

Corner Nespresso

Thés et Infusions

8 €

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

Cafés Nespresso

Expresso, Décaféiné	6 €
Double Expresso	10 €
Café Latte, Capuccino	8 €
Macchiato	8 €
Iced latte	8 €
Café viennois caramel noisette	10 €

Nos eaux

50 cl

75 cl

Vittel	6 €	8 €
San Pellegrino	6 €	8 €

Sodas – 33 cl

Orangina	9 €
Coca-cola, coca cola sans sucres	9 €

Nos jus de Normandie - 25 cl

Jus de pomme ou de poire	6 €
Pétillant de pomme ou de poire	8 €

Thé « Normandy touch » - 25 cl

10 €

L'Interprofession Des Appellations Cidricoles (IDAC)
est l'interprofession représentative du secteur
des appellations cidricoles d'origine contrôlée et protégée (AOC et AOP).

L'IDAC fédère en Normandie près de 250 maisons et domaines
spécialisés dans l'élaboration de
Calvados et de Pommeau
ainsi qu'une cinquantaine de producteurs de
cidre Pays d'Auge, cidre Cotentin et poiré Domfront.

Issus de différents terroirs normands, les cidres et poirés AOP
sont des boissons identitaires élaborées à partir de
pommes à cidre et de poires à poiré locales sélectionnées.

Tout en adoptant un outil de production modernisé garant de la qualité
de la transformation des fruits, ils sont élaborés
dans le respect d'une fabrication traditionnelle :
**100% pur jus, pas de sucres ajoutés,
une fermentation lente et une prise de mousse naturelle
en bouteille (non gazéifiés).**

Proposer les cidres et poirés d'appellation à la Belle Saison,
le Grand Hôtel de Cabourg en rêvait !
Le bar « La Promenade » vous fait voyager pendant un été dans l'univers
de nos producteurs récoltants, du verger à la bouteille, et vous invite à
découvrir ces boissons authentiques
pour de purs moments d'émotions et de partage.



Nos cocktails Made in Normandie - 15 cl 15 €

Pocito : Pommeau de Normandie, jus de citron, tonic

Calvados tonic : Calvados, tonic

Apple Mojito : Calvados, citron vert, menthe, sirop de canne, ginger ale

Golden Normandy : Calvados, Gin « c'est nous », jus d'orange, grenadine

Spritz Normand : Calvados, Aperol, poiré Domfront, rondelle d'orange

Normandy Mule : Calvados, ginger beer, jus de citron

Pom'Doz : Calvados, Pommeau de Normandie, jus de pomme, grenadine

Nos apéritifs normands

Kir Normand - 15 cl 8 €

Poiré ou cidre avec crème de cassis

Pommeau de Normandie - 6 cl 8 €

Nos Calvados

Calvados Pays d'Auge, Roger Groult 8 ans - 4 cl 16 €

Calvados Domfrontais, Domaine Pacory 16 ans - 4 cl 20 €

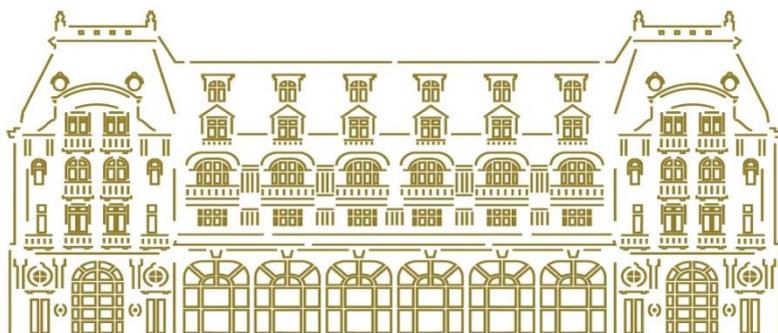
Calvados, Michel Huard 2004 - 4 cl 20 €

Planches & tartinables

Planche de charcuterie	21 €
<i>Saucisse sèche, jambon cru, andouille de Vire, chorizo</i>	
Planche de fromages Normands	17 €
<i>Camembert, Pont L'Evêque, Livarot</i>	
Planche de truite fumée des hauts de France	16 €
Crème Fine Bio aux pois chiches, citron & cumin, 100 g	12 €
Rillettes de Maquereau à la Moutarde Bio, 90 g	12 €
Rillettes de Canard de Barbarie Normand, 85 g	15 €

