

MENU

La Belle Époque
Côté Snack

La cuisine du Grand Hôtel s'invite au Bar
de 12h à 14h et de 19h à 22h

Sans réservation

*Service from 12PM to 2PM & from 7PM to 10PM
no reservation necessary.*



À LA CARTE

Potage de butternut

Amandes grillées et lard

Butternut soup, roasted almond and bacon

18 €



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 €



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

Foie gras maison au Calvados, "Saveur d'Auge"

Brioche et chutney de saison

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

26 €



Huîtres spéciales de Normandie, n°2 6 \ 9 \ 12 pièces

Oysters from Normandy

23 \ 27 \ 31 €



Bavette, sauce à l'échalotte, pommes de terres grenaille

Flank steak, shallot sauce, and baby potatoes

39 €

Poisson du marché

Sauce crèmeuse au citron, légumes de saison

Market fish, creamy lemon sauce, seasonal vegetables

32€

Crevettes décortiquées rôties

Sauce chimichurri, purée et légumes de saison

Roasted peeled shrimp, chimichurri sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables

32 €

Penne aux champignons

Mushroom Penne

23 €



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



LES INCONTOURNABLES

The essentials

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

Burger Végan du Grand Hôtel

25 €

Pain burger du boulanger, steak de pois chiche et carottes maison 150g, galette de pommes de terre, roquette

Baked burger bun, chick pea and carrot patty 150g, potato pancake, , roquette salad



Club sandwich au poulet, frites et salade

23 €

Pain de mie toasté, poulet, concombre, tomate, œuf sur le plat, mayonnaise, salade romaine, lard fumé

Chicken Club sandwich toasted bread, chicken, cucumber, tomato, egg, mayonnaise, smoked bacon, Roman salad and french fries

Fish & Chips

25 €

Fish & Chips

Accompagnement au choix :

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

Choice of side dishes : French fries, mesclun salad, baby potatoes, penne, rice

Accompagnement supplémentaire : 8 € *Extra side dishes 8 €*



LE PETIT MARCEL

15 €

Children menu

Jusqu'à 12 ans. *Up to 12 years old*

Burger enfant, steak haché, emmental et sauce ketchup, frites

Baked burger bun, ground beef patty, ketchup, slice of emmental cheese, fries

Suprême de volaille

Roasted chicken breast

Fish & chips sauce tartare

Fish and chip's tartare sauce

Penne sauce tomate

Penne pasta, tomato



FROMAGES

Cheeses



Sélection de fromages de Normandie

Selection of French cheeses from Normandy

19 €



DESSERTS

Sphère glacée à la vanille et noix de pécan caramélisées

13 €

Enrobage craquant à l'amande et noix de cajou, sauce chocolat

Frozen vanilla sphere with caramelized pecan nuts, crispy almond and cashew coating, chocolate sauce

Pruneaux pochés façon vin chaud

13 €

Pain d'épices à l'orange, glace vanille

Poached prunes in mulled wine style, orange gingerbread, vanilla ice cream

Mousse au chocolat Nyangbo

12 €

Chocolate mousse Nyangbo

Tarte du moment

11 €

Pie of the moment

Salade de fruits frais

13 €

Fresh fruits platter

Café ou Thé gourmand

11 €

Gourmet coffee or tea

Glace "L'atelier des écrins" 140ml

13 €

Vanille de Madagascar et noix de pécan ou chocolat de Tanzanie et noisettes ou sorbet fruits rouges

"L'atelier des écrins" ice cream

Madagascar vanilla and pecan nuts, Tanzania chocolate and hazelnuts, red fruits sorbet