

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 cœur

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 cœur

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	
<i>Servie uniquement en juillet et en août</i>	
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

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

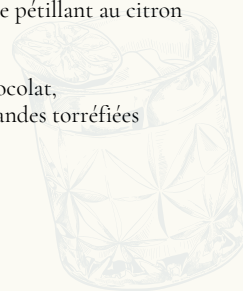
DESSERTS

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/1L	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	1 €
(Fraise, Framboise, Grenadine, Pêche, Citron, Fruit de la passion, Orgeat, Menthe)	

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

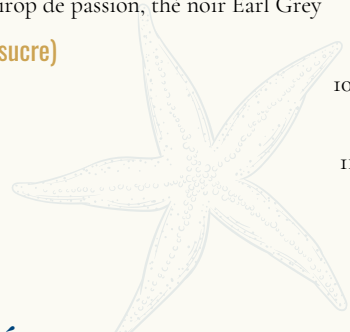
Expresso, Décaféiné	6 €
Double Expresso	10 €
Café au Lait, Cappuccino	8 €
Chocolat Chaud	9 €
Chocolat ou Café Viennois	10 €



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 Noccioolata 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 €