

Sou ven irs



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

L'hôtel que Marcel Proust avait connu enfant s'appelait Hôtel de la Plage et avait été construit en 1862. En 1907, l'établissement fut détruit et reconstruit au même endroit. Proust y séjourna alors chaque année jusqu'en 1914.

LES APÉRITIFS

ANISÉS (3 cl)

Ricard	7€
Pastis 51	7€

VERMOUTHS (6 cl)

Martini Bianco	9€
Martini Rosso	9€
Martini extra dry	9€

APÉRITIFS TRADITIONNELS (6 cl)

Campari	9€
Suze	9€
Pimm's	10€
Porto rouge Sandeman ruby	9€
Porto blanc Apetiv Sandeman	9€
Muscat	8€
Pommeau de Normandie	8€
Kir Normand 15 cl Crème de cassis carton	8€
Kir vin blanc 15 cl	12€
Kir royal 15 cl	18€

DÉCOUVERTE DU PAYS D'AUGE

Maison Pierre Huet depuis 1865

Cidre AOP 75 cl	14€
Cidre AOP 37.5 cl	8€
Cidre au verre 15 cl	5€

SODAS (33 cl)

Coca-cola	8€
Coca-cola light	8€
Coca-cola zéro	8€
Orangina	8€
Limonade	8€
Sprite	8€
Fanta Orange	8€
Schweppes Tonic 25 cl	8€
Schweppes Agrumes 25 cl	8€
Nestea 25 cl	8€
San Bitter 10 cl	5€
Burn <i>boisson énergétique</i>	9€

BIÈRES (33 cl)

Heineken	9€
Grimbergen	9€
Affligem	9€
Carlsberg	9€
Edelweiss	9€
1664	9€
Buckler bière <i>sans alcool</i>	8€

JUS DE FRUITS (25 cl)

Orange	8€
Abricot	8€
Ananas	8€
Fraise	8€
Pamplemousse	8€
Pêche	8€
Tomate	8€
100% pur jus de pomme <i>de Huet</i>	6€

JUS DE FRUITS PRESSÉS (25 cl)

Citron, Orange, Pamplemousse	8€
------------------------------	----

GINs (4 cl)

Gordon's London Dry Gin	15€
Bombay Sapphire (<i>notes épicées</i>)	15€
Tanqueray Ten (<i>notes d'agrumes</i>)	15€
Hendrick's (<i>parfumé à la Rose</i>)	15€
Monkey 47 (<i>parfumé à la mirabelle</i>)	15€
Gin G'vine Nouaison (<i>Gin Français à la fleur de vigne</i>)	18€

TÉQUILAS (4 cl)

Olmecca Blanco	13€
Don Julio Reposado	14€
Patron Anejo	15€

VODKAS (4 cl)

Ketel One	13€
Smirnoff Red	14€
Siwucha	15€

RHUMS (4 cl)

Zacapa XO (<i>Guatemala</i>)	23€
Zacapa 23 ans (<i>Guatemala</i>)	16€
Mount Gay Eclipse (<i>Barbade</i>)	14€
Mount Gay Silver (<i>Barbade</i>)	14€
Mount Gay Gilboa (<i>Barbade</i>)	18€
Matusalem 15 ans (<i>Rép. Dominicaine</i>)	18€
Dom Papa (<i>Philippines</i>)	18€
Diplomatico (<i>Venezuela</i>)	18€
JMXO (<i>AOC Martinique</i>)	18€
JMVSOP (<i>AOC Martinique</i>)	16€
JM (<i>AOC Martinique</i>)	15€
Havana Club 7ans (<i>Cuba</i>)	16€
Havana Club 3 ans (<i>Cuba</i>)	14€
Cachaça Sagatiba (<i>Brésil</i>)	12€

LES WHISKIES

SCOTCH WHISKIES (4 cl)

Johnnie Walker Red Label	12€
Johnnie Walker Black Label 12 ans	13€
Chivas 12 ans	13€
Glenfiddich 15 ans	14€
Glenfiddich Malt Masters	15€
Monkey Shoulder	16€

AMERICAN & CANADIAN WHISKEY (4 cl)

Jack Daniel's n°7	14€
Maker's Mark	16€
Canadian Club	14€
Rittenhouse	16€

IRISH WHISKEY (4 cl)

Jameson	13€
Connemara	13€
Tyrconnell	14€
Redbreast 12 ans	14€

WHISKY JAPONAIS (4 cl)

Hibiki 12 ans	14€
Hakushu Distiller's Reserve	18€
Nikka Coffey Malt	17€
Yoichi 10 ans	14€

