



DEPUIS 1986

LE HASTING'S

@lehastingscabourg

Menu Hasting's

Choisissez une entrée, un plat et un dessert dans notre carte* !

34,90 €

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais

Menu du jour !

Consulter les ardoises «Menu du jour» ou demander à notre équipe.

21,90 €



La liste des **allergènes** est disponible sur demande

() Hors fruits de mer
Un supplément de 3 euros sera appliqué à la formule pour le Foie gras et la Choucroute de la mer.*

KIDS ! Moins de 12 ans

Steack haché, frites *ou*
Dos de cabillaud, légumes *ou*
Moules marinières, frites

Une boule de glace *ou*
une crêpe au sucre

12 €



S

1

Eaux minérales

Evian	50 cl	4,9	1L	6,9
Vittel (25cl)				3,8

Eaux pétillantes

Perrier (33cl)				4,9
San Pellegrino	50 cl	4,9	1L	6,9
Badoit	50 cl	4,9	1L	6,9

Softs

Sirop à l'eau (25cl)				3
Limonade (25cl)				3,5
Diabolo (25cl)				3,8
Coca cola (33cl)				4,9
Coca zéro (33cl)				4,9
Fuzetea (25cl)				4,9
Orangina (25cl)				4,9
Fanta (25cl)				4,9
Schwepps tonic (25cl)				4,9
Schwepps agrums (25cl)				4,9
Oasis (25cl)				4,9

Jus de fruit (25cl)

Ananas				4,9
Abricot				4,9
Orange				4,9
Pomme				4,9
Tomate				4,9
Fruit pressé				6,1

Cocktails sans alcool

Bora Bora				10
<i>(Fruit de la passion, Ananas, coulis de fruits rouges)</i>				
Paradise				10
<i>(Jus d'orange, Ananas, coulis de fruits rouges)</i>				
Virgin mojito				10

Apéritifs

Kir vin blanc				6
Kir normand				6,8
Kir royal				12
Campari				5,1
Suze				4,8
Porto blanc				5
Porto rouge				5
Martini blanc				4,8
Martini rouge				4,8
Ricard				3,9
Pommeau				5,5
Alcool + Soda				10

Bières pressions

	25cl	50cl
Kronenbourg	4,9	8,8
Grimbergen	6,4	11,8
Panaché	4,9	8,8
Monaco	5,2	10,2
Picon bière	5,9	10,8
Bière du moment		

Bières en bouteilles (33cl)

Heinlein		8
1664		9
1664 0%		6
Leffe blonde		8
Delirium red		8
Corona		8
Desperados		8
Chimay bleu 165		8
Hoegaarden		8

Cocktails

Américano		13
Apérol Spritz		13
Mojito		13
Caïpirina		13
Sex on the beach		13
Ti-punch		10
Cuba libre		10
Gin fizz		13



Champagne !

Champagne Collet

La coupe (12 c) 10,9 La bouteille 60

Veuve Cliquot 105
Moët & Chandon 105

Cidre du Père Jules

Demi-Sec

Verre (16cl) 4,5
Bouteille (75cl) 20

Whiskys (4cl)

Cutty sark 6
Jameson 6,8
Jack Daniel's 6,8
Chivas 9,9
Cardhu 9,9
Glenffidich 9,9
knockando 9
Lagavulin 15

Gin (4cl)

Tanqueray 7
Bombay 9

Rhums (4cl)

Havana blanc 6
Havana brun 6
Trois Rivières 6
Kraken spiced 8
Diplomatico 10
Zacapa 15

l'abus d'alcool est
dangereux pour la santé,
à consommer avec
modération

Digestifs (4cl)

Amaretto 6,9
Bailey's 6,9
Calvados 3 ans 6,9
Calvados 10 ans 10
Get 27 6,9
Get 31 6,9
Cognac 10
Armagnac 10
Cointreau 6,9
Grand Marnier 6,9
Poire William's 6,9
Limoncello 6,9

Boissons chaudes

Café 2,5
Décaféiné 2,5
Noisette 2,7
Café allongé 2,7
Grand café 5
Café crème 5
Thé 5
Chocolat 5
Café viennois 6,5
Chocolat viennois 6,5



Planche de charcuterie !

