

*Retrouvez-nous dans nos
différents bars et restaurants*

*Détente et beauté du paysage
au GH Côté Plage*



*Le restaurant « Le Balbec »
vous accueille de 19h30 à 21h30
du Mercredi au Dimanche
ainsi que le Samedi et Dimanche midi
de 12h30 à 14h00*



*Le « Grand Buffet »
en musique
un Dimanche midi par mois*



La Belle Epoque

Le Grand Hôtel Cabourg est devenu mythique avec Marcel Proust, qui l'a si merveilleusement 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 Rémy 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.

Welcome Drink*



Coupe de Champagne : « Heidsieck Monopole Silver top »

Verre de vin blanc :

Chablis Domaine Jean Marc Brocard

Sancerre Cuvée « Pure » – **Bio**

Languedoc Domaine Ortola – Cuvée « Nautica » – **Bio**

Verre de vin rouge :

Haut Médoc Demoiselle d'Haut Peyrat

Crozes Hermitage Domaine Michelas Saint Jemm's

Pinot Noir Domaine Lorentz « Reserve »

Verre de vin rosé :

Côteaux d'Aix en Provence

Château La Coste « Rosé d'une nuit » – **Bio**

Bières : (Affligem, Bière de l'Odon, 1664, Desperados)

Cocktail le Temps retrouvé :

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

Vous pouvez également profitez de nos softs, boissons chaudes et cocktails sans alcool de la carte

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

JUS DE FRUITS FRAIS (25cl)

Orange, Citron, Pamplemousse 9

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 10

100% pur jus de Pomme (33cl)

LES SHORLES 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 Fouguese

Jus de citron jaune, menthe et eau finement pétillante

SODAS 8

Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Sans Sucre (33cl)

Limonade (33cl), Sprite (33cl) Orangina (25cl),

Fanta Orange (33cl) Schweppes Agrumes (25cl),

Fuzetea (25cl), London Essence Pêche Jasmin (20cl)

London Essence Ginger Ale (20cl) ou Ginger Beer (20cl)

Tonic London Essence : (20cl)

(Original, Pamplemousse-romarin, Pomelo-baies rose)

NOTRE SÉLECTION DE CALVADOS

Calvados Michel HUARD (4cl)

Millésime 2017	20
Millésime 2016	22
Millésime 2004	25
Millésime 1984	35
Millésime 1976	50

Sélection de CALVADOS « Pays d'Auge » (4cl)

Domaine Famille DUPONT

Dupont Islay Whisky Cask	20
Dupont 15 ans d'âge	25
Dupont 30 ans	35
Dupont 1980	40

Calvados Roger GROULT

8 ans d'âge	16
Vénérable	26
Réserve Ancestrale	40

Calvados Christian DROUIN

Millésime 1988	40
Millésime 1964	55

Calvados CAMUT, réserve de Semainville

6 ans d'âge	16
18 ans d'âge	25
Réserve d'Adrien	35

Calvados Le Père Jules

20 ans d'âge	26
40 ans d'âge	35

Sélection de CALVADOS « Domfrontais » (4cl)

Calvados PACORY, ferme des Grimaux

Hors d'âge	16
16 ans	20

Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.

À LA DÉCOUVERTE DES WHISKIES

La légende raconte que la première « eau-de-vie » aurait été produite par des moines irlandais aux alentours du XI^e ou XII^e siècle. Ce sont les nombreux échanges entre l'Irlande et l'Ecosse à cette époque-là qui auraient permis au whisky de se développer en territoire écossais.

Mais bien entendu, la paternité de ce breuvage reste très controversée entre les Irlandais et les Ecossais.

Pour revenir à l'ère actuelle, trois ingrédients de base sont nécessaires pour fabriquer le whisky : une céréale, de la levure et beaucoup d'eau. Au niveau de la céréale, nous avons le choix entre de l'orge, de l'avoine, du seigle ou du maïs. Une fois tous les éléments réunis dans une distillerie, fermentation et vieillissement vont pouvoir commencer.