SINGLE MALTS (4 cl)

Octomore scottish barley	33€
Dalmore King Alexander III	21€
Balblair 2003 <i>micro distillerie</i>	16€
Arran 10 ans <i>micro distillerie</i>	16€
Scapa 16 ans	18€
Ardbeg Ten	16€
Caol Ila 12 ans	16€
Glendronach 1993	16€
Kilchoman Machir Bay	16€
Lagavulin 16 ans	16€
Oban 14 ans	16€
Talisker 10 ans	16€

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

THÉS

Ceylan, Earl Grey, Darjeeling	7€
Sencha (thé vert du Japon), Jasmin (thé vert)	7€
Lapsang Souchong (thé de Chine fumé)	7€
Menthe (thé vert à la menthe Marocaine)	7€
Quatre fruits rouges	7€

INFUSIONS

Camomille, Menthe Poivrée	6€
Tilleul, Tilleul Menthe	6€
Verveine, Verveine Menthe	6€

Nous vous proposons d'agrémenter vos infusions d'épices selon votre envie:

cannelle, réglisse et badiane

CAFÉS

Ristretto, Espresso, décaféiné	5€
Double Espresso	9€
Double Décaféiné	9€
Cappuccino, café au lait	9€

GOÛTER PROUSTIEN

14h30 à 18h

Nos recettes gourmandes ou
Café, thé, Chocolat Traditionnel
Accompagnés de trois Madeleines

16€

RECETTES GOURMANDES

Chocolat traditionnel	8€
Café Viennois	9€
Chocolat Viennois	9€
Chocolat chaud au caramel beurre salé	9€

COCKTAILS CHAUDS

Grand Grog	15€
Grand Marnier, agrumes, miel...infusé.	
Irish Coffee	15€
Whiskey Irlandais, sucre de canne, café, crème fraîche fouettée	

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

LES VINS

VINS BLANCS

Verre 15 cl Bouteille

Bourgogne

Chablis

Domaine William Fèvre 10€ 50€

Loire

Sancerre 15€ 74€

« Le MD de Bourgeois »

Vallée du Rhône

Luberon

La cavale 11€ 55€

VINS ROUGES

Verre 15 cl Bouteille

Bordeaux

Haut médoc :

Demoiselle d'Haut Peyrat 10€ 48€

Vallée du Rhône

Crozes hermitage

Domaine des entrefaux 9€ 45€

Loire

Sancerre

Pascal Jolivet 13€ 61€

VINS ROSÉS

Verre 15 cl Bouteille

Provence

Château Roubine

« La vie en Rose » 8€ 35€

EAUX MINÉRALES

Chateldon 9€

Perrier 33 cl 6€

Vittel 25 cl 4€

½ litre Litre

Evian, Badoit 6€ 7€

San Pellegrino 6€ 7€

SÉLECTION DE CALVADOS (4 cl)

Michel HUARD

Cuvée unique pour le Grand Hôtel 1998	28€
Millésime 1972	30€
Millésime 1976	28€
Millésime 1984 <i>cuvée rare</i>	26€
Millésime 1989	24€
Huard Vieux	14€
Huard Hors d'âge	15€
Huard 1999	16€
Huard 1991	18€

Manoir d'Apréval

Brut de fût non réduit 1967	35€
Millésime 1980	32€
XO	25€
Réserve	15€

LEMORTON

Millésime 1978	32€
----------------	-----

Maison GROULT

Réserve Ancestrale	42€
Vénérable	36€

Maison DROUIN

8 ans d'âges vieillis en fût de rhum	20€
Millésime 1986	32€
Millésime 1964	48€

COGNACS ET ARMAGNACS (4 cl)

Cognac Pierre Ferrand Ancestrale	49€
Cognac Hennessy XO	39€
Cognac Hennessy Fine	15€
Armagnac bordeneuve 1990	25€
Armagnac Château Laubade VSOP	15€

LIQUEURS (6 cl)

Amaretto Di Saronno	11€
Bailey's, Get 27, Get 31	11€
Cointreau	10€
Grand Marnier Cordon Rouge	10€
Grand Marnier Louis Alexandre	14€
Marie Brizard	11€
Mandarine Napoléon	11€
Liqueur Saint Germain	12€

