



Le restaurant le Hastings et son équipe  
vous souhaitent la bienvenue.

NOUS PRIVILÉGIONS LE CIRCUIT COURT DANS LA MESURE DU POSSIBLE  
NOS LÉGUMES VIENNENT DE LA CULTURE BIOLOGIQUE  
« LA FERME AUX MILLE RUISSEaux »  
NOS VIANDES DE L'ABATTOIR DE SANNERVILLE EN NORMANDIE.

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr



## WRAP

Saumon gravlax, ricotta, crème citronnée ciboulette ..... 11,90 €

## NOS ENTRÉES MAISONS

Soupe de poissons et sa rouille véritable. .... 9,90 €

Saumon gravlax aux agrumes et herbes fraîches et jus de betterave ..... 12,00 €

Tartare de Saint Jacques aux agrumes et jeunes pousses espuma d'huîtres ..... 15,00 €

Foie gras de canard mi-cuit, chutney du moment ..... 16,90 €

Tartare de poisson aux trois algues, espuma d'huître, gel de citron ..... 16,90 €

Carpaccio de Saint-Jacques pesto de roquette et gel de citron ..... 18,00 €

## NOS MOULES DE BOUCHOT FRITES MAISON

(Saison de la bouchot AOP de juillet à décembre)

Moules marinières (beurre, vin blanc, persil, oignons) ..... 14,90 €

Moules marinières frites (beurre, vin blanc, persil, oignons) ..... 17,90 €

Moules crème frites (marinières plus crème) ..... 18,90 €

Moules fromagères- frites ..... 19,90 €

## NOS GARNITURES ET SAUCES MAISON

Salade verte, pommes vapeur rissolées, purée, frites, légumes ..... 4,50 €

Pour nos sauces : demander au serveur ..... 2,00 €

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr



## NOS POISSONS

|                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pavé de saumon rosé, jus de betterave et petits légumes .....                                                    | 21,90 € |
| Dos de cabillaud au beurre Nantais safrané mousseline de carotte mangue et ses légumes croquants du moment ..... | 25,00 € |
| Véritable choucroute de la mer (poissons du moment) .....                                                        | 28,90 € |
| Belle noix de Saint Jacques en persillade, risotto aux champignons .....                                         | 29,00 € |
| Filet de Dorade snacké- spaghetti de courgettes aux pesto .....                                                  | 24,90 € |



## NOS SALADES

|                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Salade César (sucrine, blanc de poulet, croûton à l'ail, parmesan) .....             | 19,90 € |
| Salade de chèvre (toasts de Chèvre, lardons poêlés, oignons, sucrose, tomates) ..... | 18,50 € |

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr





## NOS VIANDES (d'origines françaises)

|                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Filet de bœuf fumé par nos soins-jus truffé .....                                                         | 29,00 € |
| Burger Hastings frites (steak haché frais, haché maison 120 gr, pain maison et oignons, fromage AOP) .... | 23,00 € |
| Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins, frites maisons .....                                    | 21,90 € |
| Superbe entrecôte et sa sauce Hastings (350 gr) environ, frites maisons .....                             | 29,90 € |
| Chicken burger (poulet pané maison, salade, sauce blanche, tomates, oignons) .....                        | 25,00 € |



## PORC IBÉRIQUE

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Presa Iberica et son Jus ..... | 24,00 € |
|--------------------------------|---------|

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.

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr





## NOS FRUITS DE MER

### Nos huîtres d'Isigny

|            |         |
|------------|---------|
| • 6 .....  | 13,50 € |
| • 9 .....  | 19,50 € |
| • 12 ..... | 25,50 € |

### Nos crevettes bio de Madagascar

|            |         |
|------------|---------|
| • 6 .....  | 9,90 €  |
| • 9 .....  | 14,50 € |
| • 12 ..... | 19,00 € |

Assiette de bulots mayonnaise ..... 11,20 €

Duo de bulots crevettes ..... 21,80 €

Assiette de bigorneaux ..... 10,20 €

## NOS COMPOSITIONS

Assiette de fruits de mer ..... 27,00 €

(bulots, 3 crevettes, 3 huîtres, bigorneaux, amandes)

Plateau de fruits de mer 1 personne ..... 49,00 €

(Demi tourteau, 6 huîtres, 6 crevettes, bulots, bigorneaux, amandes)



RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr



## NOS DESSERTS MAISON

(Prise de commande de préférence en début de repas pour vous garantir le dessert de votre choix tout est confectionné sur place, en vous remerciant de votre compréhension)

|                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| Tarte tatin caramel beurre salé vanille de Madagascar ..... | 9,90 €  |
| Crème brûlée au grand marnier .....                         | 8,50 €  |
| Profiterole a la vanille sauce chocolat chaud .....         | 10,90 € |
| Fondant au chocolat de Mimi et sa chantilly maison .....    | 9,50 €  |
| Fromages normands .....                                     | 14,90 € |

## NOS DESSERTS EN LIVE

Dessert en live ( préparé devant vous prix par pers) 2 pers minimum

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Crêpes suzette au beurre d'orange ..... | 13,00 € |
|-----------------------------------------|---------|

## NOS CRÊPES

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Sucre .....                                                  | 4,50 € |
| Citron, confiture, chocolat, caramel beurre salé, miel ..... |        |
| Nutella .....                                                | 5,90 € |
| Supplément chantilly (maison) .....                          | 2,00 € |

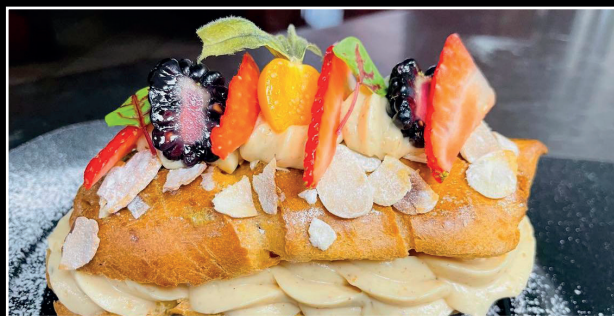


Pensez à nous donner vos appréciations sur Google ou Tripadvisor, nous y serons attentifs !

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr





## NOS GLACES ARTISANALES

1 BOULE : 3,50 € - 2 BOULES : 7,00 € - 3 BOULES : 9,00 €

Café liégeois ..... 9,90 €

(Boules café arabica , sirop café maison ,chantilly maison)

Chocolat liégeois ..... 9,90 €

(Boules chocolat Valrhona , chocolat chaud maison , chantilly maison)

Dame blanche ..... 9,90 €

(Boules Vanille de Madagascar, chocolat chaud maison, chantilly)



RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr





19,90€

## MENU DU MIDI

12H00 A 13H30

Salade de chèvre chaud aux noix et lardons

ou

Ouf cocotte au camembert

ou

Soupe du moment

&

Cassolette de poisson du jour

légumes de saisons

ou

Escalope de poulet à la normande

ou

Pâtes au pesto et parmesan

&

Panna cotta du moment

ou

Crêpe sucrée

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr



(-12) 12,00€  
MENU PETIT BASSIN

Steak haché frais- frites ou purée maison  
Dos de cabillaud beurre blanc frites ou légumes de saison  
Moules crème ou marinières frites

—  
Glace une boule au choix ou crêpe au sucre



RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr



38,90€

## MENU MER

Saumon gravlax aux herbes fraîches

ou

Soupe de poissons et sa rouille véritable

ou

Tartare aux deux poissons et son espuma  
d'huître mesclun et gel de citron yuzu

&

Dos de cabillaud au beurre Nantais safrané

ou

Filet de dorade snacké spaghetti de courgette au pesto

ou

Véritable choucroute de la mer poissons  
du moment ( sup 4 euros )

&

Crème brûlée au grand marnier

ou

Fondant au chocolat de Mimi et sa chantilly  
vanille de Madagascar

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr





MENU DU HASTING'S (-12) 49,90€

Mise en bouche du moment

Entrées, plats, desserts à la carte  
(sauf fruits de mer).



RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr

# Carte des Vins

*Le Hastings*

Le restaurant Le Hastings et son équipe  
vous souhaitent une bonne dégustation.

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr



Demandez au serveur  
les vins du moment

## BOUTEILLES VINS DÉCLINÉES EN PICHETS

### VINS BLANCS DE LOIRE

|                                                  | 12cl  | 25cl   | 50cl   | 75cl   |
|--------------------------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP .....        | 5,80€ | 11,00€ | 22,00€ | 27,00€ |
| Chardonnay .....                                 | 6,50€ | 12,00€ | 24,00€ | 29,00€ |
| Sauvignon Val de Loire IGP .....                 | 6,50€ | 12,00€ | 24,00€ | 29,00€ |
| Cheverny AOP (domaine Sauger) .....              | 6,50€ | 12,00€ | 24,00€ | 29,00€ |
| Pouilly fumé AOP (Domaine des Rabichattes) ..... |       |        |        | 39,00€ |
| Sancerre AOP (Les Blanchaux) .....               |       |        |        | 41,00€ |

