

Le Grand Hôtel Cabourg est devenu mythique grâce
à Marcel Proust, qui l'a si merveilleusement bien dépeint
dans son œuvre, sous le nom de « Grand Hôtel de Balbec ».
Il aimait respirer l'air de la mer, écrire au calme et retrouver
l'atmosphère de son enfance, à l'époque où il venait
à Cabourg passer l'été avec sa grand-mère.

Marcel Proust

Le bar « La Belle Epoque » est l'endroit parfait pour
se détendre dans une atmosphère feutrée et élégante,
ouvert de 10h30 à 23h00.

Notre Chef Barman et son équipe vous offrent un large
choix de cocktails dans un cadre raffiné et intimiste.

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

Jus de fruits & sodas

Jus de fruits frais (25cl) - 9€

Orange, Citron, Pamplemousse

Jus de fruits Alain Milliat (33cl) - 12€

Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Tomate,
Framboise, Fruit de la passion, Abricot

Jus de fruits de nos fermes locales (33cl) - 10€

100% pur jus de pomme

Schorles Les Filles de l'Ouest (33cl) - 12€

La Rhubarbe Pimpante
Jus de rhubarbe et eau finement pétillante

La Groseille Chatoyante
Jus de groseille, jus de pomme et eau finement pétillante

L'Orange Affriolante
Jus d'orange douce et sanguine et eau finement pétillante

La Menthe Fougueuse
Jus de citron jaune, menthe et eau finement pétillante

Sodas - 8€

33 cl
Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucre, Limonade

25 cl
Orangina, Schweppes Agrumes, Fuzetea,
Sprite, Fanta Orange

20 cl
Soda London Essence Pêche Jasmin ou Pamplemousse rose,
London Essence Ginger Ale ou Ginger Beer,
Tonic London Essence
(Original, Pamplemousse-romarin)

Cidres, poirés & bières

Cidres

Domaine de GRANDOUET

Cidre La P'tite Pomme - Cidre fermier bio (33cl) - 11€
Cidre Cuvée Réserve (75cl) - 21€
Cidre Grandval Signature - Pays d'Auge (75cl) - 32€

Maison Théo CAPELLE

Cidre du Cotentin (75cl) - 30€

Maison LA GALOTIÈRE

Cidre du Pays d'Auge « Cuvée Prestige » (75cl) - 33€

Poirés

Le poiré est une boisson alcoolisée effervescente, similaire au cidre, de couleur jaune pâle à jaune dorée, obtenue par fermentation du jus de poire issu de « poires à poiré ».

Maison PACORY

Poiré (33cl) - 11€
Poiré le Bézot (75cl) - 25€

Bières (33cl) - 10€

Bière de l'Odon Blonde,
Bière de l'Odon Blanche, Bière de l'Odon Pale Ale,
Bière de l'Odon Ambrée,

Heineken 0.0 (sans alcool) Affligem,
Heineken, Desperados, 1664

Les apéritifs

Apéritifs traditionnels

6cl - 10€
Campari, Suze, Lillet Blanc, Lillet Rouge,
Pimm's, Porto Rouge Graham's,
Porto Blanc Graham's, Muscat, Byrrh,
St Raphaël Rouge, St Raphaël Ambré,
Pommeau de Normandie

6cl - 12€
Xérès-Sherry Lustau Oloroso,
Amaro Averna

15cl
Kir Normand - 10€
Kir Vin Blanc - 12€
Kir Royal - 19€

Gins (4cl) - 16€

« L'Instinct » - Gin création des mixologues du Grand Hôtel

En collaboration avec la distillerie normande « C'est Nous »,
ce gin artisanal est une combinaison de 9 aromates autour
de la cardamome et des agrumes offrant de la fraîcheur
à ce gin légèrement épicé et floral

C'est Nous aux baies de Genièvre et coriande - France, Normandie
Drouin Pira aux notes de poire - France, Normandie
Citadelle aux notes de poivre - France, Charente-Maritime
Citadelle Jardin d'été aux notes de melon et agrumes - France, Charente Maritime
Citadelle Rouge aux notes de fruits rouges et rhubarbe - France, Charente Maritime
Hendrick's parfumé à la rose - Ecosse
Mare aux notes d'olives et de thym - Espagne
Roku aux notes de plantes - Japon
Monkey 47 aux notes de pomelo, hibiscus et jasmin - Allemagne
Bombay Sapphire aux notes épicées - Angleterre

