

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 saison

Seasonal soup

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

18 €



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

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

23 €



LOCAL

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 €



LOCAL

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 crémeuse 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 €

Tagliatelle au pesto pistache

Tomate, crevettes épices cajun

Tagliatelle pasta pistachio pesto, tomatoe, cajun spiced shrimps

21 €

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, smoked bacon

Burger Végan du Grand Hôtel

25 €



VEGAN

Pain burger du boulanger, steak de haricot rouge, sauce barbecue, cornichons, salade

Baked burger bun, red bean steack, barbecue sauce, pickles

Egg club sandwich de la New ferme Cocotte à Grangues

23 €



LOCAL

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

Egg club sandwich from local farmer's, toasted bread, chicken, roman lettuce, tomatoe, egg, cucumber, smoked bacon

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 amande cœur abricot

Compotée d'abricots à la vanille de Madagascar, amandes effilées et torréfiées

Almond sphere with an apricot centre, apricot compote with Madagascar vanilla and roasted flaked almonds

13 €



Baba compotée de fruits rouges sorbet framboise

Rum baba with red fruit compote and raspberry sorbet

13 €

Mousse au chocolat Nyangbo

Chocolate mousse Nyangbo

12 €

Tarte du moment

Pie of the moment

11 €

Salade de fruits frais

Fresh fruits platter

13 €

Café ou Thé gourmand

Gourmet coffee or tea

11 €

Glace "L'atelier des écrins" 140ml

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

13 €