LES CHAMPAGNES

MAGNUMS

Veuve Clicquot Brut	256€
Moët et Chandon rosé	290€

Flûte 12cl ½ bouteille Bouteille

Armand de Brignac Brut Gold 390€

Cuvée élue meilleure champagne au monde en 2011

Veuve Clicquot Grande Dame 2004 350€

Dom Pérignon 300€

Comtes de Champagne Taittinger 250€

Krug « grande cuvée » 330€

Cuvée Amour de Deutz 280€

Ruinard Blanc de Blanc 220€

Billecart Salmon Rosé 170€

Laurent-Perrier Brut 130€

Deutz Brut Classic 120€

Veuve Clicquot Rosé 26€ 148€

Veuve Clicquot Brut 24€ 128€

Moët et Chandon Rosé 25€ 145€

Moët et Chandon Brut 23€ 70€ 125€

LES COCKTAILS

COCKTAILS CHAMPAGNE (18 cl)

White Swann 24€

*Création 2014 de l'équipe du bar,
Incontournable des clients habitués....*

Américano Royal 23€

*Le grand classique par excellence agrémenté de
champagne*

Grand Hôtel Champagne 23€

Cocktail emblématique et intemporel

Pimm's Champagne 23€

Un Cocktail classique à redécouvrir

COCKTAILS SIGNATURES

Ginger 22€

Création du Chef barman autour de la vodka

Horse's Neck 22€

Pour découvrir le cognac autrement...

Kraken Maï Tai 22€

*Le cocktail créé par Trador Vic réunissant à la fois
la douceur de l'amande, le subtil arôme de l'orange,
et le caractère d'un vieux rhum de la Barbade*

NOS MOJITOS

Pink Mojito 23€

*Un grand classique cubain aux fruits rouges et
complété au champagne*

Mojito Zacapa 21€

Un Rhum d'exception pour un cocktail classique

Apreval Mojito 20€

Un cocktail revisité à la Blanche de Calvados

Mojito Original 19€

Un incontournable... qu'on ne présente plus

COCKTAILS CLASSIQUES

Caïpirinha	20€
<i>Un Grand classique à déguster</i>	
Dry Martini	20€
<i>Créez votre propre Dry Martini cocktail grâce aux conseils de l'équipe du bar</i>	
Ti Punch	20€
<i>La mélasse de canne à sucre ainsi que l'anthesis parfument agréablement ce cocktail emblématique</i>	
Tommy's Margarita	22€
<i>Tous les arômes subtiles de l'agave, un must pour les aficionados de la Tequila</i>	
Papa was a Rolling Stones	20€
<i>Quand le Rhum Dom Papa se déguise en Mint Julep... un cocktail étonnant de fraîcheur....</i>	

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

L'expérience d'un cocktail, vieillit dans un fut de chêne parfumé au Zacapa 23 composé de cognac Hennessy.

Ce cocktail s'est reposé dans nos caves au sein même de l'hôtel

LE SAZERAC

COCKTAILS SANS ALCOOL

Crazy Candy	12€
Fraise, citron vert, limonade	
Virgin Mojito	12€
Feuilles de menthe, sucre, citron vert, soda	
Virgin Colada	12€
Ananas, lait de coco	
By Her	12€
Jus de carotte, jus de citron, jus de tomate, sel de cèleri	

*Pour toute demande particulière,
l'équipe du bar est à votre disposition*



DEJEUNER ET DÎNER AU BAR

Saumon mariné par nos soins, crème acidulée
aux herbes 18€

*Marinated salmon with acidulated cream
and herbs*

Potage de saison 14€
Soup of the day

Huîtres Spéciales Normandie
Oysters from Normandie

6/9/12 pièces 19€ /23€ /27€

La pièce du boucher Black Angus 26€
The butcher's cut with french fries

Le poisson du marché, légumes de saison 23€
Fish of the day served with vegetables

Pâtes du jour 18€
Pasta of the day

Le Best Gourmet Burger 18€

- Truffe et parmesan (Truffle)
- Bacon & cheddar (Flame grilled)
- Piments doux jalapeno (Mild jalapeno)

Club sandwich poulet, frites et salade 20€
*Chicken club sandwich served with salad and
French fries*

Club sandwich au saumon fumé, 22€
frites et salade
*Smoked salmon club sandwich served with salad and
French fries*

La Caesar salade 21€
Classic Caesar salad

Fromages & Desserts 12€

Sélection de fromages Normands
Selection of cheese from Normandy

La Madeleine de Proust, chocolat tiède
Proust's Madeleine served with warm chocolate

L'Opéra
Traditionnal French Opéra

Tarte fine aux pommes
Apple tart

Café ou thé Gourmand du Grand Hôtel
Grand Hôtel gourmet Coffee or tea