Anisés (4cl) - 10€

Pastis du Verger - France, Normandie
Ricard, Pastis 51

Vodkas (4cl) - 16€

C'est Nous - France, Normandie
Grey Goose - France, Charente
Belvedere - Pologne

Vermouths (6cl) - 10€

Martini Rosso
Martini Bianco

Absinthe (4cl) - 15€

La Fée Absinthe Blanche

Vermouths premiums (6cl) - 12€

Martini Rubino
Martini Ambrato
Martini Bitter
Carpano Antica Formula - 15€
(Considéré comme l'un des meilleurs vermouths rouges d'Italie)

Tequilas et Mezcals (4cl)

Cazadores Blanco - 16€
Don Julio Reposado - 20€
Patron Silver - 19€
Patron Reposado - 20€
Patron Añejo - 30€
Patron El Alto - 50€
Mezcal Los Siete Misterios - 20€

Rhums (4cl)

Bouquet « Chaleureux »
Normandie - 18€

Clément « Cuvée Homère »
Martinique - 40€

Zacapa XO
Guatemala - 30€

Dos Maderas 5+5
Caraïbes et Espagne - 20€

Diplomatico Reserva
Venezuela - 18€

Zacapa 23
Guatemala - 25€

Bumbu XO
Barbade - 20€

JM Blanc
AOC Martinique - 16€

Planteray 3 stars
Barbade - 15€

Planteray XO
Barbade - 18€

Santa Teresa
Venezuela - 20€

Havana Club 3 ans
Cuba - 15€

Havana Club 7 ans
Cuba - 16€

Cachaça Leblon
Brésil - 15€

Accompagnements Alcools - 4€

Coca Cola, Perrier, London Essence Tonic, Jus de fruits aux choix

À la découverte des whiskies

Selon la légende, ce sont des moines irlandais qui auraient
créé la première "eau-de-vie" aux XIe ou XIIe siècles.
Les échanges entre l'Irlande et l'Écosse auraient par la suite contribué
au développement du whisky écossais. Cependant, l'origine exacte
de cette boisson fait encore débat entre ces deux nations.

De nos jours, le whisky repose sur trois ingrédients fondamentaux :
des céréales (orge, avoine, seigle ou maïs), de la levure
et une grande quantité d'eau. Une fois fermenté et distillé,
l'alcool est allongé avec de l'eau pure avant d'être conservé dans
des tonneaux de chêne durant un minimum de trois années.
La nature du bois utilisé, les conditions climatiques et l'environnement
de stockage exercent une influence déterminante
sur les caractéristiques finales du produit.

Le bourbon se caractérise par une teneur élevée en maïs
(généralement proche de 80 %) et un élevage dans des fûts de chêne neufs
sur une période d'au moins deux ans, souvent prolongée.
L'importance du fût est capitale : près de 80 % du caractère final du whisky
résultent de son contact avec le bois, qui modèle progressivement
ses saveurs, sa consistance et sa teinte.



Les whiskies

Scotch Whiskies (4cl)

Chivas 12 ans - 15€
Cardhu Amber Rock - 18€
Lock Lomond - 15€

American & Canadian Whiskies (4cl)

Jack Daniel's n°7 - 15€
Jack Daniel's Single Barrel - 18€
Canadian Club - 15€
Woodford Reserve Bourbon - 18€
Woodford Reserve Rye - 18€
Michter's Single Barrel Rye - 15€
Michter's Small Batch Bourbon - 15€
Blanton's Original Bourbon - 24€

Irish Whiskies (4cl)

Jameson - 15€
Slane Triple Casked - 18€

Whisky Japonais (4cl)

Tokinoka - 16€
Nikka from the Barrel - 20€

Single Malts (4cl)

Le Breuil Origine
Normandie - 18€

Rozelieures Rare Collection
Lorraine - 18€

Glenkinchie 12 ans
Lowlands - 18€

Glen Scotia 18 ans
Campbeltown - 40€

Glen Scotia Double cask
Campbeltown - 18€

Caol Ila 12 ans
Islay - 20€

Ardbeg Ten
Islay - 18€

Lagavulin 16 ans
Islay - 25€

Oban 14 ans
Highlands - 20€

Glenmorangie The Original
Highlands - 18€

Glenglassaugh Sanded
Highlands - 20€

Aberlour A'Bunadh
Speyside - 24€

Talisker Port Ruighe
Isle of Skye - 18€

Macallan Double Cask 12 ans
Speyside - 25€

The Benriach 10 ans
Speyside - 18€

Glenlivet 12 ans
Speyside - 21€

Glenlivet 18 ans
Speyside - 29€

Parenthèse salée

Les Tapas du Grand Hôtel

Accras de cabillaud	10 pièces	15€
Crevette en tempura	6 pièces	18€
Mini croque monsieur truffé	6 pièces	21€
Toast foie gras chutney de saison	6 pièces	23€
Poulet croustillant au paprika	6 pièces	18€
Houmous de pois chiche		10€
Saumon gravlax, crème citronnée 80g		14€
Tataki de boeuf mariné sésame et sauce soja 80g		14€

