

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.

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.

« Quand le restaurant s'invite dans votre chambre »

Service de 12h30 à 14h00

et de 19h30 à 22h00:

Tél. 574

En dehors des heures de service, pour les plats 24 heures sur 24 :

Tél. 568

Marcel Proust

LES ENTRÉES

Potage de saison 24/24 h	15€
La classique Salade Caesar	21€
Suggestion du Chef	23€
Saumon mariné par nos soins 24/24 h	20€
Hûtres spéciale Normandie, 6/9/12 pièces	19€/23€/27€

LES PLATS

Club sandwich poulet 24/24 h	23€
pain de mie toasté, poulet, œuf, tomate, mayonnaise, salade romaine	
Club sandwich saumon 24/24 h	25€
pain de mie toasté, saumon fumé, tomate, mayonnaise, citron, salade romaine	
Œufs au plat ou en omelette, frites et salade verte	15€
avec bacon, jambon, fromage, champignons ou fines herbes	
Nos pâtes du jour, sauce bolognaise ou sauce tomate-basilic	19€
Pièce du boucher Black Angus de « Olivier Metzger »	42€
Pavé de cabillaud poêlé	29€

Les garnitures au choix :

Salade verte, haricots verts, riz Basmati, pommes allumettes,
purée de pomme de terre

LES FROMAGES & DOUCEURS

Sélection de fromages de nos régions 24/24 h	15€
Salade de fruits frais coupés 24/24 h	13€
L'Opéra	15€
Les madeleines de Marcel Proust, sauce chocolat	15€
Gourmandises du Grand Hôtel	15€

STARTERS

Seasonal soup 24/24 h	15€
Caesar salad	21€
Chef Suggestion	23€
Marinated salmon by our Chef 24/24 h	20€
Special Oysters from Normandy, 6/9/12	19€/23€/27€

MAIN DISH

Chicken club sandwich 24/24 h (toasted sandwich bread, chicken, egg, tomato, mayonnaise, Roman salad)	23€
Salmon club sandwich 24/24 h (toasted sandwich bread, smoked salmon, tomato, mayonnaise, lemon, Roman salad)	25€
Fried eggs or omelet served with French fries and salad with bacon, ham, cheese, mushrooms or fine herbs	15€
Pasta Bolognese or tomatoes and basil sauce	19€
Black Angus Boucher cut by « Olivier Metzger »	42€
Pan fried cod filet	29€

The side dishes:

Green salad, French green beans, Basmati rice, French Fries or mashed potatoes

CHEESE PLATE & PASTRIES

Selection of French cheeses from Normandy 24/24 h	15€
Fresh fruit salad 24/24 h	13€
L'Opéra	15€
Madeleine of Marcel Proust served with chocolate	15€
Grand Hôtel Gourmandises	15€

VINS BLANC (15 cl)	Verre	½ Bouteille
<i>Vin de Bourgogne</i>		
Macon-Lugny « les genièvres »	10€	48€
Chablis « la Boissonneuse »	13€	60€
<i>Vin de Loire</i>		
Pouilly Fumé « Le Lorient »	13€	30€ 52€
<i>Vin de Bordeaux</i>		
Graves blanc, Clos Floridène		76€
<i>Vin d'Alsace</i>		
Riesling « les Murailles » Château Riquewihr		43€
<i>Vin du Chili</i>		
Casa Lapostolle, Chardonnay	11€	50€
VINS ROUGES (15 cl)		
<i>Vin de Bordeaux</i>		
Château Maucaillou cru Bourgeois, Moulis en Médoc	17€	43€ 79€
Château Clarke, Lustrac Médoc		85€
<i>Vin de Bourgogne</i>		
Savigny les Beaune, les Lavières Domaine	18€	83€
<i>Vin de Côte du Rhône</i>		
Gigondas	14€	65€
<i>Vin de Loire</i>		
Saint Nicolas de Bourgueil	10€	25€ 42€
<i>Vin d'Alsace</i>		
Pinot Noir, les Tonnelles, Château Riquewihr		50€
VINS ROSÉS (15 cl)		
<i>Vin de Provence</i>		
Soleil de Roubine	13€	58€

EAUX MINÉRALES

Chateldon 75cl			9€
	<i>½ litre</i>	<i>Litre</i>	
Evian, San Pellegrino, Badoit	6€	7€	

SODAS (33 cl)

Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zéro	8€
Orangina, Limonade, Fanta, Sprite	8€
Nestea 25 cl	8€
San Bitter 10cl	8€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	8€
Schweppes Ginger ale	8€

BIÈRES (33 cl)

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

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€

JUS DE FRUITS (25 cl)

Orange, Abricot, Ananas, Fraise, Pamplemousse, Pêche, Tomate	8€
--	----

THÉS

Ceylan, Darjeeling, Earl Grey	7€
Sencha (thé vert du Japon)	7€
Jasmin (thé vert)	7€
Lapsang Souchong (thé de Chine fumé)	7€
Menthe (thé vert à la menthe Marocaine)	7€
Rêve d'Orient (Ceylan, cannelle et épices)	7€

INFUSIONS

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

CAFÉ By Nespresso

Ristretto, Espresso forte, Lungo forte, Décaféiné	5€
Double Espresso forte	9€
Cappuccino, Café au lait	7€
Thé ou café glacé	7€
Chocolat traditionnel	8€
Café Viennois, Chocolat Viennois	9€

CALVADOS (4 cl)

Cuvée du Grand Hôtel 1998	28€
Huard Vieux	14€
Huard Hors d'âge	15€
Huard 1999	16€
Huard 1991	18€

COGNACS (4 cl)

Hennessy Fine de Cognac	15€
Hennessy XO	39€

LES CHAMPAGNES

	<i>Flute</i>	<i>Bouteille</i>
Krug « grande cuvée »		330€
Veuve Clicquot Grande Dame 2004		350€
Dom Pérignon		300€
Comtes de Champagne Taittinger		250€
Cuvée Amour de Deutz		280€
Ruinart 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€	125€

LE GRAND BUFFET en musique

(Dimanche et jours fériés de 12h30 à 14h)

Servi au restaurant de l'hôtel



Le banc de fruits de mer : huîtres, coquillages et crustacés.

Les hors d'œuvre frais :
crudités, salades composées et à composer.

L'assortiment de fines charcuteries.

Les poissons Marinés, le saumon en Bellevue.

Plats chauds de viande ou poisson au choix.

La sélection de fromages de Normandie et d'ailleurs.

Les pâtisseries du Grand Hôtel.

Vin rouge ou blanc, eau minérale, cidre, soda.

Café.

72€