuve Clicquot Grande Dame 2012 - 350€
Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004 - 370€
Pommery Cuvée Louise 2006 - 340€



Thés, infusions, cafés



Le Goûter Proustien - 18€

Une boisson chaude accompagnée de trois madeleines,
ou d'une pâtisserie du jour

Thés Betjeman & Barton (Pure Bio) - 8€

Thé Noir

Ceylan, Earl Grey, Darjeeling

Thé Vert

Japon, Jasmin, Menthe,
Réveil (Citronnelle, gingembre,
écorces d'orange)

Cafés Illy

Ristretto, Espresso, Décaféiné - 6€

Double Espresso ou Décaféiné - 10€

Café au Lait - 8€

Cappuccino - 9€

Latte Macchiato
(Nature, Noisette ou Caramel) - 10€

Infusions Betjeman & Barton (Pure Bio)

Classiques : Camomille, Menthe Poivrée, Tilleul, Verveine

Balade au Verger : Pomme, Hibiscus, Sauge, Fruits rouges

Fraîcheur Menthe : Menthe, Anis, Cannelle, Pomme

Donne-moi la pêche : Pomme, Pêche, Hibiscus, baies d'églantier

Citron Citronné : Maté, Pomme, Régλισse, Agrumes, Myrte

Rooibos Orange : Plante sans théine avec écorces d'orange

Grenadine Adrénaline : Grenade, betterave, griotte, hibiscus, sureau, pomme

Recettes gourmandes

Chocolat Traditionnel - 9€

Chocolat ou Café Viennois - 10€

Chocolat Viennois saveur caramel - 10€

Chocolat Viennois saveur noisette - 10€

Les cocktails chauds

20 cl - 20€

Irish Coffee

Whiskey Irlandais, sucre de canne, café, crème fraîche fouettée

Normandy Coffee

Calvados, sirop de caramel, café, crème fraîche fouettée

Digestifs & liqueurs

Cognaes et Armagnacs (4cl)

Cognac Hennessy VS - 15€

Cognac Hennessy XO - 45€

Cognac Remy Martin VSOP - 20€

Cognac Rémy Martin 1738 - 25€

Cognac Hine Bonneuil 2010 - 29€

Armagnac Château Laubade VSOP - 15€

Armagnac Charron 1989 - 40€

Eaux de vie de fruits (4cl) - 14€

Poire William's, Framboise Sauvage, Mirabelle

Liqueurs normandes (6cl) - 12€

Limoncello « C'est Nous », Cidre de glace,

Liqueur de café « Cold Brew », Bénédictine,

Bénédictine 1888 (17€)

Liqueurs (6cl) - 12€

Strato (distillat de pistaches), Amaretto, Liqueur Saint Germain,
Menthe Pastille, Bailey's, Frangelico, Get 27, Cointreau, Mandarine Napoléon,
Grand Marnier Cordon Rouge, Marie Brizard, Italicus, Southern Comfort,
Chartreuse Verte (20€)



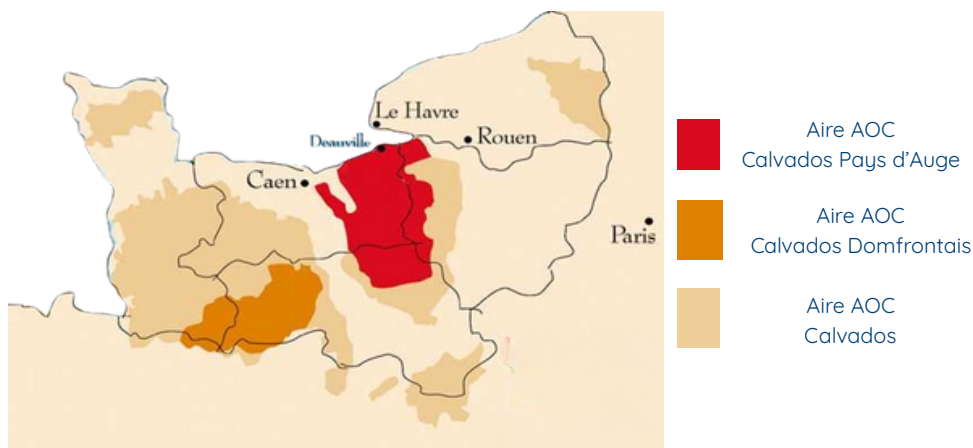
À la découverte du Calvados

L'AOC Calvados Pays d'Auge, établie en 1942, se distingue par son processus de fabrication unique. Contrairement aux AOC Calvados et Domfrontais qui utilisent une distillation simple par alambic à colonne, cette appellation exige une double distillation similaire à celle des cognacs. Ce procédé s'effectue grâce à l'alambic à repasse, également appelé alambic charentais.

L'AOC Calvados constitue la majeure partie de la production du Calvados avec environ 70% du volume total. Elle est principalement élaborée à l'aide d'alambics à colonnes.

L'AOC Calvados Domfrontais, créée en 1997, représente une part marginale de la production avec seulement 1% du marché.

Sa spécificité réside dans sa composition : elle doit obligatoirement provenir de la distillation d'un mélange composé de 30% de poiré et 70% de cidre.



Les Calvados

Appellation “Calvados” (4cl)

Michel HUARD

Millésime 2017 - 20€

Millésime 2016 - 22€

Millésime 2004 - 25€

Millésime 1984 - 35€

Millésime 1976 - 50€

Appellation “Pays d’Auge” (4cl)

Domaine Famille DUPONT

Dupont Islay Whisky Cask - 20€

Dupont 15 ans - 25€

Dupont 30 ans - 35€

Dupont 1980 - 40€

Calvados Roger GROULT

8 ans - 16€

Vénérable - 26€

Réserve Ancestrale - 40€

Calvados Christian DROUIN

Millésime 1988 - 40€

Millésime 1964 - 55€

Calvados Le Père JULES

20 ans - 26€

40 ans - 35€

Calvados CAMUT,

Réserve de Semainville

6 ans - 16€

18 ans - 25€

Réserve d’Adrien - 35€

Appellation “Domfrontais” (4cl)

Calvados PACORY,

Ferme des Grimaux

Hors d’Âge - 16€

16 ans - 20€





Welcome Drink*

Coupe de champagne

« Heidsieck Monopole Silver top »

Verre de vin blanc

Chablis - Domaine Jean-Marc Brocard
Graves - Château Chantegrive
IGP Méditerranée - Les Collines de Laure

Verre de vin rouge

Haut Médoc - Demoiselle d'Haut Peyrat
IGP Pays d'Oc - Petit Bonheur - Château Fonsalade
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine du Cèdre

Verre de vin rosé

Côteaux d'Aix en Provence
Château La Coste « Rosé d'une nuit » - Bio

Cocktail “Le Temps Retrouvé”

Mariage du gin « C'est Nous » avec la crème de fraise des bois,
liqueur Chambord ainsi que l'Apérol complété de tonic



**Vous pouvez également profiter de nos bières, softs,
boissons chaudes et cocktails sans alcool**

*Boisson offerte sur présentation d'un « Bon Boisson », réservée
aux clients membres : Silver, Gold, Platinum, Diamond et Limitless

