

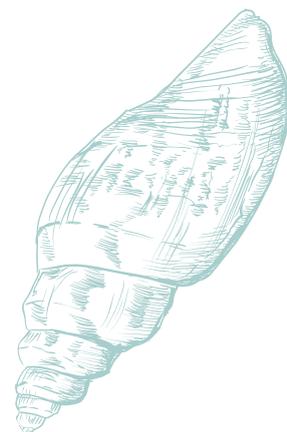


**DERRIÈRE CHAQUE SOURIRE,
UNE ÉQUIPE AUX PETITS SOINS
POUR QUE VOTRE MOMENT
SOIT MÉMORABLE !**



*Adeline coordonne le service en terrasse, Cyril réalise les cocktails
et autour d'eux, une équipe pleine d'énergie pour que votre venue
au GH Côté Plage ait toujours un goût de vacances.*

GH
Côté Plage



LES SUGGESTIONS

de la semaine

Chaque midi, installez-vous sur la plage de Cabourg
et profitez de nos formules élaborées
avec des produits frais et de saison.



MENU ENTRÉE/PLAT

35 €

MENU ENTRÉE/PLAT/DESSERT

45 €

Du lundi au vendredi

Service du midi uniquement
De 12h à 14h30

CARTE DES COCKTAILS

MARIAGES GIN & TONIC 25cl

20 €

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

Servi avec des rondelles de citron vert

Hendrick's (Écosse)

Servi avec des lamelles de concombre et du poivre du moulin

Mare (Espagne)

Servi avec du romarin et des rondelles de citron vert

COCKTAILS SIGNATURE 25cl

25 €

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

White Swann: *St Germain, jus de citron vert, Champagne Élixir de Pommery*

Frozen Mojito: *Le Mojito sous sa forme granitée*

Clear Colada: *Pina Colada clarifiée 9cl*

MOCKTAILS

LES RAISONNABLES (sans alcool) 20cl

15 €

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

Little Swann: *Martini Floréale, jus de pomme, cordial de sureau, jus de citron vert, Ginger Beer, menthe fraîche*

Spritz 0.0%: *Martini Vibrante, rondelles d'orange, tonic*



LES COCKTAILS CLASSIQUES

LES MOJITOS 20cl

22 €

Spicy Mojito: rhum épicé, menthe, citron vert, sucre gingembre, ginger ale

Mojito classique: Havana Club 3 ans, menthe, citron vert, sucre, soda

Mojito passion: Havana Club 3 ans, menthe, citron vert, sucre, fruit de la passion, soda

LES COCKTAILS 25cl

22 €

Spritz: Martini Fiero, eau gazeuse, Prosecco

Limoncello Spritz: Limoncello C'est Nous, eau gazeuse, basilic, Prosecco

Stratonic: Distillat de pistache Strato, tonic, zeste d'orange

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

22 €

Espresso Martini: Vodka C'est Nous, liqueur Cold Brew, expresso, sirop vanille 9cl

À LA DÉCOUVERTE DU PAYS D'AUGE

Jus de pomme ou Jus de poire 25cl

10 €

Cidre Domaine de Grandouet 33cl / 75cl

10€/25 €

Cidre AOP Pays d'Auge Domaine la Galotière "Les Buttes" 75cl

30 €

Cidre AOP Cotentin Hérout Extra Brut 75cl

35 €

Poiré Domaine Pacory 33cl / 75cl

10€/25 €

Kir Normand 15cl

10 €

Pommeau de Normandie 6cl

10 €

NOS DIGESTIFS

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 €

NOS ALCOOLS NORMANDS

Gin Distillerie C'est Nous 4cl

16 €

Vodka Distillerie C'est Nous 4cl

16 €

Limoncello Distillerie C'est Nous 6cl

12 €

CARTE DES VINS

COUPE DE CHAMPAGNE 12cl 19 €
Pommery brut Apanage

CHAMPAGNE 75cl

CHAMPAGNE BLANC BRUT 105 €
Pommery brut Apanage

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT 138 €
Pommery rosé Apanage

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 175 €
Pommery blanc de blancs Apanage

VINS AU VERRE 15cl

VINS BLANCS

VIN DE PAYS VAL DE LOIRE "Petit Bourgeois" Henri Bourgeois, 2021 11 €

IGP Méditerranée « Les Collines de Laure » Viognier, Domaine Colombo, 2024 12 €

POUILLY-FUISSÉ Domaine Pascal Renaud « Vieilles Vignes », 2023 18 €

CÔTES DE GASCOGNE Domaine de Pellehaut « Été Gascon », 2024 (moelleux) 11 €

VINS ROUGES

IGP MÉDITERRANÉE « Les Collines de Laure » Domaine Colombo, 2023 Bio 12 €

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE Cuvée « Rosé d'une Nuit » Château La Coste, 2024 9 €