Une fois distillé, le liquide ainsi obtenu va être ajouté à de l'eau pure puis transvasé dans des fûts de chêne pour un minimum de trois années. La qualité du chêne et du fût influence très fortement le résultat final obtenu, ainsi que le climat et l'environnement du site de vieillissement.

La particularité du bourbon est qu'il est vieilli en fût de chêne neuf et que la proportion de maïs est supérieure au reste des autres céréales en avoisinant bien souvent les 80 %. Le bourbon doit être vieilli au minimum deux ans, mais l'est plus souvent pendant quatre à six ans, voire bien plus.

Le whisky devient ce qu'il sera dans votre verre à 80 % dans son fût de chêne : son bouquet est le fruit de réactions chimiques complexes des différents composants du bois. Sa texture et sa couleur vont évoluer au fil du temps pour vous offrir le meilleur de ses arômes et de ses saveurs.



LES CHAMPAGNES

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

NOS 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

Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.

Ceylan (*thé noir*)
 Earl Grey (*thé noir*)
 Darjeeling (*thé noir*)
 Japon (*thé vert*)
 Jasmin (*thé vert*)
 Menthe (*thé vert*)
 Réveil (*thé vert, Citronnelle, gingembre, écorces d'orange*)

INFUSIONS Betjeman & Barton (PURE Bio) 8

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'églaïtier)
 Citron Citronné (Maté, Pomme, Réglisse, Agrumes, Myrte)
 Rooibos Orange (Plante sans théine avec écorces d'orange)
 Grenadine Adrénaline
 (Grenade, betterave, griotte, hibiscus, sureau, pomme)

CAFÉS Illy

Ristretto, Espresso, Décaféiné 6
 Double Espresso ou Décaféiné 10
 Café au Lait 8
 Cappuccino 9
 Latte Macchiato (Nature, Noisette ou Caramel) 10

GOÛTER PROUSTIEN

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

18

RECETTES GOURMANDES

Chocolat Traditionnel 9
 Chocolat ou Café Viennois 10
 Chocolat Viennois saveur caramel 10
 Chocolat Viennois saveur noisette 10

Bombay Sapphire (*Londres, notes épicées*)
 Hendrick's (*Ecosse, parfumé à la rose*)
 C'est Nous (*Gin normand*)
 Mare (*Espagne, notes d'olives et de thym*)
 Drouin Pira (*Gin normand aux notes de poire*)
 Citadelle (*Gin de Charente aux notes de poivre*)

« L'Instinct » 16

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

TEQUILAS ET MEZCAL(4cl)

Cazadores Blanco 16
 Don Julio Reposado 20
 Patron Silver 19
 Patron Reposado 20
 Patron Añejo 30
 Mezcal La Henrencia de Sánchez 19

VODKAS (4cl)

C'est Nous (*France, Normandie*) 16
 Grey Goose (*France, Charente*) 16
 Belvedere (*Pologne*) 16

RHUMS (4cl)

La Favorite (*AOC Martinique*) 16
 Clément « Cuvée Homère » (*Martinique*) 40
 Bouquet « Chaleureux » (*Normandie*) 18
 Dos Maderas 5+5 (*Caraïbes et Espagne*) 20
 Bumbu XO (*Barbade*) 20
 Zacapa 23 (*Guatemala*) 25
 Zacapa XO (*Guatemala*) 30
 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

Accompagnement Alcools 4

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

*Prix nets en euros, taxes et services compris
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
 À consommer avec modération.*

À LA DÉCOUVERTE DU CALVADOS

Venez à la découverte de cette eau de vie Normande vieille de plus de 400 ans, née dans les vallées de Pommier de Normandie.

Cette eau de vie de cidre qui titre en général entre 40° et 45° bénéficie de 3 appellations d'origines contrôlées



AOC Calvados Pays d'auge créé en 1942, contrairement à la simple distillation effectuée par l'alambic à colonne pour l'AOC Calvados et l'AOC Domfrontais, elle nécessite une double distillation comme pour les cognacs. L'alambic à repasse ou alambic Charentais permet d'effectuer cette double distillation.