Les rillettes de la mer

Rillette de homard 90g	15€
Rillette de maquereaux à la moutarde 90g	13€

Le caviar

Caviar du Bassin, Baerii - France (30g) 95€
Mini blinis, crème au citron, beurre demi-sel d'Isigny

Cocktails “Signature”



Le White Swann - 27€

Créé à l’occasion du Festival du Film Romantique de Cabourg,
le White Swann est un hommage élégant à l’esprit du festival
et à son prestigieux Swann d’Or, remis aux lauréats.

Imaginé comme une célébration pétillante du cinéma
et de la romance, ce cocktail raffiné marie la finesse
du champagne à la douceur florale de la liqueur Saint-Germain,
sublimée par des zeste d’agrumes qui apportent fraîcheur et vivacité.

À la fois sucré, délicatement acidulé, et pétillant, le White Swann
séduit par son équilibre subtil et son élégance en bouche.
C’est un incontournable pour notre clientèle fidèle,
qui en a fait le symbole de leurs plus beaux instants partagés.

Les cocktails “Classiques” - 22€

N’hésitez pas à nous demander vos cocktails préférés tels que :

Le Dry Martini
Au gin Citadelle classique, Jardin d’été ou Rouge
Bombay Sapphire, Mare ou C’est Nous

La Margarita
À la téquila Patron Silver ou Reposado et Cointreau

Le Sprit’z
À l’Apérol ou Campari ou Select ou Lillet ou Saint Germain

Le Mojito
Au rhum Bacardi Carta blanca ou Havana Club 3 ans
Planteray 3 stars

Le Moscow Mule
À la vodka C’est Nous ou Belvédère ou Grey Goose

L’Alexander
Au cognac Rémy Martin VSOP, Hennessy VS

Le Old Fashioned
Au Michter’s US*1 Bourbon

et d’autres ..

Les cocktails créations

Cocktails « Short Drink » - 22€

Le Pom' Star Martini

Redécouvrez le Porn Star Martini dans sa version normande. À base de Calvados Groult 8 ans et d'une liqueur de passion et sirop de vanille maison. Accompagné d'un shooter de cidre.

Le Câpre & Sun

Une version originale du grand classique Dry Martini aux notes méditerranéennes, avec un gin à l'huile d'olive et du Noilly Prat infusé aux câpres.

Cherry On The Cake

Revisite de la Margarita à base de Mezcal Los Siete Misterios, avec des notes de cerise et de sel fumé, élaboré avec gourmandise.

Amour d'Été

Un souvenir de vacances d'été à déguster, à base de rhum Planteray Three Stars, avec des saveurs de violette et de framboise.

Cocktails « Long Drink » - 24€

Le Temps Retrouvé

Mariage du gin « C'est Nous » avec la crème de fraise des bois, ainsi que l'Apérol et une pointe de citron vert complété de tonic London Essence.

Izanagi

Du même nom que la divinité japonaise, laissez-vous voyager à travers les saveurs du Gin Roku, de saké et de yuzu ainsi que des arômes de thé vert et de gingembre.

Fresh Moment #2

Cocktail rafraîchissant où le Pommeau rencontre le Martini Ambrato associé à la crème de framboise, sublimé par la fraîcheur du vin rosé et du concombre.

Purple Sunset

Création ensoleilée autour de la vodka Grey Goose infusée au poivre passionnément, de l'Apérol et des saveurs fruitées de framboise, de cranberry et de pêche de vigne.

Scylla

Laissez-vous embarquer dans la mythologie grecque en compagnie du rhum Kraken. La mangue, la vanille et le poiré seront de l'équipage. L'Odysée n'attend que vous.

L'Abricôtier

Délicate rencontre entre l'abricot, la noix de coco et du basilic avec un soupçon de citron vert, le tout sur une base de gin Citadelle.



Cocktails “Champagne” - 27€

Le White Swann - Cocktail Signature

Cocktail champagne autour de la liqueur Saint Germain, zestes d’agrumes.
Un incontournable de notre clientèle habituée.

L’Aube Florale

Un véritable bouquet effervescent, où le champagne et le vermouth rencontrent l’hibiscus, le jasmin et la fleur de sureau du Saint-Germain.

Summer Palazzo

La bergamote de l’Italicus associée au fruit de la passion et au verjus. Rafraîchit par le champagne, la menthe et le concombre.