CÔTES DE PROVENCE Château Minuty Prestige, 2024 13 €



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

VINS EN BOUTEILLE 75cl

BOURGOGNE BLANC

<i>CHABLIS</i> Domaine Jean-Marc Brocard, 2023	70 €
<i>LADOIX 1er CRU « Les Gréchons »</i> Domaine Nudant, 2023	125 €
<i>POUILLY-FUISSÉ</i> Domaine Pascal Renaud « Vieilles Vignes », 2023	90 €

LOIRE BLANC

<i>MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE « Clos les Montys »</i> Jérémie Huchet, 2022	52 €
<i>SANCERRE</i> Domaine Bourgeois, Cuvée « Pure », 2022 Bio	80 €
<i>SAVENNIERES LE PARC</i> Domaine Chamboureau, 2016 Bio	98 €
<i>VIN DE PAYS VAL DE LOIRE « Petit Bourgeois »</i> Henri Bourgeois, 2021	53 €

VALLÉE DU RHÔNE BLANC

<i>CROZES-HERMITAGE</i> Domaine Entrefaux, 2023	85 €
<i>COSTIÈRES DE NIMES</i> Château Beaubois, 2023 Bio	42 €

SUD-OUEST BLANC

<i>CÔTES DE GASCOGNE</i> Domaine de Pellehaut « Été Gascon », 2024 (moelleux)	55 €
<i>GASCOGNE « Pigmentum »</i> Vigouroux, 2022	40 €

BORDEAUX ROUGE

<i>SAINT-ESTÈPHE</i> Château Franck Phelan, 2018	85 €
--	------

BOURGOGNE ROUGE

<i>VOLNAY LES PITURES 1er CRU</i> Domaine Bitouzet Prieur, 2018	152 €
---	-------

LOIRE ROUGE

<i>SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL</i> Domaine du Cèdre, 2024	52 €
--	------

VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

<i>IGP MÉDITERRANÉE « Les Collines de Laure »</i> Domaine Colombo, 2023	45 €
<i>CROZES-HERMITAGE</i> Domaine Michelas Saint Jemms, 2022	78 €

SÉLECTION DE ROSÉ

<i>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE « Rosé d'une Nuit »</i> Château La Coste, 2024	50 €
<i>CÔTES DE PROVENCE</i> Château Minuty Prestige, 2024	65 €
<i>CÔTES DE PROVENCE</i> Château Sainte Marguerite Cru Classé «Fantastique», 2022	75 €

POUR L'APÉRITIF

Trio d'apéritif du moment	10 €
Camembert entier rôti, accompagné de croûtons de pain	24 €

NOS FRUITS DE MER

Huîtres d'Isigny, 6 / 9 / 12 pièces <i>N°2 Emmanuel LEVEQUE</i>	23 / 27 / 31 €
Bulots, 250 g	12 €
Crevettes, 12 / 24 pièces	12 / 20 €
Crevettes grises, 200g	20 €
Bigorneaux, 200 g	10 €
Langoustines, 6 pièces	28 €
Demi tourteau	23 €
Demi homard ou entier	36 / 66 €

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau dégustation <i>3 huîtres, 5 crevettes, 3 langoustines, 6 bulots, crevettes grises, bigorneaux</i>	50 €
Plateau Cabourg <i>1/2 tourteau, 4 huîtres, 5 crevettes roses, 4 langoustines, crevettes grises, bulots, bigorneaux</i>	70 €
Plateau Grand Hôtel <i>1/2 homard, 4 huîtres, 5 crevettes roses, 4 langoustines, crevettes grises, bulots, bigorneaux</i>	85 €



NOS ENTRÉES

Croustillant de camembert rôti <i>Beurre poivré et miel normand</i>	21 €
Carpaccio de tomates anciennes et burrata 125 g <i>Vinaigrette au balsamique blanc</i>	24 €
Salade façon Caesar poulet ou crevettes <i>Laitue romaine, copeaux de parmesan, œuf, sauce Caesar, croûtons</i>	27 € 25 €
Ceviche de dorade <i>Citron vert, oignon cébette</i>	26 €

NOS PLATS

Fish & Chips <i>Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites, salade</i>	31 €
Risotto au choix - Truffé ou légumes du soleil <i>(Ces plats sont disponibles en version vegan sur demande) </i>	28 € / 25 €
Bavette de bœuf <i>Frites & salade verte, sauce à l'échalote</i>	33 €
Brochette de filet mignon de cochon mariné <i>Écrasé de pommes de terre</i>	33 €
Filet de Bar snacké <i>Polenta et légumes poêlés, émulsion aux poivrons</i>	35 €
Homard (1/2 ou entier) <i>Crème de safran de Normandie et légumes du soleil</i>	38 € / 70 €