### VINS BLANC DE BOURGOGNE

|                                                     | 12cl  | 25cl   | 50cl   | 75cl   |
|-----------------------------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Bourgogne aligoté AOP (Buissonnier) .....           | 7,50€ | 15,00€ | 29,00€ | 35,00€ |
| Saint Véran AOP (Les Charmones) .....               | 7,50€ | 15,00€ | 29,00€ | 39,00€ |
| Montagny 1 <sup>er</sup> cru AOP (Les Coères) ..... |       |        |        | 45,00€ |
| Chablis AOP (Domaine Alain Gautheron) .....         |       |        |        | 45,00€ |
| UBY N4 .....                                        | 5,50€ | 11,00€ | 22,00€ | 32,00€ |

### VINS ROUGES DE BOURGOGNE

|                                                       | 12cl  | 25cl   | 50cl   | 75cl   |
|-------------------------------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Hautes-Côtes-De-Nuits AOP (Les Dames Huguettes) ..... | 7,50€ | 15,00€ | 29,00€ | 39,00€ |
| Mercrey AOP (Domaine Du Meix Foulot) .....            |       |        |        | 45,00€ |
| Santenay AOP (Nuiton-Beaunoy) .....                   |       |        |        | 45,00€ |

### VINS ROUGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

|                                                               | 12cl  | 25cl   | 50cl   | 75cl   |
|---------------------------------------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Côtes-du-Rhône AOP (Châteaux La Chapelle, Saint Pierre) ..... | 6,50€ | 13,00€ | 26,00€ | 35,00€ |
| Croze Hermitage AOP (les Entrecoeurs - Domaine Mucyn) .....   | 8,80€ | 17,00€ | 34,00€ | 44,00€ |

### VINS DU BORDELAIS

|                                                          | 12cl  | 25cl   | 50cl   | 75cl   |
|----------------------------------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Bordeaux AOP (Beau Mayne - Domaine Dourthe) .....        | 5,50€ | 11,00€ | 22,00€ | 29,00€ |
| Graves AOP (Châteaux La Garance - Domaine Dourthe) ..... | 7,50€ | 15,00€ | 29,00€ | 39,00€ |

### AUTRE RÉGION

|                                          | 12cl  | 25cl   | 50cl   | 75cl   |
|------------------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Brouilly AOP (Châteaux La Valette) ..... | 6,50€ | 13,00€ | 26,00€ | 36,00€ |

### VINS ROSÉS

|                                                                      | 12cl  | 25cl   | 50cl   | 75cl   |
|----------------------------------------------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Rosé de Loire AOP (Pierre et la Cigale - Domaine Saint Pierre) ..... | 6,00€ | 12,00€ | 24,00€ | 29,00€ |
| Rosé de Provence AOP (Note Bleue - Vigneron de St Tropez) .....      | 6,00€ | 12,00€ | 24,00€ | 29,00€ |

### VINS BLANCS

|                  |  |  |  |        |
|------------------|--|--|--|--------|
| Riesling .....   |  |  |  | 29,00€ |
| Pinot noir ..... |  |  |  | 35,00€ |





## NOS BOISSONS

### BIÈRES PRESSION

|                    | 25cl  | 50cl   |
|--------------------|-------|--------|
| Kronenbourg .....  | 4,90€ | 8,80€  |
| Grimbergen .....   | 6,40€ | 11,80€ |
| Panaché .....      | 4,90€ | 8,80€  |
| Monaco .....       | 5,60€ | 10,20€ |
| Picon Bière .....  | 5,90€ | 10,80€ |
| Bière Moment ..... |       |        |

### BIÈRES BOUTEILLES

|                                                       | 25cl  | 33cl  |
|-------------------------------------------------------|-------|-------|
| Heineken, 1664, Desperados, Leffe, Chimay bleue ..... |       | 6,90€ |
| Corona, Hoegaarden .....                              |       | 8,00€ |
| Delirium red .....                                    |       | 6,50€ |
| 1664 Sans alcool .....                                | 5,90€ |       |

### CHAMPAGNES

|                       | 12cl   | 75cl    |
|-----------------------|--------|---------|
| Collet .....          | 10,90€ | 60,00€  |
| Veuve Clicquot .....  |        | 105,00€ |
| Moët et Chandon ..... |        | 105,00€ |





## NOS COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

13,00€

Caïpirinha: Cachaça, citron vert, sucre de Canne.

Mojito: rhum Cubain, menthe fraîche, citron vert, sucre de Canne.