Le Scarlett Kiss

Rencontre du Calvados, de la gourmandise de la cerise et de la framboise ainsi que de la douceur de l’Amaretto, associé à l’effervescence du champagne.

“Mocktails Chic” (sans alcool) - 16€

Jardin Impérial

Dans l’esprit d’un Spritz sans alcool au Martini Floréale, fleur de sureau, jus de citron, soda London Essence pêche & jasmin et Lyre’s Classico (prosecco sans alcool).

L’Exotica

Jus de fruit de la passion, sirop de mangue, sirop de vanille, soda London Essence pamplemousse et poivre passionnément.

Flora & Basil

Jus de fraise, sirop de violette & basilic, Martini Vibrante et confiture de myrtille.

Douce Brise

Jus de pomme, infusion de baies & feuilles de verveine, fleur de sureau, menthe fraîche et tagliatelle de concombre.

New Fashioned **“ 1er Prix Lyre’s Competition “**

Old-fashioned sans alcool dans un esprit local, gagnant de la Lyre’s Competition 2026, composé d’American Malt Lyre’s, sirop de vanille & sauge, et d’aigre-doux à la pomme.

Pour toute demande particulière, notre Chef Barman, et son équipe sont à votre disposition pour réaliser vos cocktails favoris

Les vins

Vins Blancs

	15cl	75cl
Bourgogne		
Chablis - Domaine Jean Marc Brocard	14 €	70 €
Corse		
Corse - Domaine Petroni	13€	62€
Vallée de la Loire		
Cheverny - Philippe Loquineau	11€	52 €

Vins Rouges

	15cl	75cl
Bordeaux		
Haut Médoc - Demoiselle d'Haut Peyrat	13 €	60 €
Vallée du Rhône		
Colline de Laure (Bio) - Jean Luc Colombo	11€	45€
Vallée de la Loire		
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine du Cèdre	12€	52 €

Vins Rosés

	15cl	75cl
Provence		
Côteaux d'Aix en Provence - Château La Coste « Rosé d'une nuit » Bio	10 €	46 €

Les eaux minérales

Perrier (33cl) - 6€

Vittel (25cl) - 4€

	½ Litre	75cl
Vittel / San Pellegrino	6 €	8 €
Chateldon		9 €

Les champagnes

Champagnes à la coupe (15cl)

Pommery Brut « Apanage » - 24€
Pommery Rosé « Apanage » - 29€

Champagnes Blanc Brut (75cl)

Pommery Brut « Apanage » - 120€
Pommery Brut « Apanage » Cuvée 1874 - 190€
Pommery « Apanage » Blanc de blancs - 175€
Philipponnat Royale Réserve Non Dosé - 140€
Philipponnat Grand Blanc de Blancs - 215€
Veuve Clicquot « Carte Jaune » - 160€

Champagnes Rosé Brut (75cl)

Pommery Rosé « Apanage » - 145€
Philipponnat Royale Réserve Rosé - 165€
Billecart Salmon Rosé - 250€

Grandes Cuvées

Laurent-Perrier Grand Siècle N°26 - 320€
Dom Perignon 2017 - 450€
Piper Heidsieck Rare 2006 - 325€
Veuve Clicquot Grande Dame 2012 - 350€
Pommery Cuvée Louise 2006 - 340€

Magnums

Pommery Brut « Apanage » - 230€
Veuve Clicquot 2015 Vintage - 370€

Thés, infusions, cafés



Le Goûter Proustien - 18€

Une boisson chaude accompagnée de trois madeleines,
ou d'une pâtisserie du jour

Thés Palais des thés (Bio) - 8€

Thé Noir

Earl Grey, Darjeeling, Royal Assam,
Russe Agrumes

Thé Vert

Chine, Sencha, Jasmin, Menthe,
Escapade fruitée
(Chine, Fraise, Pêche, Ananas,
Rose, Caramel, Vanille)

Cafés

Ristretto, Expresso, Décaféiné - 6€

Double Expresso ou Décaféiné - 10€

Café Crème - 8€

Cappuccino - 9€

Latte Macchiato - 10€
(Nature, Vanille, Noisette ou Caramel)

Infusions Palais des thés (Bio)

Classiques (au choix) : Camomille, Menthe Poivrée, Verveine
Détox Scandinave : Bouleau, Argousier, Cranberry, Sureau, Myrtille
Herboriste n°46 : Camomille, Pomme, Cannelle, Clou Girofle, Cardamome
Herboriste n°74 : Tilleul, Camomille, Fleur d'oranger, Mélisse
Herboriste n°108 : Verveine, Orange, Menthe Poivrée
Rooibos Bourbon : Plante sans théine aromatisée à la vanille et à l'amande

