



DESSERTS

Mousse au chocolat Nyangbo 12 €
Chocolate mousse Nyangbo

**Sphère glacée à la vanille et noix de pécan
caramélisées, enrobage craquant à l'amande
et noix de cajou, sauce chocolat** 13 €
*Vanilla ice cream sphere with caramelized pecan,
crunchy almond and cashew nut coating, chocolate sauce*

Assiette de fruits frais 13 €
Fresh fruits plate

Glace maison "L'Exquis-Mot" 8 €
Parfum Chocolat ou Parfum Vanille
Les glaces sont réalisées avec des produits de Normandie
Enrobage chocolat Valrhona
*Homemade ice cream "L'Exquis-Mot"
Chocolate or vanilla flavour
The ice creams are made with products from Normandy.
Valrhona chocolate coating.*



LE PETIT MARCEL

Kid dishes

21 €

Plat & dessert. Jusqu'à 12 ans.
Main & dessert. Up to 12 years old

Burger
Steak haché 90g, emmental et sauce ketchup, frites fraîches
Hamburger steak 90g, emmental cheese and ketchup, french fries



ou Penne : pesto et parmesan ou sauce tomate
or Penne : with pesto and parmesan or tomato sauce

ou Fish and chips, sauce tartare
or Fish and chips, tartare sauce

& Assiette de fruits de saison
Fresh fruits plate

ou Mousse au chocolat façon grand-mère
or Grandma way chocolate mousse

ou Pot de glace
or Ice cream

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.

Côté Bistrot

LA CARTE



ENTRÉES

Starters

Potage aux champignons

Lardons, croûtons

Mushroom soup
Bacon, croutons

18 €



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

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

23 €



Ce plat est disponible en version végétarienne et sans gluten.
This dish is available in vegetarian and gluten-free version

Foie gras maison au Calvados "Saveur d'Auge"

Briochette et chutney de pêches

26 €



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

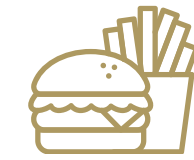
Huîtres "La Belle du Nordet" de Normandie

N°2. 6 \ 9 \ 12 pièces

23 \ 27 \ 31 €



Oysters from Normandy



PLATS

Mains

Club sandwich

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

Club sandwich, toasted wheat bread, chicken, roman salad,
tomatoe, egg, cucumber, smoked bacon

23 €

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 €

Retour de pêche

Crème de marinière, poêlée de légumes croquants

Fresh seafood selection with mariniere sauce, pan-fried
crunchy vegetables

32 €

Penne aux champignons

Mushroom Penne

23 €



Bavette sauce à l'échalotte et frites

Flank steak with shallot sauce and french fries

29 €

Accompagnement au choix

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

Choice of side dishes :

French fries, mesclun salad, baby potatoes, penne, rice

Accompagnement supplémentaire

Extra side dish

8 €

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.

Liste des allergènes disponible en réception.

Prix nets TTC en euros, toutes taxes et service compris

All our meats - beef, lamb, pork and poultry - are born, raised and slaughtered in France.

The list of allergens is available at the reception desk.

VAT net price including taxes and services