



FROMAGES

Cheeses



Sélection de fromages de Normandie
Selection of French cheeses from Normandy

19 €



DESSERTS



Baba compotée de fruits rouges sorbet framboise
Rum baba with red fruit compote and raspberry sorbet

13 €

Mousse au chocolat Nyangbo
Chocolate mousse Nyangbo

12 €

Salade de fruits frais
Fresh fruits platter

13 €

Café ou Thé gourmand
Gourmet coffee or tea

11 €

Glace "L'atelier des écrins" 140ml
Vanille de Madagascar et noix de pécan ou chocolat de Tanzanie et noisettes ou sorbet fruits rouges
"L'atelier des écrins" ice cream
Madagascar vanilla and pecan nuts, Tanzania chocolate and hazelnuts, red fruits sorbet

13 €

Bienvenue au Bistrot du Balbec



LE BALBEC

Côté Bistrot

Service du lundi au vendredi, de 12h à 14h.
Service from Monday to Friday, from 12PM to 2PM.



À LA CARTE



Potage de saison

Seasonal soup

Ce plat est disponible en version végétarienne *This dish is available in vegetarian version*

18 €

Salade façon César

Laitue romaine, poulet, copeaux de parmesan, œuf mollet, sauce César, croûtons

Caesar salad, roman lettuce, chicken, parmesan, soft boiled egg, Caesar sauce, croutons

Ce plat est disponible en version végétarienne *This dish is available in vegetarian version*

23 €



Foie gras maison au Calvados, "Saveur d'Auge"

Brioche et chutney de saison

Home-made Foie gras with Calvados from "Saveur d'Auge" brioche bun and seasonal chutney

26 €



Huîtres spéciales de Normandie, n°2

6 \ 9 \ 12 pièces

Oysters from Normandy

23 \ 27 \ 31 €



Bavette, sauce à l'échalotte, pommes de terres grenaille

Flank steak, shallot sauce, and baby potatoes

39 €

Poisson du marché

Sauce crèmeuse au citron, légumes de saison

Market fish, creamy lemon sauce, seasonal vegetables

32€

Crevettes décortiquées rôties

Sauce chimichurri, purée et légumes de saison

Roasted peeled shrimp, chimichurri sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables

32 €

Tagliatelles au pesto pistache / Sauce tomate / Crevettes & épices cajun

Tagliatelles pasta Pistachio pesto / Tomatoe sauce / Cajun spiced shrimps

23 €

Toutes nos viandes bovines et volailles sont d'origine française.
Liste des allergènes disponible en réception.
Prix nets TTC en euros, toutes taxes et service compris

All our meats and poultry are of french origine. The list of allergens is available at the reception desk. VAT net price including taxes and services



LES INCONTOURNABLES

The essentials

Burger du Grand Hôtel

Pain burger du boulanger, steak haché de boeuf 180g, galette de pommes de terre, Tomme à Papa, lard fumé, roquette, sauce cocktail

Baked burger bun, ground beef patty 180g, potato pancake, Tomme à Papa cheese, smoked bacon, roquette salad, smocked bacon

27 €



Burger Végan du Grand Hôtel

Pain burger du boulanger, steak de haricot rouge, sauce barbecue, cornichons, salade

Baked burger bun, red bean steack, barbecue sauce, pickles

25 €



Egg club sandwich de la New ferme Cocotte à Grangues

Pain toasté, poulet, salade romaine, tomate, oeuf, concombre, lard fumé

Egg club sandwich from local farmer's, toasted bread, chicken, roman lettuce, tomatoe, egg, cucumber, smoked bacon

23 €

Fish & Chips

Fish & Chips

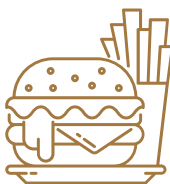
25 €

Accompagnement au choix :

Frites fraîches, salade, pommes de terre grenailles, penne, riz

Choice of side dishes : French fries, mesclun salad, baby potatoes, penne, rice

Accompagnement supplémentaire : 8 € *Extra side dishes 8 €*



LE PETIT MARCEL

15 €

Children menu

Jusqu'à 12 ans. *Up to 12 years old*

Burger enfant, steak haché, emmental et sauce ketchup, frites

Baked burger bun, ground beef patty, ketchup, slice of emmental cheese, fries

Suprême de volaille

Roasted chicken breast

Fish & chips sauce tartare

Fish and chip's tartare sauce

Penne sauce tomate

Penne pasta, tomato