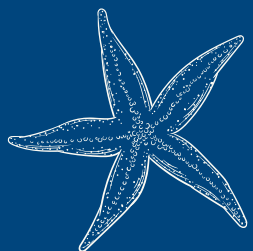


GH
Côte Plage



L
A
C
A
R
T
E



COCKTAILS

Cocktails classiques

22 €

Mojito au choix

Classique, fraise, spicy, passion 20 cl

Spritz au choix

Classique, limoncello, St Germain 25 cl

Maï Taï : Rhum La Favorite agricole, sirop d'orgeat, jus de citron vert, Grand Marnier, rhum épicé Kraken 10 cl

Negroni: Gin C'est Nous, Martini Bitter, Martini Rubino 9cl

Americano : Martini Bitter, Martini Rubino, eau gazeuse 20cl

Cocktails signature 25 cl

25 €

Bel Horizon: Téquila Cazadores, jus de citron vert, sirop d'agave, Curaçao bleu, Ginger Beer

♥ Notre coup de coeur

Eden : Gin Instinct, Lillet blanc, sirop de violette, liqueur St Germain, verjus, champagne

Wild : Woodford Rye, jus d'abricot, crème de pêche, jus de citron jaune, sirop de thym, poivre sauvage

MOCKTAILS

Les raisonnables (sans alcool) 20 cl

15 €

Tiki Vibes: Purée de mangue, jus d'ananas, jus de fruit de la passion

Virgin Mojito au choix

Classique, fraise, spicy, passion

Virgin Spritz : bitter sans alcool Lyre's, eau gazeuse,

Prosecco sans alcool Lyre's

MARIAGES GIN & TONIC

♥ Notre coup de coeur

20 €

Gin Instinct C'est Nous by Grand Hôtel (Normandie) 25cl

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

Hendrick's (Écosse) 25cl

20 €

Mare (Espagne) 25cl

Bombay Sapphire (Angleterre) 25cl

COUPE DE CHAMPAGNE

Pommery brut Apanage 12cl

19 €

APÉRITIFS TRADITIONNELS

Campari, Suze, Lillet Blanc, Porto Rouge Graham's, Porto Blanc Graham's 6 cl

10 €

Kir Vin Blanc 15cl

10 €

Kir Royal 15cl

12 €

Anisés

Ricard, Pastis du Verger (Normandie) 4 cl

10 €

Rhums

Rhum La Favorite (AOC Martinique)

16 €

Santa Teresa (Venezuela)

20 €

Bourbon Whiskey

Woodford Reserve 4 cl (États-Unis)

18 €

Bières

Brasserie de l'Odon 33 cl

Blanche, Blonde, Ambrée, California Pale Ale

10 €

Affligem pression 25cl / 50cl

7 € / 12 €

TARTINABLES MAISON

Tous les tartinables sont servis avec des torsades au pavot

Houmous et sa fricassée de pois chiche

12 €

Poivronnade

12 €

Caviar d'aubergine

12 €

Rillettes de thon

13 €

TAPAS

À partir de 14h30

*Les tapas sont servis avec une sauce au choix :
fromage blanc, wasabi ou épicée*

Tapas 6/9/12 pièces

9 € / 11 € / 14 €

Crevette tempura

Acras de morue

Brochette de volaille

Calamars frits

Patatas et son aioli

Croustillant feta et miel

Cake olive et tomate



PLANCHE

Planche de La Plage

21 €

Andouille de Vire, jambon cru, Tomme Normande, Camembert

ENTRÉES

- Salade de tomates anciennes et burrata 125g**  24 €
Pesto pistache
Servie uniquement en juillet et en août
- Carpaccio de cabillaud** 26 €
Brunoise de mangue, vinaigrette mangue
- Salade César poulet ou crevettes roses** 25 €
Laitue romaine, copeaux parmesan, œuf,
sauce façon César, croûtons
- Salade fraîcheur**  22 €
Melon, pastèque, tomate, avocat, vinaigrette citron,
quinoa soufflé

PLATS

- Fish and chips** 31 €
Frites maison, mesclun et sauce tartare
- Filet de dorade snackée** 35 €
Antipasti et crème à l'ail
- Homard 1/2 ou entier** 38 € / 70 €
Antipasti et sauce Chimichurri
- Antipasti servis avec la polenta crémeuse**  25 €
Aubergine, courgette et poivron grillés
- Suprême de volaille** 32 €
Polenta crémeuse et crème à l'ail
- Bavette de bœuf** 33 €
Frites maison, mesclun, sauce Chimichurri
- Linguine parmesan, artichaut, truffe**  32 €
- Linguine au homard** 42 €
Parmesan, bisque de homard, basilic
- Garnitures** 8 €
Antipasti aubergine, courgette, poivron grillés
Écrasé de patate douce
Frites maison

- Vanilla-pécan millefeuille** 14 €
Millefeuille à la vanille de Madagascar, noix de pécan
caramélisées, glace vanille-pécan
- Salade de fruits** 12 €
Ananas, mangue, pomme, kiwi, fruit de la passion,
orange, pamplemousse, fruits rouges
- Évasion chocolatée** 13 €
Brownie au chocolat et aux noix, crème anglaise
et boule de glace à la vanille

