

*Retrouvez-nous dans nos  
différents bars et restaurants*

*Détente et beauté du paysage  
au bar « La promenade »*



*Le restaurant « Le Balbec »  
vous accueille de 19h30 à 21h30  
du Mercredi au Dimanche  
ainsi que le Samedi et Dimanche midi  
de 12h30 à 14h00*



*Le « Grand Buffet »  
en musique  
un Dimanche midi par mois*



## *La Belle Epoque*

Le Grand Hôtel Cabourg est devenu mythique avec Marcel Proust, qui l'a si merveilleusement dépeint dans son œuvre, sous le nom de « Grand Hôtel de Balbec ». Il aimait respirer l'air de la mer, écrire au calme et retrouver l'atmosphère de son enfance, à l'époque où il venait à Cabourg passer l'été avec sa grand-mère.

*Marcel Proust*

Le bar « La Belle Epoque » est l'endroit parfait pour se détendre dans une atmosphère feutrée et élégante, ouvert de 10h30 à 23h00.

Notre Chef Barman Rémy et son équipe vous offrent un large choix de cocktails dans un cadre raffiné et intimiste.

La cuisine du Grand Hôtel s'invite également au bar de 12h à 14h et de 19h à 22h.

## SODAS

8

Coca-Cola (33cl)  
Coca-Cola Zéro (33cl)  
Orangina (25cl)  
Limonade (33cl)  
Sprite (33cl)  
Fanta Orange (33cl)  
Schweppes Agrumes (25cl)  
Ice Tea (25cl)  
San Bitter (10cl)  
Schweppes Tonic Heritage (20cl)  
Ginger Ale (20cl)  
Ginger Beer (20cl)

## JUS DE FRUITS Alain Milliat (33cl) 11

Ananas  
Fraise  
Mangue  
Pêche de vigne  
Tomate  
Framboise  
Fruit de la passion  
Abricot

## JUS DE FRUITS de nos fermes locales (33cl)

100% pur jus de Pomme 10

## JUS DE FRUITS FRAIS (25cl)

Orange, Citron, Pamplemousse 9

## LES SHORLES (33cl) 12

La rhubarbe pimpante  
*Jus de rhubarbe, et eau finement pétillante*

La groseille chatoyante  
*Jus de groseille, et eau finement pétillante*

## NOTRE SÉLECTION DE CALVADOS

### *Calvados Michel HUARD (4cl)*

Millésime 2004 20  
Millésime 1994 30  
Millésime 1984 35  
Millésime 1976 50

### *Sélection de CALVADOS « Pays d'Auge » (4cl)*

#### *Domaine Famille DUPONT*

Dupont Islay Whisky Cask 20  
Dupont 15 ans d'âge 25  
Dupont 30 ans 35  
Dupont 1980 40

#### *Calvados Roger GROULT*

8 ans d'âge 16  
Vénérable 26  
Réserve Ancestrale 40

#### *Calvados Christian DROUIN*

Millésime 1986 40  
Millésime 1964 50

#### *Calvados CAMUT, réserve de Semainville*

6 ans d'âge 16  
18 ans d'âge 25  
Réserve d'Adrien 35

#### *Calvados Le Père Jules*

20 ans d'âge 26  
40 ans d'âge 35

### *Sélection de CALVADOS « Domfrontais » (4cl)*

#### *Calvados PACORY, ferme des Grimaux*

Hors d'âge 16  
16 ans 20

## À LA DÉCOUVERTE DES WHISKIES

La légende raconte que la première « eau-de-vie » aurait été produite par des moines irlandais aux alentours du XIe ou XIIe siècle. Ce sont les nombreux échanges entre l'Irlande et l'Écosse à cette époque-là qui auraient permis au whisky de se développer en territoire écossais.

Mais bien entendu, la paternité de ce breuvage reste très controversée entre les Irlandais et les Écossais.

Pour revenir à l'ère actuelle, trois ingrédients de base sont nécessaires pour fabriquer le whisky : une céréale, de la levure et beaucoup d'eau. Au niveau de la céréale, nous avons le choix entre de l'orge, de l'avoine, du seigle ou du maïs. Une fois tous les éléments réunis dans une distillerie, fermentation et vieillissement vont pouvoir commencer.

