

# LE RESTAURANT DE LA PLAGE

*Service Restaurant de 12 h à 15 h*



# LE GRAND BUFFET

## En musique

(Dimanches 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€

NOS CHAMPAGNES	12cl	75cl
Lanson brut	15€	90€
Taittinger Rosé	17€	100€

## APÉRITIFS

Cidre Domaine de la Galotière	75cl	18€
Cidre Domaine Dupont	33cl	7€
Pommeau de Normandie	6cl	6€
Anis (Pastis, Ricard)	3cl	7€
Martini (Rosso, Bianco, Dry)	6cl	9€
Porto rouge ou blanc	6cl	9€
Kir cassis, mûre, pêche, framboise	15cl	8€
Kir Normand	15cl	8€
Kir Royal	15cl	17€

## BIERES

Heineken Pression	25cl	5€
	50cl	9€
L'Odon blonde	33cl	9€
L'Odon Blanche	33cl	9€
L'Odon Ambrée	33cl	9€

## ALCOOLS (4cl)

Jack Daniel's		14€
Hibiki (japonais)		14€
Gin c'est Nnous		15€
Zacapa 23 ans		16€

EAUX MINÉRALES	50cl	100cl
Evian, Badoit, San Pellegrino	6€	7€
Chateldon (75cl)		8€
Perrier (33 cl)		6€

## SODAS

---

Coca-Cola, Coca Light, Coca Zéro	33cl	7€
Orangina, Sprite, Fanta orange	33cl	7€
Schweppes Tonic, Agrumes	25cl	7€
Lipton Ice Tea	25cl	7€
Limonade	33cl	7€

## JUS DE FRUITS (25 cl)

---

Jus Pressés : Orange, Pamplemousse, Citron	7€
Jus de fruits Alain Milliat : Ananas, Fraise, Framboise, Abricot, Tomate, Litchi, Pêche	6€
Jus de Pomme de Normandie	6€

## THÉS, INFUSIONS DAMMANN

---

Ceylan, Earl Grey, Vert Menthe	5.50€
Lapsang Souchong	5.50€
Camomille, Verveine Menthe, Tilleul	5.50€

## CAFÉS et CHOCOLAT

---

Expresso, Décaféiné	4€
Double Expresso, Double Décaféiné	7€
Café au lait	5€
Cappuccino, Chocolat Chaud	7.50€
Chocolat ou Café Viennois	9€

## LIQUEURS ET DIGESTIFS (4cl)

---

Get 27, Get 31, Bailey's	10€
Calvados réserve Dupont	14€
Calvados Huard 1999	16€
Liqueur de poire au Calvados	8€

# NOS COCKTAILS

---

## Au Champagne

---

White Swann (Liqueur St Germain, citron, champagne Lanson White Label) <i>Cocktail signature, un incontournable du Grand Hôtel</i>	21€
L'Americano Royal (martini rouge, campari, champagne)	17€

## Nos Mojitos

---

The Original Mojito	15€
Rhum Havana Club 3 ans, menthe, sucre, jus de citron vert, Perrier	
Dupont Mojito	15€
Un cocktail revisité au Calvados	
Pink Mojito	17€
Un grand classique cubain aux fruits rouges	

## Nos Incontournables

---

Spritz (Aperol, soda, Prosecco)	15€
Pina Colada (Rhum 3 Rivières, jus d'ananas, lait de coco)	13€
Piscine Gin tonic (Gin Normand, Plantes, tonic)	15€
Le Ti-punch des îles (Rhum 3 Rivières, citron vert, cassonade)	14€
Caïpirinha (Cachaca Sagatiba, sucre et citron vert)	14€
Marcopolitain	15€
(rhum 3 rivères, Jus de framboise, jus de pomme, Sirop fruit de la passion)	

## Sans Alcool

---

Fraîcheur de litchi (litchi, menthe glaciale, limonade)	9€
Exotica (ananas, abricot, pêche, grenadine)	9€
Virgin Mojito	9€

# LES VINS

Vins Blancs	15 cl	75cl
Costières de Nîmes (Château Beaubois)	7€	35€
Chablis (Domaine William Fèvre)	10€	50€
Valencay	9€	45€

## Vins Rouges

Saint Nicolas de Bourgueil (Domaine Bruneau)	8€	42€
Demoiselle de Haut Peyrat	11€	55€

## Vins Rosés Provence

La vie en Rose	7€	35€
Château Coussin	8€	40€
La vie en Rose Magnum	68€	

## La cave privée du sommelier

2014	Meursault	115€
2014	Condrieu	90€
2014	Cassis	58€
2015	Pouilly fumé	55€

# La Plage

## POUR COMMENCER...

---

Toast d'anchois, concassées de tomate et fraises bio, mesclun au vinaigre de framboise	12€
Soupe de melon au vin moelleux, huile de basilic, jambon de bayonne	13€
Burrata Di Bufala, collection de tomates bio, pétales de basilic frit	15€
Tartare de saumon aux agrumes, écumes de pomelos	15€

## A SUIVRE...

---

Le filet de daurade à la plancha, marmelade de tomates, salade de pois gourmands, condiment citron	19€
Pavé de cabillaud rôti, crémeux de cèleri, asperges vertes aux noisettes jus au thym	19€
Le Best Gourmet Burger frites /salade	18€
Faux filet poêlé, écrasée de pomme de terre aux condiments, échalotes confites, sauce béarnaise	18€
Tartare de bœuf préparé par nos soins, frite salade	20€

## POUR TERMINER ...

---

Blanc-manger, compotée de fruits rouges bio	10.50€
Profiteroles du Grand Hôtel	9.50€
Baba au rhum, carpaccio d'ananas	10.50€
Le café gourmand	9.50€
Tarte tatin, sorbet cidre	9.50€
Assortiment de sorbets et glaces artisanales (3 boules) (pamplemousse, pomme, cidre, framboise, vanille, chocolat, crème brulée)	8€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## FRUITS DE MER & COQUILLAGES

### LE PLATEAU

49€

Six huîtres Spéciales Normandie, six langoustines, six crevettes roses, Crevettes grises, un demi-tourteau, trois amandes, bigorneaux et bulots

Huîtres Spéciales Normandie 6/9/12 pièces 19/23/27€

Six Amandes 12€

Un Tourteau 15€

Six Langoustines 15€

Bulots (180g environ) 12€

Crevettes roses (150g environ) 15€

### MENU ENFANT

19€

Assiette de saumon mariné ou salade de tomates

Suprême de volaille Label Rouge frites ou poisson du marché haricots verts

Profiteroles du Grand Hôtel ou assortiment de glaces (pamplemousse, pomme, cidre, framboise, vanille, crème brûlée, chocolat)