

Bienvenue au Bistrot du Balbec



LE BALBEC

Côté Bistrot

Service du lundi au vendredi, de 12h à 14h.

Service from Monday to Friday, from 12PM to 2PM.

Côté Bistrot

LA CARTE



ENTRÉES

Starters

Potage aux champignons

Lardons, croûtons

Mushroom soup

Bacon, croutons

18 €



VEGETARIEN

*Ce plat est disponible en version végétarienne.
This dish is available in vegetarian version.*

Salade façon César

Laitue romaine, poulet, copeaux de parmesan,
œuf mollet, sauce César, croûtons

*Caesar salad, roman lettuce, chicken, parmesan,
soft boiled egg, Caesar sauce, croutons*

23 €



SANS GLUTEN



VEGETARIEN

*Ce plat est disponible en version végétarienne et sans gluten.
This dish is available in vegetarian and gluten-free version*

Foie gras maison au Calvados "Saveur d'Auge"

Briochette et chutney de saison

*Home-made Foie gras with Calvados from "Saveur d'Auge",
brioche bun and seasonal chutney*

26 €



LOCAL

Huîtres "La Belle du Nordet" de Normandie

N°2. 6 \ 9 \ 12 pièces

Oysters from Normandy

23 \ 27 \ 31 €



LOCAL



PLATS

Mains

Club sandwich 23 €

Pain toasté, poulet, salade romaine, tomates, oeuf, concombre, lard fumé

Club sandwich, toasted wheat bread, chicken, roman salad, tomatoe, egg, cucumber, smoked bacon

Burger du Grand Hôtel 27 €

Pain burger du boulanger, steak haché de boeuf 180g, galette de pommes de terre, Tomme à Papa, lard fumé, roquette, sauce cocktail

Baked burger bun, ground beef patty 180g, potato pancake, Tomme à Papa cheese, smoked bacon, roquette salad, smocked bacon

Retour de pêche 32 €

Crème de marinière, poêlée de légumes croquants

Fresh seafood selection with mariniere sauce, pan-fried crunchy vegetables



Penne aux champignons 23 €

Mushroom Penne

Bavette sauce à l'échalotte et frites 39 €

Flank steak with shallot sauce and french fries

Accompagnement au choix

Frites fraîches, salade mesclun, pommes de terre grenailles, penne, riz

Choice of side dishes :

French fries, mesclun salad, baby potatoes, penne, rice

Accompagnement supplémentaire 8 €

Extra side dish

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.
Liste des allergènes disponible en réception.

Prix nets TTC en euros, toutes taxes et service compris

All our meats - beef, lamb, pork and poultry - are born, raised and slaughtered in France.

The list of allergens is available at the reception desk.

VAT net price including taxes and services



DESSERTS

Mousse au chocolat Nyangbo

Chocolate mousse Nyangbo

12 €

Sphère glacée à la vanille et noix de pécan caramélisées, enrobage craquant à l'amande et noix de cajou, sauce chocolat

Vanilla ice cream sphere with caramelized pecan, crunchy almond and cashew nut coating, chocolate sauce

13 €

Assiette de fruits frais

Fresh fruits plate

13 €

Glace maison "L'Exquis-Mot" - Vanille ou Chocolat

*Les glaces sont réalisées avec des produits de Normandie. Enrobage chocolat Valrhona
Homemade ice cream "L'Exquis-Mot" - Chocolate or vanilla
The ice creams are made with products from Normandy. Valrhona chocolate coating.*

8 €



LE PETIT MARCEL

Kid dishes

21 €

Plat & dessert. Jusqu'à 12 ans.

Main & dessert. Up to 12 years old

Burger

Steak haché 90g, emmental et sauce ketchup, frites fraîches

Hamburger steak 90g, emmental cheese and ketchup, french fries

ou Penne : pesto et parmesan ou sauce tomate

or Penne : with pesto and parmesan or tomato sauce

ou Fish and chips, sauce tartare

or Fish and chips, tartare sauce

& Assiette de fruits de saison

Fresh fruits plate

ou Mousse au chocolat façon grand-mère

or Grandma way chocolate mousse

ou Pot de glace

or Ice cream



VEGETARIEN