

SOFTS

EAUX MINERALES

Evian, Badoit

Chateldon 75cl

50CL 1L

6 € 7 €

9 €

SODAS

Coca-cola, zéro 33cl

Orangina, Limonade 33cl

Perrier 33cl

Schweppes tonic, agrumes 25cl

Lipton Ice Tea 25cl

Ginger Beer 25cl

7 €

JUS DE FRUITS 25CL

Ananas, Tomate, Fraise, litchi

Fruit de la passion, Pêche, Framboise, Mangue

Jus de pomme, Jus de poire

7 €

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSE 20CL

Citron, Orange, Pamplemousse

7 €

THES ET INFUSIONS

Earl Grey, Ceylan, Thé Vert menthe, Verveine, Tilleul, Darjeeling

6 €

CAFÉS ET CHOCOLATS

Expresso, Décaféiné

Double expresso

Café au lait

Chocolat chaud, Cappuccino

Chocolat ou Café viennois

Café Glacé

4 €

7 €

5 €

7 €

9 €

7 €



COUPE DE CHAMPAGNE ^{15Cl}

<i>Laurent-Perrier « La Cuvée » Brut</i>	20 €
<i>Laurent Perrier Cuvée rosé</i>	25€

VINS AU VERRE^{15Cl}

Vins blancs

SANCERRE. <i>Domaine Bourgeois, Cuvée « Le MD de Bourgeois », 2020</i>	15 €
MONTAGNY 1 ^{ER} CRU. <i>Domaine de Montorge « Quatre Clochers », 2019</i>	15 €
ANJOU. <i>Cuvée « Les Bergères » Domaine Chamboureau, 2019 Bio</i>	12 €
CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX. <i>Domaine Pellehaut</i>	11 €

Vins rouges

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS. <i>Domaine Pierre Laurent, 2019</i>	15 €
SAUMUR CHAMPIGNY. <i>Cuvée « Les Poyeux » Alliance Loire, 2017</i>	11 €

Vins rosés

COTES DE PROVENCE. <i>Cuvée « La Vie en Rose » Château Roubine, 2020</i>	9 €
COTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE. <i>Château Coussin, 2021</i>	10 €

CHAMPAGNE ^{75Cl}

CHAMPAGNE BLANC BRUT

<i>Laurent-Perrier « La Cuvée » Brut</i>	105 €
<i>Laurent-Perrier Ultra brut</i>	145 €
<i>Laurent-Perrier 2012</i>	153 €
<i>Laurent-Perrier Blanc de blancs</i>	195 €

CHAMPAGNE ROSE BRUT

<i>Laurent-Perrier Cuvée rosé</i>	138 €
-----------------------------------	-------

GRANDES CUVEES

<i>Laurent-Perrier Grand Siècle, N°24</i>	300 €
---	-------

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

A LA DÉCOUVERTE DU PAYS D'AUGE

	33CL	75CL
<i>Cidre</i>	8 €	20 €
<i>Cidre Colette Domaine Dupont</i>		38 €
<i>Cidre jurassique Domaine Antoine Marois</i>		33 €
<i>Poiré</i>		20 €
<i>Kir Normand</i> 15Cl		8 €
<i>Pommeau de Normandie</i> 6cl		8 €
NOS DIGESTIFS 4Cl		
<i>Calvados Maison Dupont 12 ans</i>		16 €
<i>Calvados Maison Pacory 16 ans</i>		16 €
<i>Calvados Maison Huard Millésime 1989</i>		24 €
<i>Cidre de glace</i> 8Cl		11 €
NOS ALCOOLS NORMANDS 4Cl		
<i>Gin DISTILLERIE C'est Nous</i>		16 €
<i>Vodka DISTILLERIE C'est Nous</i>		16 €
<i>Limoncello DISTILLERIE C'est Nous</i>		12 €
BIÈRES 33CL		
<i>Brasserie de l'Odon</i>		
<i>(blanche, blonde, ambrée, California pale ale)</i>		9 €
<i>Heineken pression</i>	25cl 7€	50cl 12€
APÉRITIFS		
<i>Ricard, Pastis 51</i> 3Cl		7 €
<i>Martini Bianco, Rosso</i> 6Cl		9 €
WHISKIES 4CL		
<i>Ardbeig Single Malt</i>		16 €
<i>Bulleit Bourbon</i>		15 €
<i>Chivas 12 ans</i>		15 €
<i>Rozelieures Rare Collection (Lorraine)</i>		18 €
<i>Tokinoka</i>		16 €
RHUMS 4CL		
<i>Bouquet «Chaleureux » (Normandie)</i>		18 €
<i>La Favorite (AOC Martinique)</i>		16 €
<i>Santa Teresa (Venezuela)</i>		19 €
<i>Havana Club 3 ans (Cuba)</i>		14 €
<i>Havana Club 7 ans (Cuba)</i>		16 €