Recettes gourmandes

Chocolat Traditionnel - 9€
Chocolat ou Café Viennois - 10€
Chocolat Viennois saveur caramel - 10€
Chocolat Viennois saveur noisette - 10€

Les cocktails chauds

20 cl - 20€

Irish Coffee
Whiskey Irlandais, sucre de canne, café, crème fraîche fouettée

Normandy Coffee
Calvados, sirop de caramel, café, crème fraîche fouettée

Digestifs & liqueurs

Cognacs et Armagnacs (4cl)

Cognac Hennessy VS - 15€
Cognac Hennessy XO - 45€
Cognac Remy Martin VSOP - 20€
Cognac Rémy Martin 1738 - 25€
Cognac Hine Bonneuil 2010 - 29€
Armagnac Château Laubade VSOP - 15€
Armagnac Charron 1988 - 40€

Eaux de vie de fruits (4cl) - 14€

Poire William's, Framboise Sauvage, Mirabelle

Liqueurs normandes (6cl) - 12€

Limoncello « C'est Nous », Cidre de glace,
Liqueur de café « Cold Brew », Bénédictine,
Bénédictine 1888 (17€)

Liqueurs (6cl) - 12€

Strato (distillat de pistaches), Amaretto, Liqueur Saint Germain,
Menthe Pastille, Bailey's, Frangelico, Get 27, Cointreau, Mandarine Napoléon,
Grand Marnier Cordon Rouge, Marie Brizard, Italicus, Southern Comfort,
Chartreuse Verte (20€)

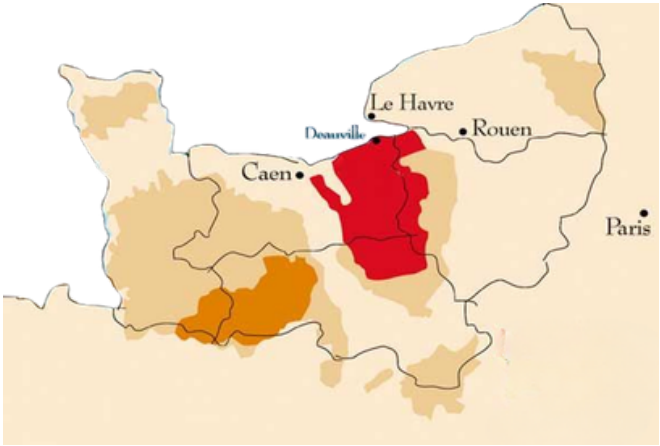
Prix nets en euros, taxes et services compris L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération.

À la découverte du Calvados

L'AOC Calvados Pays d'Auge,
établie en 1942, se distingue par son processus
de fabrication unique. Contrairement aux AOC Calvados et Domfrontais
qui utilisent une distillation simple par alambic à colonne,
cette appellation exige une double distillation similaire
à celle des cognacs. Ce procédé s'effectue grâce à l'alambic
à repasse, également appelé alambic charentais.

L'AOC Calvados constitue la majeure partie de la production
du Calvados avec environ 70% du volume total.
Elle est principalement élaborée à l'aide d'alambics à colonnes.

L'AOC Calvados Domfrontais, créée en 1997, représente une part
marginale de la production avec seulement 1% du marché.
Sa spécificité réside dans sa composition :
elle doit obligatoirement provenir de la distillation
d'un mélange composé de 30% de poiré et 70% de cidre.



Les Calvados

Appellation “Calvados” (4cl)

Michel HUARD

Millésime 2017 - 20€
Millésime 2016 - 22€
Millésime 2004 - 25€
Millésime 1994 - 30€
Millésime 1984 - 35€
Millésime 1976 - 50€

Appellation “Pays d’Auge” (4cl)

Domaine Famille DUPONT

Dupont Islay Whisky Cask - 20€
Dupont 15 ans - 25€
Dupont 30 ans - 35€
Dupont 1980 - 40€

Calvados Roger GROULT

Vénérable - 26€
Réserve Ancestrale - 40€

Calvados Christian DROUIN

Millésime 1988 - 40€
Millésime 1964 - 55€

Calvados Le Père JULES

20 ans - 26€
40 ans - 35€

Calvados CAMUT,

Réserve de Semainville
6 ans - 16€
18 ans - 25€
Réserve d’Adrien - 35€

Appellation “Domfrontais” (4cl)

Calvados PACORY,

Ferme des Grimaux
Hors d’Âge - 16€
16 ans - 20€