



L'HYDR  PATHE

CAVE & RESTO



OUVERT

LUN. MAR. MER. SAM. : 9H30 - 19H30

JEU. VEN. : 9H30 - 21H



78 boulevard Georges Pompidou
14000 Caen

02 31 73 11 10

contact@hydropathe-cave-resto.fr



lhydropathe_cave.resto





FORMULE

Offre non disponible le samedi

L'ARDOISE DU JOUR

Plat + café gourmand

20,90€

Plat seul
14,90€

Café gourmand
7,90€



PLANCHES À PARTAGER

Planche Ibérique (2 pers.) **19,95€**

Planche mixte

Fromage et charcuterie (2 pers.)..... **19,95€**

PLATS

Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France, exceptée la race Angus d'origine Irlandaise.

Le Burger Basque 17,50€
Steak haché, crème de chorizo,
ossau Iraty, chorizo ibérique, salade

Le Double Burger Basque 24,90€
Double steak, pour les gourmands !

Pad Thaï végétarien 15,50€
Nouilles à la thaï, carottes, betteraves chiogga,
fèves, pousses de soja, concombres

**Le tartare charolais au couteau préparé
(câpres, échalotes, persil) 15,90€**

La Belle Entrecôte « VBF » de 250g 22,90€
Une sauce aux choix parmi sauce burger maison,
camembert ou poivre

La bavette de race angus 16,80€
Une sauce aux choix parmi sauce burger maison,
camembert ou poivre

• Tous nos plats sont servis avec frites fraîches
& salade

Supplément Garniture 4€

Supplément Sauce 2€

Sauce burger maison, camembert, poivre

FROMAGES

sélectionnés par notre fromagère

Assiette de fromages 7,00€

Planche de 8 fromages à partager 18,50€

DESSERTS

Café gourmand..... 7,90€

5 mignardises du moment

Option thé ou chocolat **+1,60€**

Moelleux au chocolat 7,50€

Crèmeux de cacahuètes

Tiramisu façon tartelette citron meringuée 8,50€

Irish coffee 9,00€

*Notre cuisine est entièrement faite maison,
avec des produits frais et soigneusement choisis !*



Prix net, service compris



LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Entrées

Salade Caesar aux Krispy chicken.....8,50€

Tartare de saumon à la thaï.....9,80€

Plats

Pavé de thon snacké à la plancha.....19,50€

Poivronnade, polenta à l'origan & tomates confites

Suprême de poulet noir de Challans IGP*22,90€
Morilles, vin blanc, pommes de terre de Noirmoutier & oignons confits

Brochette d'agneau aux épices tandoori*25,90€

Mousseline de maïs, carottes rôties

Tomahawk de Boeuf « VBF » à partager (env. 1KG)*75,00€

Sauces aux choix, frites fraîches & salade

Desserts

Nougat glacé « maison »9,20€

Fraises de Plougastel en coulis et fraîches

Crème brûlée au Nutella.....8,00€

Ananas rôti au rhum..... 8,70€

Glace vanille bourbon, brisure de crumble

*Viandes nées, élevées et abattues en France 

**Viandes nées, élevées et abattues en UE 



CAVE & RESTO

BOISSONS

NOS SOFTS

Evian 0,5L	3,90€
1L	5,00€
San Pellegrino 0,5L	3,90€
1L	5,00€
Coca-Cola	3,90€
Coca-Cola Zéro	3,90€
Orangina	3,90€
Perrier rondelle	3,90€
Jus Alain Millat 20cl	5,90€
Jus de pommes Sassy 33cl	4,90€
Sirop à l'eau	1,90€
Diabolo	2,90€
Thé glacé pêche citron vert ...	4,90€

APÉRITIFS

Coupe de champagne 12cl	9,00€
Kir vin blanc 12cl	6,00€
Kir royal 12cl	10,00€
Martini rouge ou blanc 6cl	5,50€
Ricard 4cl	4,50€

DIGESTIFS

Calvados 4cl	8,00€
Whisky, Rhum 4cl	8,00€
Get 27 6cl	7,00€
Get 31 6cl	7,00€
Menthe pastille 6cl	7,00€
Baileys	7,00€

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca	1,90€
Thé	3,50€
Chocolat Chaud	3,50€

NOS COCKTAILS

Sangria Maison	5,90€
Spritz	8,00€
Americano	8,00€
Mojito	9,00€
Virgin Mojito	7,00€
Gin Tonic	9,00€
Moscow Mule	9,00€
Spritz St-Germain	10,00€
Cocktail de jus de fruits sans alcool	7,00€

NOS VINS

La sélection de votre caviste

Le verre de vin du moment 14cl.. 6.90 €

La bouteille à choisir en cave,
droit de bouchon

6.00 €

NOS BIÈRES

	25cl	50cl
Bière Blonde	3,90€	7,50€
Bière d'Abbaye	4,20€	7,90€
Bière de la saison	4,50€	8,20€
Picon bière	4,50€	8,20€
Monaco	4,50€	8,20€
Bière Artisanale & Locale Bouteille 33cl		6,00€