MENU ENFANT 24 €

Jusqu'à 12 ans inclus

Petit carpaccio de tomates à l'ancienne, 1/2 burrata
Penne à la crème et truite fumée
1 boule de glace ou salade de fruits

NOS DESSERTS

Crêpe du Grand Hôtel, au choix	5 €
Sucre	
<i>Nocciolata ou sauce chocolat ou confiture ou miel de Normandie</i>	6 €
Supplément chantilly	1 €
Supplément boule de glace	3 €
Tarte au chocolat Guanaja, fruits rouges et sorbet framboise	14 €
Panna cotta vanille, compotée de mangue, fruit de la passion, sorbet passion	13 €
Salade de melon et pastèque, sirop verveine, sorbet melon	12 €
Café gourmand	12 €
<i>Tartelette chocolat, panna cotta, financier, madeleine</i>	
Coupe fraîcheur de l'été	14 €
<i>3 boules de glace, melon, framboise et passion, coulis exotique, fruits frais et sucre pétillant au citron</i>	
Coupe de glace de Marcel	14 €
<i>3 boules de glace vanille, sauce chocolat, petites madeleines, chantilly, amandes torréfiées</i>	
Boules de glaces et sorbets	
<i>Glaces : Chocolat Michel Cluizel, vanille, caramel beurre salé, café</i>	1 boule 4 €
<i>Sorbets : Framboise, melon, passion</i>	2 boules 7 €
	3 boules 10 €



LES TARTINABLES

LES RILLETTES DE LA MER

Rillettes de maquereaux 90g

13 €

Rillettes de homard 90g

15 €

RILLETTES DE LA TERRE

Terrine de campagne au cidre 90g

15 €

Pont-l'Evêque échalotes 90g

15 €

Andouille au Pommeau 90g

15 €

RILLETTES VEGAN

Crème fine bio de pois chiches au citron et cumin 100g

12 €

Crème fine bio d'artichauts 100g

12 €

THÉS, CAFÉS, CHOCOLATS GLACÉS

Thés glacés

11 €

Bissap : Menthe, hibiscus

Sable blanc : Thé vert jasmin, jus d'abricot, orgeat

Queen bee : Thé Earl Grey, fruit de la passion, cardamome, miel

Sunset zest : Infusion citron maté, pomme, vanille

Cafés glacés (avec ou sans sucre)

10 €

Noir

Latté

Chocolats glacés

11 €

Traditionnel (sans sirop)

Sirop vanille ou caramel



BIÈRES 33cl

Brasserie de l'Odon (Blanche, Blonde, Ambrée, California Pale Ale)

Affligem pression 25cl / 50cl

10 €
7€/12 €

APÉRITIFS TRADITIONNELS 6cl

Campari

10 €

Suze

10 €

Lillet Blanc

10 €

Porto Rouge Graham's

10 €

Porto Blanc Graham's

10 €

Kir Vin Blanc 15cl

12 €

Kir Royal 15cl

ANISÉS 4cl

Ricard

10 €

Pastis du Verger (Normand)

10 €

WHISKIES 4cl

Woodford Réserve

18 €

Monkey Shoulder

15 €

Tokinoka

16 €

RHUMS 4cl

Bouquet « Chaleureux » (Normandie)

18 €

La Favorite (AOC Martinique)

16 €

Santa Teresa (Venezuela)

20 €

Havana Club 3 ans (Cuba)

15 €



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 25cl

11 €

Ananas, Tomate, Fraise, Fruit de la passion, Abricot, Framboise

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ 25cl

9 €

Citron, Orange, Pamplemousse

THÉS ET INFUSIONS

8 €

Thé noir: Earl Grey, Darjeeling

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 €

ET SI VOUS PROLONGIEZ VOTRE PAUSE ?
**Un dîner face à la mer, un cocktail au bar, une planche
à partager à chacun son moment.**



Quand la mer s'invite à table, la cuisine prend une autre dimension. Notre restaurant gastronomique Le Balbec vous invite à une parenthèse raffinée, où la vue inspire autant que les saveurs étonnent.

LA PROMENADE

Sur la mythique Promenade Marcel Proust, notre terrasse vue mer vous accueille pour une pause gourmande: glaces, crêpes, assiettes à partager et cidres.

La Belle Époque

Au bar La Belle Époque, on savoure l'instant, du premier café le matin au dernier cocktail le soir. Laissez-vous surprendre par nos cocktails signature et les créations de nos mixologues.



Le Balbec



La Promenade



La Belle Époque

Prix nets TTC service inclus. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande. Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées élevées et abattues en France.