BORDEAUX ROUGE

HAUT-MEDOC. <i>Les Demoiselles d'Haut Peyrat, 2016</i>	52 €
SAINT-EMILION GRAND CRU. <i>Château Franc Thaillass, 2017 Bio</i>	75 €

BOURGOGNE ROUGE

AUXEY DURESSES. <i>Domaine Labry, 2017</i>	98 €
BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS. <i>Domaine Pierre Laurent, 2019</i>	75 €

LOIRE ROUGE

SAUMUR CHAMPIGNY. <i>Cuvée « Les Poyeux » Alliance Loire, 2017</i>	55 €
SANCERRE. <i>Domaine Henri Bourgeois Cuvée « Les Bonnes Bouches » 2018</i>	74 €

BEAUJOLAIS ROUGE

BROUILLY. <i>Château St Lager, 2020</i>	48 €
---	------

VALLEE DU RHONE ROUGE

CROZES-HERMITAGE. <i>Domaine Michelas Saint Jemms, 2021</i>	78 €
COTE-ROTIE. <i>Domaine Garon « Les Triotes », 2018</i>	133 €
COSTIERES DE NIMES. <i>Château Beaubois, 2017 Bio</i>	42 €

LANGUEDOC ROUGE

SAINT CHINIAN. <i>Cuvée « Petit Bonheur » Château Fonsalade, 2020</i>	52 €
---	------

SELECTION DE ROSE

COTES DE PROVENCE. <i>Cuvée « La Vie en Rose » Château Roubine, 2020</i>	45 €
COTES DE PROVENCE. <i>Sainte Victoire Château Coussin, 2021</i>	50 €
COSTIERES DE NIMES. <i>Château Beaubois, 2020 Bio</i>	38 €

BOURGOGNE BLANC

MONTAGNY 1 ^{ER} CRU. <i>Domaine de Montorge « Quatre Clochers », 2019</i>	78 €
PERNAND-VERGELESSES. « <i>Les Combottes» Domaine Rapet, 2018</i>	130 €
CHABLIS. <i>Domaine Jean-Marc Brocard, 2020</i>	60 €

LOIRE BLANC

ANJOU. <i>Cuvée « Les Bergères » Domaine Chamboureau, 2019 Bio</i>	60 €
VDF CHAPEAU MELON. <i>Domaine de la Chauvinière-Jérémy Huchet, 2020</i>	36 €
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE. <i>Domaine de la Chauvinière, 2020</i>	40 €
SANCERRE. <i>Domaine Bourgeois, Cuvée « Le MD de Bourgeois », 2020</i>	75 €
SAVENNIERES LE PARC. <i>Domaine Chamboureau, 2016 Bio</i>	98 €

ALSACE BLANC

PINOT GRIS. « RESERVE » <i>Domaine Lorentz, 2020</i>	75 €
--	------

VALLEE DU RHONE BLANC

CROZES-HERMITAGE. <i>Domaine Entrefaux, 2020</i>	85 €
CONDRIEU. <i>Domaine Garon, 2020</i>	165 €
COSTIERES DE NIMES. <i>Château Beaubois, 2017 Bio</i>	38 €

SUD-OUEST BLANC

GASCOGNE. <i>Domaine de Pellehaut « ETE Gascon », 2020</i>	55 €
GASCOGNE. « <i>Pigmentum » G.Vigouroux, 2020</i>	40 €

PROVENCE ET CORSE BLANC

COTES DE PROVENCE. <i>Château Coussin, 2020</i>	60 €
CORSE. <i>Domaine Petroni, 2020</i>	52 €