Une fois distillé, le liquide ainsi obtenu va être ajouté à de l'eau pure puis transvasé dans des fûts de chêne pour un minimum de trois années. La qualité du chêne et du fût influence très fortement le résultat final obtenu, ainsi que le climat et l'environnement du site de vieillissement.

La particularité du bourbon est qu'il est vieilli en fût de chêne neuf et que la proportion de maïs est supérieure au reste des autres céréales en avoisinant bien souvent les 80 %. Le bourbon doit être vieilli au minimum deux ans, mais l'est plus souvent pendant quatre à six ans, voire bien plus.

Le whisky devient ce qu'il sera dans votre verre à 80 % dans son fût de chêne : son bouquet est le fruit de réactions chimiques complexes des différents composants du bois. Sa texture et sa couleur vont évoluer au fil du temps pour vous offrir le meilleur de ses arômes et de ses saveurs.



## LES CHAMPAGNES

### CHAMPAGNES BLANC BRUT (75cl)

Laurent-Perrier La Cuvée	110
Laurent-Perrier Ultra Brut	150
Laurent-Perrier Millésimé 2012	153
Laurent-Perrier Millésimé 2008	183
Laurent-Perrier Blanc de blancs	225
Taittinger Brut	115
Veuve Clicquot « Carte Jaune »	125
Pommery Brut Royal	130

### CHAMPAGNES ROSÉ BRUT (75cl)

Laurent-Perrier Cuvée Rosé	140
Taittinger Rosé	145
Veuve Clicquot Rosé	148

### NOS MAGNUMS (150cl)

Laurent-Perrier La Cuvée	205
Laurent-Perrier Millésimé 2008	380

### GRANDES CUVÉES

Taittinger Comtes de Champagne 2008	290
Laurent-Perrier Grand Siècle N°25	320
Dom Perignon 2013	450
Piper Heidsieck Rare 2006	325
Veuve Clicquot Grande Dame 2012	350
Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004	370

Prix nets en euros, taxes et services compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
À consommer avec modération.

Ceylan ( <i>thé noir</i> )	
Earl Grey ( <i>thé noir</i> )	
Darjeeling ( <i>thé noir</i> )	
Japon ( <i>thé vert du Japon</i> )	
Jasmin ( <i>thé vert</i> )	
Menthe ( <i>thé vert</i> )	
Réveil ( <i>thé vert, Citronnelle, gingembre, écorces d'orange</i> )	

## INFUSIONS Betjeman &amp; Barton (PURE Bio) 8

Camomille	
Menthe Poivrée	
Tilleul	
Verveine	
Balade au Verger (Pomme, Hibiscus, Sauge, Fruits rouges)	
Safran Royal (Pomme, Safran, Cannelle, Agrumes, Clous de girofle)	
Fraîcheur Menthe (Menthe, Anis, Cannelle, Pomme)	
Donne-moi la pêche (Pomme, Pêche, Hibiscus, baies d'égantier)	
Citron Citronné (Maté, Pomme, Réglisse, Agrumes, Myrte)	
Rooibos Orange (Plante sans théine avec écorces d'orange)	

## CAFÉS Illy

Ristretto, Espresso, Décaféiné	6
Double Espresso ou Décaféiné	10
Cappuccino, Café au Lait	8

## GOÛTER PROUSTIEN

*Une boisson chaude*

Accompagnée de trois madeleines,  
ou d'une pâtisserie du jour

18

## RECETTES GOURMANDES

Chocolat Traditionnel	9
Chocolat ou Café Viennois	10
Chocolat Viennois au caramel beurre salé	10

## GINS (4cl)

Gordon's London Dry Gin	14
Bombay Sapphire ( <i>Londres, notes épicées</i> )	16
Hendrick's ( <i>Ecosse, parfumé à la rose</i> )	16
C'est Nous ( <i>Gin normand</i> )	16
Mare ( <i>Espagne, notes d'olives et de thym</i> )	16

## TEQUILAS ET MEZCAL(4cl)

Cazadores Blanco	16
Don Julio Reposado	20
Patron Silver	19
Illegal Mezcal Joven	19

