

## EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino 50cl/1L	6 € / 8 €
Chateldon 75cl	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 (Fraise, Framboise, Grenadine, Pêche, Citron, Cassis, Orgeat, Menthe)	1 €

## JUS DE FRUITS

<b>Alain Milliat</b>	11 €
Ananas, Tomate, Fraise, Fruit de la passion, Abricot, Framboise 25cl	

## JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ

Citron, Orange, Pamplemousse 25cl	9 €
-----------------------------------	-----

## THÉS ET INFUSIONS

Thé noir: Earl Grey, Darjeeling	8 €
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 €

## THÉS, CAFÉS, CHOCOLATS GLACÉS

<b>Thés glacés</b>	9 €
Bissap : menthe, hibiscus, gingembre, sirop de sucre	
Sable blanc : thé vert jasmin, jus d'abricot, sirop d'orgeat	
Sunset Zest : jus de pomme, sirop de vanille, infusion citron citronnée	
Fresh tropic : jus d'ananas, sirop de passion, thé noir Earl Grey	

<b>Cafés glacés (avec ou sans sucre)</b>	10 €
Noir ou Latté	

<b>Chocolats glacés</b>	11 €
Traditionnel (sans sirop)	
Sirop vanille ou caramel	

## À LA DÉCOUVERTE DE LA NORMANDIE

Jus de pomme ou Jus de poire 25cl	10 €
Cidre Domaine de Grandouet 33cl / 75cl	10 / 25 €
Cidre Brut 75cl	20 €
Cidre Demi-Sec 75cl	20 €
Poiré Domaine Pacory 33cl / 75cl	10 € / 25 €
Kir Normand 15cl	10 €
Pommeau de Normandie 6cl	10 €

<b>Digestifs</b>	
Calvados Pays d'Auge Groult 8 ans 4cl	16 €
Calvados Pacory 16 ans 4cl	20 €
Calvados Huard Millésimé 2004 4cl	20 €
Cidre de glace, Poiré de glace 8cl	14 €

<b>Alcools normands</b>	
Gin Distillerie C'est Nous 4cl	16 €
Vodka Distillerie C'est Nous 4cl	16 €
Limoncello Distillerie C'est Nous 6cl	12 €

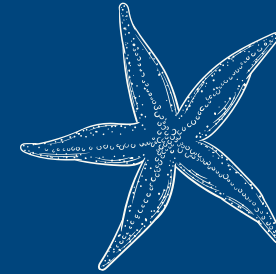
## CRÊPES ET GLACES

Crêpe sucre	5 €
Crêpe Nocciolata ou sauce chocolat ou confiture ou miel de Normandie	6 €
Supplément chantilly 1 €	Supplément boule de glace 3 €
<b>Boules de glace et sorbets</b>	
Framboise, fraise, citron vert, chocolat, caramel beurre salé, vanille	1 boule 4 € 2 boules 7 € 3 boules 10 €