FRUITS DE MER

- Huitres d'Isigny N°2, 6/9/12 pièces** 23 € / 27 € / 31 €
- Bulots, 250g** 12 €
- Crevettes roses, 12/24 pièces** 12 € / 24 €
- Crevettes grises, 200g** 20 €
- Bigorneaux, 200g** 10 €
- Langoustines, 6 pièces** 28 €
- Demi tourteau** 23 €
- Demi homard ou entier** 36 € / 66 €

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- Plateau dégustation** 50 €
3 huitres, 5 crevettes roses, 3 langoustines, 6 bulots,
crevettes grises, bigorneaux
- Plateau Cabourg** 70 €
1/2 tourteau, 4 huitres, 5 crevettes roses,
4 langoustines, 8 bulots, crevettes grises, bigorneaux
- Plateau Grand Hôtel** 85 €
1/2 homard, 4 huitres, 5 crevettes roses, 4 langoustines,
8 bulots, crevettes grises, bigorneaux

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans inclus

- 24 €
- Entrée à la carte en portion réduite
- Suprême de volaille ou Fish and chips
- 1 boule de glace ou Salade de fruits

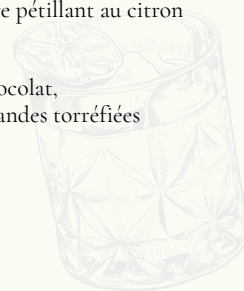
DESSERTS

- Café gourmand** 12 €
Tartelette vanille-fruits rouges, verrine de mousse
au chocolat, madeleine, brownie
- Coupe fraîcheur d'été** 14 €
3 boules de glace, citron/basilic, framboise et passion,
coulis exotique, fruits frais et sucre pétillant au citron
- Coupe de glace de Marcel** 14 €
3 boules de glace vanille, sauce chocolat,
petites madeleines, chantilly, amandes torréfiées

LES SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

- Entrée / Plat ou Plat / Dessert 40 €
Entrée / Plat / Dessert 50 €

Le menu est à retrouver sur l'ardoise du restaurant



EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino 50cl/lL	6 € / 8 €
Chateldon 75cl	9 €

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 33cl	8 €
Orangina 25cl, Limonade 33cl	
Fuze Tea 25cl	
London Essence Tonic 20cl	
London Essence Ginger Beer 20cl	
London Essence Ginger Ale 20cl	
Vittel 25cl	4 €
Perrier 33cl	6 €
Supplément sirop (Fraise, Framboise, Grenadine, Pêche, Citron, Fruit de la passion, Orgeat, Menthe)	1 €

JUS DE FRUITS

Alain Milliat	11 €
Ananas, Tomate, Fraise, Fruit de la passion, Abricot, Framboise 25cl	

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ

Citron, Orange, Pamplemousse 25cl	9 €
-----------------------------------	-----

THÉS ET INFUSIONS

Thé noir: Earl Grey, Darjeeling	8 €
Thé vert: Thé vert Menthe, Thé vert du Japon	
Infusion: Verveine, Tilleul	

CAFÉS ET CHOCOLATS

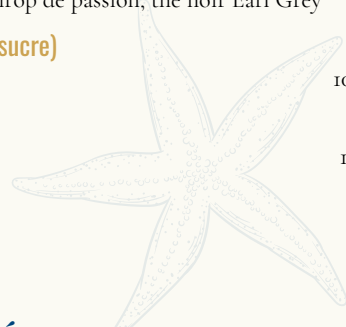
Expresso, Décaféiné	6 €
Double Expresso	10 €
Café au Lait, Cappuccino	8 €
Chocolat Chaud	9 €
Chocolat ou Café Viennois	10 €



Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

THÉS, CAFÉS, CHOCOLATS GLACÉS

Thés glacés	9 €
Bissap : menthe, hibiscus, gingembre, sirop de sucre	
Sable blanc : thé vert jasmin, jus d'abricot, sirop d'orgeat	
Sunset Zest : jus de pomme, sirop de vanille, infusion citron citronnée	
Fresh tropic : jus d'ananas, sirop de passion, thé noir Earl Grey	
Cafés glacés (avec ou sans sucre)	
Noir ou Latté	10 €
Chocolats glacés	
Traditionnel (sans sirop)	11 €
Sirop vanille ou caramel	



À LA DÉCOUVERTE DE LA NORMANDIE

Jus de pomme ou Jus de poire 25cl	10 €
Cidre Domaine de Grandouet 33cl / 75cl	10 / 25 €
Cidre Brut 75cl	20 €
Cidre Demi-Sec 75cl	20 €
Poiré Domaine Pacory 33cl / 75cl	10 € / 25 €
Kir Normand 15cl	10 €
Pommeau de Normandie 6cl	10 €

Digestifs

Calvados Pays d'Auge Groult 8 ans 4cl	16 €
Calvados Pacory 16 ans 4cl	20 €
Calvados Huard Millésimé 2004 4cl	20 €
Cidre de glace, Poiré de glace 8cl	14 €

Alcools normands

Gin Distillerie C'est Nous 4cl	16 €
Vodka Distillerie C'est Nous 4cl	16 €
Limoncello Distillerie C'est Nous 6cl	12 €

CRÊPES ET GLACES

Crêpe sucre	5 €
Crêpe Nocciolata ou sauce chocolat ou confiture ou miel de Normandie	6 €
Supplément chantilly 1 €	Supplément boule de glace 3 €
Boules de glace et sorbets	1 boule 4 €
Framboise, fraise, citron vert, chocolat, caramel beurre salé, vanille	2 boules 7 €
	3 boules 10 €