## VODKAS (4cl)

C'est Nous ( <i>France, Normandie</i> )	16
Grey Goose ( <i>France, Charente</i> )	16
Belvedere ( <i>Pologne</i> )	16

## RHUMS (4cl)

La Favorite ( <i>AOC Martinique</i> )	16
Clément « Cuvée Homère » ( <i>Martinique</i> )	40
Bouquet « Chaleureux » ( <i>Normandie</i> )	18
Dos Maderas 5+5 ( <i>Caraïbes et Espagne</i> )	20
Bumbu XO ( <i>Barbade</i> )	20
Zacapa XO ( <i>Guatemala</i> )	30
Plantation XO ( <i>Barbade</i> )	18
Santa Teresa ( <i>Venezuela</i> )	20
Havana Club 3 ans ( <i>Cuba</i> )	15
Havana Club 7 ans ( <i>Cuba</i> )	16
Bacardi 4 ans ( <i>Puerto Rico</i> )	15
Cachaça Leblon ( <i>Brésil</i> )	15

## Accompagnement Alcools 4

Coca Cola, Perrier, Schweppes Tonic,  
Jus de fruits aux choix

## À LA DÉCOUVERTE DU CALVADOS

Venez à la découverte de cette eau de vie Normande vieille de plus de 400 ans, née dans les vallées de Pommier de Normandie.

Cette eau de vie de cidre qui titre en général entre 40° et 45° bénéficie de 3 appellations d'origines contrôlées



AOC Calvados Pays d'auge créé en 1942, contrairement à la simple distillation effectuée par l'alambic à colonne pour l'AOC Calvados et l'AOC Domfrontais, elle nécessite une double distillation comme pour les cognacs. L'alambic à repasse ou alambic Charentais permet d'effectuer cette double distillation.

AOC Calvados du Calvados Produits pour l'essentiel au moyen d'un alambic à colonnes, l'AOC Calvados représente environ 70% de la production totale de Calvados.

Et L'AOC Calvados Domfrontais créée en 1997 il représente seulement 1% de la production de Calvados et doit provenir de la distillation de 30% de Poiré 70% de Cidre.



## À LA DÉCOUVERTE DES CIDRES ET POIRÉS NORMANDS

Les sols argileux vallonnés du Pays d'Auge et son climat océanique permettent d'obtenir des pommes naturellement riches en sucres. Des siècles de sélection variétale ont contribué à une prédominance locale de variétés douces amères dans les vergers. Ce sont ces pommes qui confèrent aux cidres toutes leurs typicités.

Le Cidre Pays d'Auge présente une robe jaune dorée à orangée. Il se distingue par la finesse de ses arômes, fruités et beurrés dans sa jeunesse, plus mentholés et végétaux dans sa maturité. Gourmande, de faible acidité, la bouche est élégante. Elle est aussi parfaitement équilibrée entre les saveurs moelleuses et légèrement amertumées. Son effervescence naturelle apporte tonicité et fraîcheur.

### *Maison LA GALOTIERE*

---

Cidre ( <i>cidre fermier bio</i> ) (33cl)	10
Poiré ( <i>Poiré fermier bio</i> ) (33cl)	10

### *Maison DUPONT*

---

Cidre Triple ( <i>réalisé comme une bière</i> ) (75cl)	33
Cidre Réserve ( <i>vieilli en fût calvados</i> ) (75cl)	36
Cidre Colette ( <i>méthode champenoise</i> ) (75cl)	38

### *Maison LA GALOTIERE*

---

Poiré (75cl)	25
--------------	----

Le poiré est une boisson alcoolisée effervescente, similaire au cidre, de couleur jaune pâle à jaune dorée, obtenue par fermentation du jus de poire issu de « poires à poiré ».

