

**L'Interprofession Des Appellations Cidricoles (IDAC)
est l'interprofession représentative du secteur
des appellations cidricoles d'origine contrôlée et protégée (AOC et AOP).**

**L'IDAC fédère en Normandie près de 250 maisons et domaines spécialisés dans
l'élaboration de
Calvados et de Pommeau
ainsi qu'une cinquantaine de producteurs de
cidre Pays d'Auge, cidre Cotentin, cidre du Perche et poiré Domfront.**

**Issus de différents terroirs normands, les cidres et poirés AOP
sont des boissons identitaires élaborées à partir de
pommes à cidre et de poires à poiré locales sélectionnées.**

**Tout en adoptant un outil de production modernisé garant
de la qualité de la transformation des fruits,
ils sont élaborés dans le respect d'une fabrication traditionnelle :
100% pur jus, pas de sucres ajoutés,
une fermentation lente et une prise de mousse naturelle
en bouteille (non gazéifiés).**

**Proposer les cidres et poirés d'appellation à la Belle Saison,
le Grand Hôtel de Cabourg en rêvait !**

**Le bar « La Promenade » vous fait voyager pendant un été
dans l'univers de nos producteurs récoltants, du verger à la bouteille,
et vous invite à découvrir ces boissons authentiques
pour de purs moments d'émotions et de partage.**



CORNER NESPRESSO

THÉS ET INFUSIONS

Earl Grey, Ceylan, Thé Vert Menthe, Verveine, Tilleul	8 €
---	-----

CAFÉS NESPRESSO

Espresso origine, Décaféiné	6 €
<i>guatemala,colombie,caramelo</i>	
Double Espresso	10 €
Café Latte, Cappuccino	8 €
Macchiato	8 €
Iced latte	8 €
Café viennois caramel noisette	10 €

NOS EAUX

	50 cl	75 cl
Vittel	6 €	8 €
San Pellegrino	6 €	8 €

SODAS - 33CL

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres	6 €
----------------------------------	-----

NOS JUS DE NORMANDIE - 25 CL

Jus de pomme ou de poire	6 €
Pétillant de pomme ou de poire	8 €

NOS THÉS GLACÉS - 25 CL

Thé glacé « Normandy Touch » - 25 cl	10 €
--------------------------------------	------

MOCKTAILS - 25 CL

Virgin apple mojito - 25 cl (menthe jus de pomme , ginger beer)	10 €
Tomate gourmande - 25 cl (jus de tomate , fraise et poivre fumée)	10 €

NOS COCKTAILS MADE IN NORMANDIE

- 15 CL

Pocito : Pommeau de Normandie, jus de citron, tonic	15 €
Calvados Tonic : Calvados, tonic	
Apple Mojito : Calvados, citron vert, menthe, sirop de canne, ginger ale	
Golden Normandy : Calvados, Gin « c'est nous », jus d'orange, grenadine	
Spritz Normand : Calvados, Aperol, poiré Domfront, rondelle d'orange	
Normandy Mule : Calvados, ginger beer, jus de citron	
Pom'Doz : Calvados, Pommeau de Normandie, jus de pomme, grenadine	

NOS APÉRITIFS NORMANDS

Kir Normand - 15 cl	8 €
Poiré ou cidre avec crème de cassis	
Pommeau de Normandie - 6 cl	8 €

NOS CALVADOS

Calvados Pays d'Auge , Roger Groult 8 ans - 4 cl	16 €
Calvados Domfrontais , Domaine Pacory 16 ans - 4 cl	20 €
Calvados , Michel Huard 2004 - 4 cl	20 €

NOS PLANCHES & TARTINABLES

Planche de charcuterie	21 €
Rosette, jambon cru, andouille de Vire, chorizo	
Planche de fromages Normands	17 €
Camembert, Pont L'Evêque, Livarot	
Planche de truite fumée des hauts de France	16 €
Crème fine bio aux pois chiches, citron & cumin, 100 g	12 €
Crème fine bio artichaut, 100 g	12 €
Rillettes de maquereau à la moutarde bio, 90 g	15 €
Rillettes de homard, 90 g	15 €
<i>Maison Saint Lo situé dans la Manche</i>	
Terrine de campagne au cidre, 90g	15 €
Terrine d'andouille au pommeau, 90g	15 €
<i>Maison du Père Rounsard situé dans la Manche</i>	