Desserts

Maxi cookie sauce caramel	8 €
Trio de madeleines du Grand Hôtel	8 €
Supplément chantilly	1 €



NOS GLACES
Glaces maison
« L'Exquis-Mot »

8 €

*Les glaces sont réalisées avec des produits de Normandie
Enrobage chocolat Valrhona*

Parfum chocolat

Ou

Parfum vanille

Glaces pot Bio 120 ml

6.50 €

Chocolat, Vanille, Fraise, Citron, Framboise, Mangue, Caramel salé

Crêpes

Crêpe sucre	4 €
Crêpe confiture (fraise, abricot)	5 €
Crêpe au miel de Normandie	5.50 €
Crêpe à la pâte à tartiner noisette	5.50 €
Crêpe au caramel beurre salé maison	5.50 €
Supplément chantilly	1€

MGALLERY NORMANDIE
LE GRAND HÔTEL

Cabourg

À la découverte des cidres et poirés d'Appellation d'Origine Protégée

Cette semaine, nous vous proposons au verre :

Cidres AOP Cotentin

Maison Hérout - Brut Cuvée Tradition

Issu d'un assemblage typique des variétés locales du terroir Cotentin, ce cidre structuré présente une trame amère. Son acidité discrète lui assure un bel équilibre et laisse s'exprimer une amertume d'une grande fraîcheur.

L'accord parfait : Planche de truite fumée des hauts de France

Poirés AOP Domfront

Pacory Ferme des Grimaux - Cuvée Le Bézot

Issu du premier ramassage manuel des poires de variété Plant de Blanc, les fruits tout juste à maturité vont donner une belle minéralité au produit et vitalité en bouche.

L'accord parfait : Trio de madeleines du Grand Hôtel

Cidres AOP Pays d'Auge

Manoir de Grandouet - Cuvée Réserve

Issu d'un assemblage de variétés de pommes typiques du Pays d'Auge, ce cidre très équilibré repose sur la rondeur, l'amertume et la fraîcheur avec une expression fruitée intense soutenue par de fins tanins.

L'accord parfait : Planche de fromages Normands

Nos cidres et poirés au verre

Verre 15 cl

5 €

Nos cuvées Prestige

Verre 15 cl

6 €

Les cidres AOP

Nos coups de cœur par appellation



Cidres AOP Pays d'Auge

« Rondeur et caractère »

	75 cl	150 cl
Manoir de Grandouet		
Cuvée Réserve	20 €	40 €
Grandval Signature		30 €
Domaine de la Galotière		
Cuvée Prestige	30 €	
Michel Bréavoine		
Pays d'Auge	20 €	
Manoir d'Apreval		
Cuvée Saint-Georges	20 €	
Cidrerie Desvoye		
Cuvée Premières	30 €	
Ferme de la Vallée au Tanneur		
Pays d'Auge	20 €	

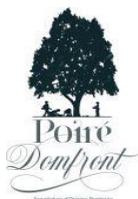


Cidre Cotentin
le plaisir par nature

Cidres AOP Cotentin

« Vif et rafraichissant »

	75 cl
Maison Hérout Brut/Extra-Brut	30 €
Théo Capelle Brut	30 €
Le Père Mahieu Brut	20 €
Les Vergers de la Passion Brut	20 €
Cidrierie de Claims Brut	20 €
Ferme de la Commanderie Brut	20 €



Poirés AOP Domfront

« Fruité et floral »

	75 cl
Pacory Ferme des Grimaux	
Le Bézot	20 €
L'Idéal	30 €
Jérôme Forget	
Domfront	20 €
Famille Guesdon	
Cuvée Réserve	30 €
Ferme de la Motte	20 €
Les Vergers des Martellières	20 €
Domaine de la Poulardière	
Le Veilleur des Poulard	20 €