### *BIÈRES (33cl)*

---

Heineken	
Affligem	
Desperados	
1664	
Bière de l'Odon Blonde	
Bière de l'Odon Blanche	
Bière de l'Odon Pale Ale	
Bière de l'Odon Ambrée	
Heineken 0.0 ( <i>sans alcool</i> )	

*Prix nets en euros, taxes et services compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
À consommer avec modération.*

## LES APÉRITIFS

### CHAMPAGNES À LA COUPE (15cl)

Laurent-Perrier La Cuvée	22
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	28

### APÉRITIFS TRADITIONNELS (6cl)

Campari	10
Suze	10
Lillet Blanc	10
Pimm's	10
Porto Rouge Graham's Ruby	10
Porto Blanc Apetiv Sandeman	10
Muscat	10
Byrrh	10
St Raphaël Rouge	10
St Raphaël Ambré	10
Xérès-Sherry Lustau Oloroso	12
Pommeau de Normandie	10
Kir Normand (15cl)	10
Kir Vin Blanc (15cl)	12
Kir Royal (15cl)	19

### ANISÉS (4cl)

Ricard	
Pastis Normand Distillerie de la Seine	

### ABSINTHE (4cl)

Pernod Absinthe	
-----------------	--

### VERMOUTHS (6cl)

Martini Rosso	
Martini Bianco	

### VERMOUTHS RISERVA SPECIALE (6cl) 12

Martini Rubino	
Martini Ambrato	
Martini Bitter	

### COCKTAILS CHAUDS (20cl)

#### Irish Coffee

Whiskey Irlandais, sucre de canne, café, crème fraîche fouettée

#### Normandy Coffee

Calvados, sirop de caramel, café, crème fraîche fouettée

### COGNACS ET ARMAGNACS (4cl)

Cognac Hennessy	15
Cognac Hennessy XO	39
Cognac Bache Gabrielsen XO	28
Armagnac Château Laubade VSOP	15
Armagnac Charron 1989	35

### EAUX DE VIE DE FRUITS (4cl)

Poire William's	
Framboise Sauvage	
Mirabelle	

### LIQUEURS NORMANDES (6cl)

Bénédictine	
Limoncello « C'est Nous »	
Cidre de Glace « Givre »	
Liqueur de Café « Cold Brew »	

### LIQUEURS (6cl)

Strato (distillat de pistaches)	
Amaretto, Liqueur Saint Germain	
Bailey's, Get 27, Get 31	
Cointreau, Mandarine Napoléon	
Grand Marnier Cordon Rouge	
Marie Brizard, Italicus	
Southern Comfort	

## LES EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)		6
Vittel (25 cl)		4
	½ Litre	75cl
Vittel / San Pellegrino	6	8
Chateldon (75cl)		9

## LES VINS

### VINS BLANCS

Verre (15cl) Bouteille (75cl)

#### *BOURGOGNE*

Chablis	14	70
---------	----	----

Domaine Jean Marc Brocard

#### *LOIRE*

Sancerre	16	80
----------	----	----

Cuvée « Pure » – **Bio**

#### *LANGUEDOC*

Languedoc	14	68
-----------	----	----

Domaine Ortola – Cuvée Nautica – **Bio**

### VINS ROUGES

Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

#### *BORDEAUX*

Haut Médoc	12	55
------------	----	----

Demoiselle d'Haut Peyrat

#### *VALLÉE DU RHÔNE*

Crozes Hermitage	15	78
------------------	----	----

Domaine Michelas Saint Jemm's

#### *ALSACE*

Pinot Noir « Réserve »	10	50
------------------------	----	----

Domaine Lorentz

### VINS ROSÉS

Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

#### *PROVENCE*

Côtes de Provence	10	50
-------------------	----	----

Château La Coste « Rosé d'une nuit »

## LES WHISKIES

### SCOTCH WHISKIES (4cl)

Johnnie Walker Black Label 12 ans	18
Chivas 12 ans	15
Cardhu Amber Rock	18
Monkey Shoulder	16

### AMERICAN & CANADIAN WHISKEY (4cl)

Jack Daniel's n°7	15
Jack Daniel's Single Barrel	18
Canadian Club	15
Woodford Rye	18
Woodford Select Bourbon	18
Blanton's Original Bourbon	24