Ti-Punch: Rhum, Citron vert.

Gin Leo: Gin, citron jaune, concombre, romarin, schweppes.

Americano: Cinzano, Campari, Noilly Prat.

### SANS ALCOOL

10,00€

Bora Bora: Jus d'ananas, passion, citron, grenadine.

Paradise: Coulis de framboise, jus d'orange, jus d'ananas.

## NOS APÉRITIFS

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| Kir muscadet .....                                | 5,50€  |
| Kir normand (à base de cidre) .....               | 6,80€  |
| Kir royal .....                                   | 12,00€ |
| Martini rouge ou blanc, Suze, Campari (6cl) ..... | 4,80€  |
| Porto rouge ou blanc (6cl) .....                  | 5,00€  |
| Pommeau (6cl) .....                               | 5,50€  |
| Campari (6cl) .....                               | 5,10€  |
| Ricard (2cl) .....                                | 3,90€  |

### CIDRE

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Verre .....     | 4,50€  |
| Bouteille ..... | 20,00€ |



## NOS BOISSONS FRAÎCHES

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Jus : orange, pomme, ananas, abricot, tomate .....                    | 4,90€ |
| Coca, Coca Zéro .....                                                 | 4,90€ |
| Schweppes, Schweppes Agrumes .....                                    | 4,90€ |
| Orangina .....                                                        | 4,90€ |
| Ice Tea .....                                                         | 4,90€ |
| Perrier .....                                                         | 4,90€ |
| Oasis .....                                                           | 4,90€ |
| Fanta .....                                                           | 4,90€ |
| Limonade .....                                                        | 3,50€ |
| Sirop à l'eau: citron, fraise, menthe, grenadine, pêche, cassis ..... | 3,00€ |
| Diabolo .....                                                         | 3,80€ |
| Fruit Pressé: orange ou citron .....                                  | 6,10€ |
| Evian, San Pellegrino, Badoit (1l) .....                              | 6,90€ |
| ½ Evian, ½ San Pellegrino, ½ Badoit .....                             | 4,90€ |



## BOISSONS CHAUDES

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Café, Décaféiné .....                  | 2,50€  |
| Grand Café, Grand Déca .....           | 4,50€  |
| Café Crème .....                       | 4,50€  |
| Chocolat Chaud .....                   | 4,50€  |
| Café Viennois, Chocolat Viennois ..... | 6,50€  |
| Thé nature .....                       | 4,50€  |
| Irish coffee .....                     | 11,50€ |

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - interdit aux moins de 18 ans)



## NOS ALCOOLS FORTS

### WHISKIES 4cl

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Sir Peterson .....      | 6,00€  |
| Jameson .....           | 6,80€  |
| Jack Daniel's .....     | 6,80€  |
| Glenfiddich 12ans ..... | 9,90€  |
| Chivas 12 ans .....     | 9,90€  |
| Cardhu .....            | 9,00€  |
| Knockando .....         | 9,00€  |
| Bulleit .....           | 9,00€  |
| Talisker .....          | 12,00€ |
| Black Label .....       | 12,00€ |
| Lagavulin .....         | 15,00€ |

### VODKA 4cl

|                  |       |
|------------------|-------|
| Grey Goose ..... | 9,00€ |
| Belvedere .....  | 9,00€ |
| Sobieski .....   | 7,00€ |

### GIN 4cl

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Bombay .....    | 9,00€ |
| Tanqueray ..... | 7,00€ |

### RHUM 4cl

|                      |        |
|----------------------|--------|
| St James ambré ..... | 5,70€  |
| Captain Morgan ..... | 6,00€  |
| Trois rivières ..... | 6,00€  |
| Pampero ambré .....  | 6,00€  |
| Pampero brun .....   | 6,00€  |
| Kraken spiced .....  | 8,00€  |
| Diplomatico .....    | 10,00€ |
| Zacapa .....         | 15,00€ |



### DIGESTIFS 4cl

|                                                                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Get 27, Get 31, Bailey's, Manzana, Amaretto, Limoncello, Grand Marnier, Cointreau, Poire William, Calvados du père Jules 3 ans ..... | 6,90€  |
| Cognac, Calvados du père Jules 10 ans .....                                                                                          | 10,00€ |



Le restaurant Le Hastings et son équipe  
vous remercient pour votre visite.

Pensez à nous donner vos appréciations sur  
Google ou Tripadvisor, nous y serons attentifs !

Réalisation graphique : wealprod@gmail.com

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

2, av de la Mer - 14390 Cabourg - 02 31 24 33 09 - lehastings.fr