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

# GH

## Côte Plage



# M

GALLERY  
HOTEL  
COLLECTION

## COCKTAILS

### Cocktails classiques

#### Mojito au choix

Classique, spicy, passion 20 cl

#### Spritz au choix

Classique, limoncello, St Germain 25 cl

**Maï Taï** : rhum La Favorite agricole, sirop d'orgeat, jus de citron vert, Grand Marnier, rhum épicé Kraken 10 cl

**Negroni** : Gin C'est Nous, Martini Bitter, Martini Rubino 9cl

**Americano** : Martini Bitter, Martini Rubino, eau gazeuse 20cl

22 €

### Cocktails signature 25 cl

25 €

**Bel Horizon** : Téquila Cazadores, jus de citron vert, sirop d'agave, Curaçao bleu, Ginger Beer

#### ♥ Notre coup de coeur

**Eden** : Gin Instinct, Lillet blanc, sirop de violette, liqueur St Germain, verjus, champagne

**Wild** : Michter's Rye, jus d'abricot, crème de pêche, jus de citron jaune, sirop de thym, poivre sauvage

## MARIAGES GIN & TONIC

#### ♥ Notre coup de coeur

20 €

**Gin Instinct C'est Nous by Grand Hôtel (Normandie) 25cl**

*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*

**Hendrick's (Écosse) 25cl**

20 €

**Mare (Espagne) 25cl**

**Bombay Sapphire (Angleterre) 25cl**

## MOCKTAILS

### Les raisonnables (sans alcool) 20 cl

15 €

**Tiki Vibes** : Purée de mangue, jus d'ananas, jus de fruit de la passion

#### Virgin Mojito au choix

Classique, fraise, passion, spicy

**Virgin Spritz** : bitter sans alcool Lyre's, eau gazeuse, Prosecco sans alcool Lyre's

## COUPE DE CHAMPAGNE

**Pommery brut Apanage 12cl**

19 €

## APÉRITIFS TRADITIONNELS

**Campari, Suze, Lillet Blanc, Porto Rouge Graham's, Porto Blanc Graham's 6 cl**

10 €

**Kir Vin Blanc 15cl**

10 €

**Kir Royal 15cl**

12 €

### Anisés

**Ricard, Pastis du Verger (Normandie) 4 cl**

10 €

### Rhums

**Rhum La Favorite (AOC Martinique)**

16 €

**Santa Teresa (Venezuela)**

20 €

### Whisky

**Michter's Bourbon 4 cl (États-Unis)**

18 €

### Bières

**Brasserie de l'Odon 33 cl**

Blanche, Blonde, Ambrée, California Pale Ale

10 €

**Affligem pression 25cl / 50cl**

7 € / 12 €

## TAPAS

*Les tapas sont servies avec une sauce fromage blanc, wasabi, épicée*

**Tapas, 6/9/12 pièces**

9 € / 11 € / 14 €

**Crevette tempura**

**Acras de morue**

**Brochette de volaille**

**Calamars frit**

**Patatas et son aioli**

**Croustillant feta et miel**

**Cake olive et tomate**


## PLANCHE

**Planche de La Plage**

21 €

Andouille de Vire, jambon cru, Tomme Normande, Camembert

## ENTRÉES

**Salade de tomates anciennes et burrata 125g** 

24 €

Pesto pistache

*Servie uniquement en juillet et en août*

**Carpaccio de cabillaud**

26 €

Brunoise de mangue, vinaigrette mangue

**Salade César poulet ou crevettes roses**

25 €

Laitue romaine, copeaux parmesan, œuf, sauce façon César, croûtons

**Salade fraîcheur** 

22 €

Melon, pastèque, tomate, avocat, vinaigrette citron, quinoa soufflé

## PLATS

**Fish and chips**

31 €

Frites maison, mesclun et sauce tartare

**Filet de dorade snackée**


35 €

Antipasti et crème à l'ail

**Homard 1/2 ou entier**

38 € / 70 €

Antipasti et sauce Chimichurri

**Antipasti servie avec la polenta crémeuse** 

25 €

Aubergine, courgette et poivron grillés

**Suprême de volaille**


32 €

Polenta crémeuse et crème à l'ail

**Bavette de bœuf**

33 €

Frites maison, mesclun, sauce Chimichurri

**Linguine parmesan, artichaut, truffe** 

32 €

Linguine au homard

42 €

Parmesan, bisque de homard, basilic

### Garnitures

8 €

Antipasti aubergine, courgette, poivron grillés

Écrasé de patate douce

Frites maison

**Vanille-pécan millefeuille**

14 €

Millefeuille à la vanille de Madagascar, noix de pécan caramélisées, glace vanille-pécan

**Salade de fruits**

12 €

Ananas, mangue, pomme, kiwi, fruit de la passion, orange, pamplemousse, fruits rouges

**Évasion chocolatée**

13 €

Brownie au chocolat et aux noix, crème anglaise et boule de glace à la vanille

## FRUITS DE MER

**Huitres d'Isigny N°2, 6/9/12 pièces**

23 € / 27 € / 31 €

**Bulots, 250g**

12 €

**Crevettes roses, 12/24 pièces**

12 € / 24 €

**Crevettes grises, 200g**

20 €

**Bigorneaux, 200g**

10 €

**Langoustines, 6 pièces**

28 €

**Demi tourteau**

23 €

**Demi homard ou entier**

36 € / 66 €

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

**Plateau dégustation**

50 €

3 huitres, 5 crevettes roses, 3 langoustines, 6 bulots, crevettes grises, bigorneaux

**Plateau Cabourg**

70 €

1/2 tourteau, 4 huitres, 5 crevettes roses, 4 langoustines, 8 bulots, crevettes grises, bigorneaux

**Plateau Grand Hôtel**

85 €

1/2 homard, 4 huitres, 5 crevettes roses, 4 langoustines, 8 bulots, crevettes grises, bigorneaux

## MENU ENFANT

**Jusqu'à 12 ans inclus**

**Entrée à la carte en portion réduite**

24 €

**Suprême de volaille ou Fish and chips**

1 boule de glace ou Salade de fruits

## DESSERTS

**Café gourmand**

12 €

Tartelette vanille-fruits rouges, verrine de mousse au chocolat, madeleine, brownie

**Coupe fraîcheur d'été**

14 €

3 boules de glace, citron/basilic, framboise et passion, coulis exotique, fruits frais et sucre pétillant au citron

**Coupe de glace de Marcel**

14 €

3 boules de glace vanille, sauce chocolat, petites madeleines, chantilly, amandes torréfiées

## LES SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 40 €

Entrée / Plat / Dessert 50 €

*Le menu est à retrouver sur l'ardoise du restaurant*