### IRISH WHISKEY (4cl)

Jameson	15
Slane Triple Casks	18

### WHISKY JAPONAIS (4cl)

Tokinoka	16
Nikka from the barrel	20

### SINGLE MALTS (4cl)

Le Breuil Origine (Normandie)	18
Rozelieures Rare Collection (Lorraine)	18
Glenglassaugh Sended (Highlands)	20
Caol Ila (Islay)	20
Ardbeg Ten (Islay)	18
Lagavulin 16 ans (Islay)	25
Ledaig 10 ans (Islay)	18
Glengoyne 10 ans (Highlands)	18
Oban 14 ans (Highlands)	20
Aberlour A'Bunadh (Highlands)	24
Talisker Port Ruighe (Isle of Skye)	18
Glenkinchie 12 ans (Lowlands)	18
Cragganmore 12 ans (Speyside)	18
Glenlivet 18ans (Speyside)	29
The Benriach 10 ans (Speyside)	18

Prix nets en euros, taxes et services compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
À consommer avec modération.

### COCKTAILS « Short Drink »

19

#### Le Bee Bourbon

Mariage du bourbon Woodford Réserve, de l'Apérol, de jus d'ananas et de miel au romarin maison, tuile croustillante

#### L'Archange

Quand le calvados Roger Groult 8 ans rencontre le St Raphael rouge, la liqueur Peter Heering, le verjus, le sirop de vanille, et la fève de tonka

#### Le Smoked Harmony

Le whiskey Slane s'invite autour du Byrrh, du sirop d'érable infusé aux baies citronnées, et du jus de citron

Le tout fumé devant vous.

### La Guelaguetza

25

Subtile mélange du Mezcal infusé au cumin par nos soins, de l'Apérol, de la Bénédictine, et du jus de citron vert

### Le White Swann

25

*Signature*

Cocktail champagne autour de la liqueur Saint Germain, zeste d'agrumes

Un incontournable de notre clientèle habituée

### COCKTAILS « Long Drink »

22

#### Le Temps Retrouvé

Mariage du gin C'est Nous avec la crème de fraise ainsi que l'Apérol complété de tonic

#### Le Winter Mule

Redécouvrez le Moscow Mule dans sa version « Hivernale » : (Vodka C'est Nous infusée à la badiane et au romarin, Chartreuse verte, cordial de gingembre, poivre noir et ginger beer)

#### Le Tiki Normand

Rencontre de l'univers des cocktails « Tiki » et de nos produits normands (Calvados, Bénédictine, gelée de pommes, ananas, Schweppes agrumes...)

#### Le Ti-Punch XXL

Redécouvrez le « Ti-Punch » dans sa version longue et choisissez votre parfum : (vanille, gingembre ou passion)

#### Le Mokallini

Quand le champagne rencontre le cognac Hennessy, la liqueur de café normande "C'est Nous", l'amaretto, le Peter Herring, jus de cranberry ainsi qu'un sirop maison aux graines des aborigènes

#### L'Apple Island

L'union des fruits exotiques et de la pomme avec le calvados et l'aigre doux de pomme sublimée par le champagne

#### La Perle d'Agrumes

Le Kumquat s'invite autour du champagne, Grand Marnier, cordial de grenade et poivre Sichuan

### Le Red Line

22

Cocktail Long Drink

Alliance de la téquila Cazadores infusée à l'hibiscus, de jus de pamplemousse, liqueur de Marasquin, citron vert et sirop d'agave

### Les « MOCKTAILS Chic » (sans alcool)

15

#### Le Spicy Lavender

Jus de pomme infusé à la lavande, cordial de gingembre, jus de citron et ginger ale

#### Le Verger d'Orient

Jus de carotte, jus de pomme, sirop de safran royal, jus de citron vert et poivre de Sichuan

#### Le Rabarbaro

Schorle rhubarbe, Martini vibrante, sirop de thym maison et verjus

#### Le Little Suzy

Suze tonic sans alcool, sirop hibiscus, menthe fraîche et citron jaune

#### Le Pays d'Sauge

Feuilles de sauge fraîche, Martini Floréale, aigre doux, sirop au thé de Noël maison, ginger ale, quartiers de pommes

Pour toute demande particulière, Rémy Blondel, notre Chef Barman, et son équipe sont à votre disposition pour réaliser vos cocktails favoris