Coppa, jambon speck, chorizo ibérique, bellota, jambon serrano

11,9 € / personne

Moules

Moules de Bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel AOP de juillet à janvier

Moules marinières	15,9
Moules <i>Hasting's</i>	16,9
Moules marinières frites	17,9
Moules <i>Hasting's</i> frites	18,9

Poissons

Dos de cabillaud, mousseline de carotte et légumes glacés	23,5
Filet de daurade, ratatouille et pesto	21,9
Choucroute de la mer	27,5
<i>Cabillaud, saumon, hadock, crevettes</i>	

Viandes

Nos viandes sont accompagnées d'une garniture au choix : frites, salade verte, ratatouille, purée...

Faux-filet race normande, beurre maître d'hôtel	23,9
Tartare de boeuf au couteau	21,5
Presa ibérica*	22,5
Burger <i>Hasting's</i>	21,9
Poulet Vallée d'Auge	19,9

() Ce morceau situé à l'avant du lomo, au-dessus de l'épaule, est fort apprécié des amateurs de viande. On ne le trouve pas sur le cochon rose. Une de ses particularités réside dans l'infiltration du Gras à l'intérieur de la viande: il est fin et bien réparti, ce qui lui donne une texture moelleuse et fondante.*

Supplément garniture	5
----------------------	---



Desserts

Poire pochée, caramel beurre salé et glace vanille	8,5
Fondant au chocolat, chantilly maison	9,5
Tarte tatin, caramel beurre salé, boule vanille	9,9
Fruits rouges dans une soupe champenoise	8,9
Assiette de fromages normands* Camembert, Pont-l'évêque, Livarot	9,5

(*) Pour avoir les fromages à température, pensez à commander en début de repas

Crêpes maison

Sucre	4,9
Chocolat	5,9
Nutella	5,9
Caramel	5,9
Confiture	5,9
Calvados	6,5
Normande	9,9
<i>Pommes rôties, caramel beurre salé, chantilly, Calvados</i>	
Crêpe Suzette pour 2 pers.	26

Glaces et Sorbets

(de fabrication artisanale)

Vanille		
Fraise	1 boule	3,5
Chocolat		
Caramel	2 boules	7
Citron		
Cassis	3 boules	9
Pomme		
Café		

Coupes glacées

Café liegeois	9,9
Chocolat liegeois	9,9
Caramel liegeois	9,9
Dame blanche	9,9
Trou normand (2 boules pomme, Calvados)	9,9
Troïka (2 boules cassis, vodka)	9,9
Colonel (2 boules citron, vodka)	9,9
Supplément chantilly	2

Vins blancs

Loire	12 cl	25 cl*	50 cl*	75 cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP	5,8	11	22	27
Chardonnay, Moulin de Gassac	6,5	12	24	29
Sauvignon Val de Loire IGP	6,5	12	24	29
Cheverny AOP, Domaine Sauger	6,5	12	24	29
Coteaux du layon AOC, Domaine de la Grande Chauvrière	7,5	15	29	35
Pouilly fumé AOP, Les Greffeux				39
Sancerre AOP, Les Blancheaux				41
Bourgogne				
Bourgogne Aligoté AOP, Buissonnier	7,5	15	29	35
Saint Véran AOP, Croix de Montseau	7,5	15	29	35
Montagny 1er cru AOP, Les Coères				45
Chablis AOP, Domaine Alain Gautheron				45
Autres régions				
Riesling, Gustave Lorentz				29

Vins rosés

Rosé de Loire AOP, Pierre et la cigale, Domaine Saint Pierre	6,5	12	24	29
Rosé de Provence AOP, Note bleue, Vigneron de Saint Tropez	6,5	12	24	29

Vins rouges

Bourgogne				
Hautes-Côtes de Nuits AOP, "Le Prieuré", Nuiton-Beaunoy	8,5	17	31	38
Mercurey AOP, Domaine Du Meix Foulot				48
Santenay AOP, Nuiront-Beaunoy				45
Vallée du Rhône				
Côtes du Rhône AOP, Chateau La chapelle Saint Pierre	6,5	12	24	29
Croze Hermitage AOP, Les entrecoeurs, Domaine Mucyn				44
Bordeaux				
Pessac-Léognan, Château de Rochemorin				55
Graves AOP, Lamotte Robin	7,5	15	29	39
Beaujolais				
Brouilly AOP, Château La Valette	6,5	12	24	34

(*) Vin servi en carafe



Suggestions de la semaine

L'idée sortie