NOS DESSERTS

Maxi cookie sauce caramel	8 €
Trio de madeleines du Grand Hôtel	8 €
Supplément chantilly	1 €

NOS GLACES

<u>GLACES MAISON "L'EXQUIS-MOT"</u>	8 €
--	-----

Parfum chocolat

*Les glaces sont réalisées avec des produits de Normandie.
Enrobage chocolat Valrhona*

<u>GLACES POT BIO - 120 ML</u>	6.50 €
---------------------------------------	--------

Chocolat, vanille, fraise, citron, framboise, mangue, caramel salé

NOS CRÊPES

Crêpe sucre	4 €
Crêpe confiture (fraise, abricot)	5 €
Crêpe au miel de Normandie	5.50 €
Crêpe à la pâte à tartiner noisette	5.50 €
Crêpe au caramel beurre salé maison	5.50 €
Supplément chantilly	1 €

À LA DÉCOUVERTE DES CIDRES ET POIRÉS D'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Cette semaine, nous vous proposons au verre :

CIDRES AOP COTENTIN

Maison Hérout - Brut Cuvée Tradition (cuvée prestige)

Issu d'un assemblage typique des variétés locales du terroir Cotentin, ce cidre structuré présente une trame amère. Son acidité discrète lui assure un bel équilibre et laisse s'exprimer une amertume d'une grande fraîcheur.

L'accord parfait : Planche de truite fumée des hauts de France

POIRÉE AOP DOMFRONT

Pacory Ferme des Grimaux - Cuvée Le Bézot

Issu du premier ramassage manuel des poires de variété Plant de Blanc, les fruits tout juste à maturité vont donner une belle minéralité au produit et vitalité en bouche.

L'accord parfait : Trio de madeleines du Grand Hôtel

CIDRES AOP PAYS D'AUGE

Manoir de Grandouet - Cuvée Réserve

Issu d'un assemblage de variétés de pommes typiques du Pays d'Auge, ce cidre très équilibré repose sur la rondeur, l'amertume et la fraîcheur avec une expression fruitée intense soutenue par de fins tanins.

L'accord parfait : Planche de fromages Normands

CIDRES AOP DU PERCHE



Domaine l'Hermitière - Cuvée Tronas

Ce cidre révèle une robe jaune doré et des arômes fruités élégants. Ses fines bulles apportent fraîcheur et vivacité, avec un bel équilibre en bouche.

L'accord parfait : Rillettes de Homard de la Maison Saint Lo situé dans la Manche

Nos cidres et poirés au verre - 15 cl

5 €

Nos cuvées Prestige - 15 cl

6 €

LES CIDRES & LES POIRÉS AOP

Nos coups de cœur par appellation

CIDRES AOP PAYS D'AUGE « RONDEUR ET CARACTÈRE »

75 cl

Manoir de Grandouet Cuvée Réserve	20 €
Domaine de la Galotière Cuvée Prestige	30 €
Michel Bréavoine Pays D'Auge	20 €
Manoir d'Apreval Cuvée Saint-Georges	20 €
Cidrerie Desvoye Cuvée Premières	30 €
Ferme de la Vallée au Tanneur Pays d'Auge	20 €

CIDRES AOP COTENTIN « VIF ET RAFRAÎCHISSANT »

75cl

Maison Hérout Brut	30 €
Théo Capelle Brut	30 €
Le Père Mahieu Brut	20 €
Les Vergers de la Passion Brut	20 €
Cidrerie de Claiids Brut	20 €
Ferme de la Commanderie Brut	20 €

CIDRES AOP PERCHE « FRUITÉ ET FRAIS »



75cl

La Reinette Verte Brut	30 €
Domaine de l'Hermitière Cuvée Tronas	20 €
Maison Ferré	
• Perche Nature	30 €
• Demi-sec	20 €
Domaine du Ruisseau Demi-sec 2024	20 €

POIRÉS AOP DOMFRONT « FRUITÉ ET FLORAL »

75cl

Pacory Ferme des Grimaux	
• Le Bézot	20 €
• L'Idéal	30 €
Jérôme Forget Domfront	30 €
Famille Guesdon Cuvée Réserve	30 €
Ferme de la Motte	20 €
Domaine de la Poulardièrre Le Veilleur des Poulard	20 €



12 €

LE GOÛTER DE LA PROMENADE

Un verre de cidre ou de poiré & 3 madeleines du Grand Hôtel

Comment résister à ce goûter vue mer ?

Prix nets en euros – Taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LA PROMENADE