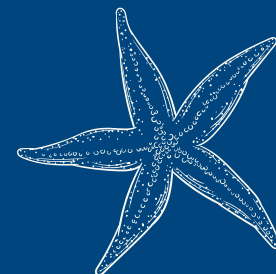


EAUX MINÉRALES		THÉS, CAFÉS, CHOCOLATS GLACÉS	
Vittel, San Pellegrino 50cl/1L	6 € / 8 €	Thés glacés	9 €
Chateldon 75cl	9 €	Bissap : menthe, hibiscus, gingembre, sirop de sucre	
		Sable blanc : thé vert jasmin, jus d'abricot, sirop d'orgeat	
		Sunset Zest : jus de pomme, sirop de vanille, infusion citron citronée	
		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	
SODAS		CAFÉS ET CHOCOLATS	
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 33cl	8 €	Expresso, Décaféiné	6 €
Orangina 25cl, Limonade 33cl		Double Expresso	10 €
Fuze Tea 25cl		Café au Lait, Cappuccino	8 €
London Essence Tonic 20cl		Chocolat Chaud	9 €
London Essence Ginger Beer 20cl		Chocolat ou Café Viennois	10 €
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		À LA DÉCOUVERTE DE LA NORMANDIE	
Citron, Orange, Pamplemousse 25cl	9 €	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 €
THÉS ET INFUSIONS			
Thé noir: Earl Grey, Darjeeling	8 €		
Thé vert: Thé vert Menthe, Thé vert du Japon			
Infusion: Verveine, Tilleul			
GLACES			
Boules de glace et sorbets	1 boule 4 €		
Framboise, fraise, citron vert, chocolat, caramel beurre salé, vanille	2 boules 7 €		
	3 boules 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.

GH
Côte Plage



M
GALLERY
HOTEL
COLLECTION

Cocktails classiques

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

22 €

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

MARIAGES GIN & TONIC

Notre coup de coeur
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

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

COUPE DE CHAMPAGNE

Pommery brut Apanage 12cl

19 €

TARTINABLES MAISON

Tous les tartinables sont servis avec des torsades au pavot

Houmous et sa fricassée de pois chiche
Rillettes de thon

12 €

13 €

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 €

ENTRÉES

Salade César poulet ou crevettes roses
Laitue romaine, copeaux parmesan, œuf, sauce façon César, croûtons

25 €

Salade fraîcheur
Melon, pastèque, tomate, avocat, vinaigrette citron, quinoa soufflé

22 €

PLATS

Fish and chips
Frites maison, mesclun et sauce tartare

31 €

Filet de dorade snackée
Antipasti et crème à l'ail

35 €

Homard 1/2 ou entier
Antipasti et sauce Chimichurri

38 € / 70 €

Antipasti servis avec la polenta crémeuse
Aubergine, courgette et poivron grillés

25 €

Suprême de volaille
Polenta crémeuse et crème à l'ail

32 €

Bavette de bœuf
Frites maison, mesclun, sauce Chimichurri

33 €

Garnitures

Antipasti aubergine, courgette, poivron grillés
Écrasé de patate douce
Frites maison

8 €

DESSERTS

Vanilla-pécan millefeuille
Millefeuille à la vanille de Madagascar, noix de pécan caramélisées, glace vanille-pécan

14 €

Salade de fruits
Ananas, mangue, pomme, kiwi, fruit de la passion, orange, pamplemousse, fruits rouges

12 €

Évasion chocolatée
Brownie au chocolat et aux noix, crème anglaise et boule de glace à la vanille

13 €

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

FRUITS DE MER

Huîtres 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 €

Demi tourteau

23 €

Demi homard ou entier

36 € / 66 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Plateau Cabourg

70 €

1/2 tourteau, 4 huîtres, 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