COCKTAILS CHAMPAGNE

<i>White Swann</i>	23 €
<i>Grand Hotel Champagne</i>	23 €

SELECTION DE SPRITZ

<i>Spritz (Martini Fiero, soda, Prosecco)</i>	19 €
<i>Italicus Spritz (Italicus, soda, Prosecco)</i>	
<i>Spritz Normand (Benedictine, soda, Cidre Colette)</i>	

SELECTION DE MOJITOS

<i>Mojito classic</i>	19 €
<i>Mojito passion</i>	
<i>Spicy mojito (gingembre, Rhum épicé)</i>	
<i>Mojito rose framboise</i>	

COCKTAILS CREATIONS 25CL

<i>Fresh bomb</i>	19 €
<i>-Rhum cubain, Rhum épicé, jus fraise, jus cranberry, eau de coco)</i>	
<i>Ginger Margarita</i>	
<i>-Tequila, Cointreau, jus orange, jus citron vert, sirop gingembre</i>	
<i>French riviera</i>	
<i>-Gin, jus goyave, jus cranberry, sirop rose, basilic frais</i>	

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL 25CL

<i>Sangria blanche</i>	12 €
<i>-jus pomme et raisin, martini Floreale, hibiscus, pamplemousse citron vert)</i>	
<i>Tiki vibes</i>	
<i>-purée passion, jus ananas, jus mangue)</i>	

THÉ GLACÉ MAISON

<i>Thé vert jasmin, sirop hibiscus, menthe fraîche</i>	9 €
<i>Thé Darjeeling, sirop de pêche, tranche orange et citron</i>	
<i>Thé safran royal, sirop de passion et ananas frais</i>	

SALADES & SNACKS

Collection de tomates, Burrata, basilic et crème de balsamique. 21€

Salade Caesar, poulet, bacon, croûtons, œuf mollet, parmesan 21€

Salade Caesar, homard, croûtons, œuf mollet, parmesan 38€

*Saumon mariné par nos soins aux épices douces et aneth
crème crue citronnée, ciboulette et ses toasts*

Fraîcheur de melon et pétales de jambon cru 18€

DESSERTS

Mousse au chocolat façon grand-mère 12€

La Madeleine Grand Hôtel sauce au chocolat 12€

Salade de fruits 10€

Café gourmand 11€

Nos glaces "Hugo & Victor" 13€

Chocolat, Vanille, Framboise

Assiette de fromages Normands 12€

Menu enfant 19€

Fraîcheur de melon et pétales de jambon cru ou Saumon mariné par nos soins

Mousse au chocolat ou Salade de fruits

PRIX NETS TTC SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS
DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE PLATEAU CABOURG 69€

*4 huîtres N°3 Emmanuel LEVEQUE, 4 crevettes Bio de Madagascar,
3 langoustines, crevettes grises, un demi-tourteau, bulots*

LE PLATEAU GRAND HÔTEL 109€

*1/2 homard, 3 huîtres N°3 Emmanuel LEVEQUE, 3 huîtres N°3 GILLARDEAU,
3 langoustines, 3 crevettes Bio de Madagascar, crevettes grises,
un demi-tourteau, bulots*

LE PLATEAU DEGUSTATION D'HUITRES 45€

*3 huîtres d'Isigny N° 4 Emmanuel LEVEQUE, 3 huîtres d'Isigny N°3 Emmanuel
LEVEQUE, 3 huîtres d'Isigny N°1 Emmanuel LEVEQUE, 3 huîtres GILLARDEAU*

Fruits de mer fournis par

La Perle d'Isigny est. Leveque 

FRUITS DE MER à la carte

1/2 homard de nos côtes 32€

1/2 Tourteau 16€

Langoustines 6 pièces 30€

Bulots 250g environ 12€

Crevettes roses 6 pièces 15€

Crevettes grises 150g 12€

Nos HUITRES

Huîtres d'Isigny N°4 Emmanuel LEVEQUE 6 - 9 -12 pièces 19 - 24 - 28€

Huîtres d'Isigny N°3 Emmanuel LEVEQUE 6 - 9 -12 pièces 23 - 27 - 31€

Huîtres d'Isigny N°1 Emmanuel LEVEQUE 6 - 9 -12 pièces 25 - 31 - 41€

Huîtres N°3 GILLARDEAU 6 - 9 -12 pièces 29 - 38 - 49€