AOC Calvados du Calvados Produits pour l'essentiel au moyen d'un alambic à colonnes, l'AOC Calvados représente environ 70% de la production totale de Calvados.

Et L'AOC Calvados Domfrontais créée en 1997 il représente seulement 1% de la production de Calvados et doit provenir de la distillation de 30% de Poiré 70% de Cidre.



À LA DÉCOUVERTE DES CIDRES ET POIRÉS NORMANDS

Les sols argileux vallonnés du Pays d'Auge et son climat océanique permettent d'obtenir des pommes naturellement riches en sucres. Des siècles de sélection variétale ont contribué à une prédominance locale de variétés douces amères dans les vergers. Ce sont ces pommes qui confèrent aux cidres toutes leurs typicités.

Le Cidre Pays d'Auge présente une robe jaune dorée à orangée. Il se distingue par la finesse de ses arômes, fruités et beurrés dans sa jeunesse, plus mentholés et végétaux dans sa maturité. Gourmande, de faible acidité, la bouche est élégante. Elle est aussi parfaitement équilibrée entre les saveurs moelleuses et légèrement amertumées. Son effervescence naturelle apporte tonicité et fraîcheur.

Domaine de GRANDOUET

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

Maison Théo CAPELLE

(Cidre du Cotentin) 30

Maison DESVOYE

«Cuvée première» (Pays d'auge) 30

Maison PACORY

Poiré (33cl) 11

Poiré le Bézot (75cl) 25

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 ».

BIÈRES (33cl) 10

Affligem

Heineken

Desperados

1664

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)

Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.

LES APÉRITIFS

CHAMPAGNES À LA COUPE (15cl)

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

APÉRITIFS TRADITIONNELS (6cl)

Campari	10
Suze	10
Lillet Blanc	10
Pimm's	10
Porto Rouge Graham's	10
Porto Blanc Graham's	10
Muscat	10
Byrrh	10
St Raphaël Rouge	10
St Raphaël Ambré	10
Xérès-Sherry Lustau Oloroso	12
Amaro Averna	12
Pommeau de Normandie	10
Kir Normand (15cl)	10
Kir Vin Blanc (15cl)	12
Kir Royal (15cl)	19

ANISÉS (4cl)

Ricard
Pastis du Verger (Normand)

ABSINTHE (4cl)

La Fée Absinthe Blanche

VERMOUTHS (6cl)

Martini Rosso
Martini Bianco

VERMOUTHS PREMIUMS (6cl)

Martini Rubino	
Martini Ambrato	
Martini Bitter	
Carpano Antica Formula	15
<i>(Considéré comme l'un des meilleurs vermouths rouges d'Italie)</i>	

COCKTAILS CHAUDS (20cl)

Irish Coffee

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

Normandy Coffee

Calvados, sirop de caramel, café, crème fraîche fouettée

COGNACS ET ARMAGNACS (4cl)

Cognac Hennessy VS	15
Remy Martin VSOP	20
Cognac Hennessy XO	45
Cognac Hine Bonneuil 2010	29
Armagnac Château Laubade VSOP	15
Armagnac Charron 1989	40

EAUX DE VIE DE FRUITS (4cl)

Poire William's
Framboise Sauvage
Mirabelle

LIQUEURS NORMANDES (6cl)

Limoncello « C'est Nous »	
Cidre de Glace	
Liqueur de Café « Cold Brew »	
Bénédictine	
Bénédictine 1888	17

LIQUEURS (6cl)

Strato (<i>distillat de pistaches</i>)	
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

Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.

LES EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)		6
Vittel (25 cl)		4
	½ Litre	75cl
Vittel / San Pellegrino	6	8
Chateldon (75cl)		9

LES VINS

VINS BLANCS

Verre (15cl) Bouteille (75cl)

BOURGOGNE

Chablis	14	70
Domaine Jean Marc Brocard		

LOIRE

Sancerre	16	80
Cuvée « Pure » – Bio		

LANGUEDOC

Languedoc	14	68
Domaine Ortola – Cuvée Nautica – Bio		

VINS ROUGES

Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

BORDEAUX

Haut Médoc	13	60
Demoiselle d'Haut Peyrat		

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage	15	78
Domaine Michelas Saint Jemm's		

