



LE BALBEC

Côté Bistrot

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

*Service from Monday to Friday, from 12PM to 2PM,
no reservation necessary.*



ENTRÉES

Starters

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 €

Foie gras maison au Calvados,
"Saveur d'Auge" à Pont-l'Evêque,
brioche et chutney de pomme

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

26 €

Huîtres "La Belle du Nordet"
de Normandie, n°2
6 \ 9 \ 12 pièces

Oysters from Normandy

23 \ 27 \ 31 €



PLATS

Mains

- Burger du Grand Hôtel 27 €
Pain burger du Boulanger, steak haché de boeuf
150g, piperade de poivrons, burrata, roquette
*Baked burger bun, ground beef patty 150g, bell
pepper piperade, burrata, roquette salad*
- Filet de bar rôti, sauce vierge aux olives,
poêlée de légumes croquants 32 €
*Roasted sea bass fillet with olive sauce,
pan-fried crunchy vegetables*
- Linguine de fruits de mer, sauce tomate ou pesto
ou curry Breton +1€ 22 €
*Seafood linguine with tomato or pesto sauce,
or Breton Curry +1€*
- Suprême de volaille rôti, sauce vallée d’Auge 29 €
Roasted chicken breast, “vallée d’Auge” sauce,
- Accompagnement au choix : Frites maison,
salade, légumes, écrasé de pommes de terre,
penne Giuseppe Cocco
*Choice of side dishes : French fries, salad,
vegetables, mashed potatoes, pasta Giuseppe
Cocco*
- Accompagnement supplémentaire 8 €
Extra side dishes 8 €



DESSERTS

Mousse au chocolat Nyangbo <i>Chocolate mousse Nyangbo</i>	12 €
Nougat glacé, compotée de fruits rouges <i>Iced nougat, red fruit compote</i>	13 €
Assiette de fruits frais <i>Plate of fresh fruits</i>	13 €

Toutes nos viandes bovines et volailles sont d'origine française.
Liste des allergènes disponible en réception. Prix nets TTC en euros, toutes taxes
et service compris

*All our meats and poultry are of french origine. The list of allergens is available
at the reception desk. VAT net price including taxes and services*

Côté Bistrot

MENU

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

Starter / Main / Dessert

45 €

ENTRÉE / PLAT

ou PLAT / DESSERT

Starter / Main or Main / Dessert

35 €



SUGGESTIONS

Bavaroise de chèvre frais accompagnée de brocoli en plusieurs textures, tuile sésame wasabi

Fresh goat cheese bavaroise with broccoli in several textures, wasabi sesame tuile

Tarif à la carte 15 €

Cabillaud rôti servi avec un risotto aux agrumes

Roast cod served with citrus risotto

Tarif à la carte 27 €

Cookie chocolat et noix, glace vanille et noix de pécan

Chocolate and walnut cookie, vanilla and pecan ice cream

Tarif à la carte 13 €