ALSACE

Pinot Noir « Réserve »	10	52
Domaine Lorentz		

VIN ROSÉ

Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

PROVENCE

Côteaux d'Aix en Provence	10	46
Château La Coste « Rosé d'une nuit » – Bio		

LES WHISKIES

SCOTCH WHISKIES (4cl)

Chivas 12 ans	15
Cardhu Amber Rock	18
Lock Lomond	15

AMERICAN & CANADIAN WHISKEY (4cl)

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

IRISH WHISKEY (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
Glen Scotia 18 ans (Campbeltown)	40
Glen Scotia Double cask (Campbeltown)	18
Caol Ila (Islay)	20
Ardbeg Ten (Islay)	18
Lagavulin 16 ans (Islay)	25
Oban 14 ans (Highlands)	20
Glenglassaugh Sended (Highlands)	20
Aberlour A'Bunadh (Highlands)	24
Talisker Port Ruighe (Isle of Skye)	18
Glenkinchie 12 ans (Lowlands)	18
Glenlivet 18 ans (Speyside)	29
The Benriach 10 ans (Speyside)	18

Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

COCKTAILS « Short Drink »

22

Le Pom' Star Martini

Redécouvrez le Porn Star Martini dans sa version Normande
A base de Calvados Drouin Sélection et d'une liqueur de passion et sirop de vanille maison,
Accompagné d'un shooter de cidre

L'Aurore Malté

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'Ardbeig Ten

Le Bridgetown

25

Délicieuse rencontre du rhum Planteray XO, de l'Amaro Averna, de Xérès, et d'Angustura bitter

L'Intensi'thé

22

Savoureux cocktail Short Drink autour du Thé.
A base de gin Citadelle, d'infusion de Earl Grey, de jus de citron vert, de liqueur Saint germain, de sirop maison au thé à la menthe et de Peychaud bitter

COCKTAILS « Long Drink »

24

Le Temps Retrouvé

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

Le Jungle Birdy

Délicate rencontre, du Planteray 3 stars, du bitter Select infusée 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 Méli Melon

Alliance du Bourbon Woodford réserve, d'un sirop de melon maison, de jus de citron vert, de porto blanc, de liqueur de melon, le tout complété de ginger beer et de quelques feuilles de menthe fraîches

Le Smoky Cherry

Subtile mélange de Téquila Cazadores, de liqueur Peter Heering, de sirop de cerise, de jus de citron jaune et de baies de Sichuan vertes, complété au ginger beer et d'un spray de mezcal

Le tout fumé au bois de pommier et baies de sichuan vertes

Le Ti-Punch XXL

22

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

COCKTAILS « Champagne »

27

Le Red Lips

Quand le champagne rencontre le gin Mare infusé à la rose, la liqueur de framboises et mûres Chambord, le Limoncello normand « C'est Nous », le gingembre frais et une pointe de sirop de framboise

La Perle impériale

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

L'Intensément Ruby

La grenade s'invite autour du champagne avec la vodka Grey Goose infusée par nos soins à la grenadine adrénaline, du Pommeau, de la liqueur Peter Heering, du verjus, du jus de fruits de la passion et d'une touche de poivre aux fruits des bois

Le White Swann

27

Signature

Cocktail champagne autour de la liqueur Saint Germain, zeste d'agrumes
Un incontournable de notre clientèle habituée

Les « MOCKTAILS Chic » (sans alcool)

16

Le Spicy Lavender

Jus de pomme local infusé à la lavande, cordial de gingembre, jus de citron et ginger ale

Le Subtilement Ruby

Infusion grenadine adrénaline, jus de pomme, jus de fruits de la passion, sirop de cerise, verjus, et tonic

Le Jardin Secret

Shorles citron-menthe, citron vert, Martini Floréale, sirop d'hibiscus maison, concombre frais

Le Désinhi'Baies

Jus de cranberry, jus de framboise, Martini Vibrante, sirop aux baies de genièvre maison, et verjus

La Balade Orientale

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

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

Prix nets en euros, taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.