



CAVE & RESTO



OUVERT

LUN. MAR. MER. SAM. : 10H - 19H30

JEU. VEN. : 10H - 21H

78 boulevard Georges Pompidou
14000 Caen

02 31 73 11 10

contact@hydropathe-cave-resto.fr



[lhydropathe_cave.resto](https://www.instagram.com/lhydropathe_cave.resto)



FORMULES

du lundi au vendredi

le samedi uniquement

L'ARDOISE DU JOUR

Plat + café gourmand

20,90€

Plat seul
14,90€

Café gourmand
8,20€

BŒUF & FRITES EN FOLIE

Bavette Angus à volonté

Frites à volonté

Salade

Sauce au choix

17,50€



PLANCHES À PARTAGER

Planche Ibérique (2 pers.) **19,95€**

Planche mixte

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

Chiffonnade de charcuterie du moment **9,00€**

100g - Tranchée à la minute !

PLATS

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

Burger Italien **18,70€**

Steak haché, pesto rosso, mozzarella,
coppa, pickles

Le double burger italien **25,90€**

Double steak, pour les gourmands !

✓ Moussaka végétarienne **15,50€**

Aubergines, tomates, viande de soja,
béchamel & parmesan

Le tartare charolais au couteau préparé

(câpres, échalotes, persil) **15,90€**

Faux filet Normand de 250g **19,90€**

Une sauce aux choix parmi sauce Chimichurri,
camembert ou poivre

La Bavette de race Angus **17,50€**

Une sauce aux choix parmi sauce Chimichurri,
camembert ou poivre à *volonté le samedi*

Menu enfant **11,90€**

Steak haché, frites fraîches & ketchup

boule de glace vanille

sirop à l'eau

Menu disponible pour les enfants de moins de 12 ans

Tous nos plats sont servis avec frites fraîches & salade

Supplément Garniture **4€**

Supplément Sauce **2€**

Sauce Chimichurri, camembert, poivre

FROMAGES

sélectionnés par notre fromager

Planche de 8 fromages à partager **18,50€**

DESSERTS

Café gourmand **8,20€**

5 mignardises du moment

Option thé ou chocolat **+1,40€**

Fraise Melba **7,50€**

Sorbet fraise, glace vanille, fraises Gariguettes, mousse
mascarpone & coulis

Marquise au chocolat noir **6,80€**

Crème anglaise à la vanille bourbon

Irish coffee **9,00€**

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

Prix nets, service compris





LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Entrées

Carpaccio de cabillaud.....7,90€
Léche de tigre

Oeuf cocotte.....7,00€
Crème d'asperges vertes & truffe

Plats

Mafé de poulet.....16,20€
Riz de Camargue

Filet de daurade « Française » façon bouillabaisse.....25,90€
Ratatouille de légumes du soleil

Andouillette de Vire AAAAA*.....22,90€
Sauce au cidre & carottes fanes rôties

Noix d'entrecôte de boeuf « Aberdeen Angus » (env. 300G)**...43,90€
Sauce vigneronne, pommes de terre de Noirmoutier

Suggestion de notre fromager

Sélection de fromages6,90€
Rigoureusement sélectionné par ses soins. Réalisé à la minute

Desserts

Carrot cake à l'américaine.....6,00€

Gratin de fruits frais de saisons au champagne.....8,70€

Brioche perdue, pâte à tartiner maison..... 6,50€

La Sélection du caviste

Le verre de vin rouge 14cl

Bordeaux, Les Haut de Martet Ch. Martet....7,50€

Bourgogne, Trancy Bailly Lapierre.....7,00€

Rhône, Crozes Hermitage E. Darnaud.....8,50€

Le verre de vin blanc 14cl

Loire, Chinon Pascal Lambert.....7,00€

Rhône, Crozes Hermitage F. Villard.....10,50€

*Viandes nées, élevées et abattues en France 

**Viandes nées, élevées et abattues en Irlande



CAVE & RESTO

BOISSONS

NOS SOFTS

Vittel 0,5L	3,90€
1L	5,00€
San Pellegrino 0,5L	3,90€
1L	5,00€
Chateldon 0,75L	6,90€
Coca-Cola, Zero, Orangina	3,90€
Perrier rondelle	3,90€
Jus Alain Millat 20cl	6,90€
Jus de pommes Sassy 33cl	5,90€
Cidre sans alcool Sassy 33cl	5,90€
Tonic water Thomas Henry	4,90€
Ginger beer Thomas Henry	4,90€
Diabolo	3,90€
Limonade	3,50€
Thé glacé pêche citron vert	4,90€

NOS BIÈRES

	25cl	50cl
Bière Blonde	3,90€	7,50€
Bière d'Abbaye	4,50€	8,20€
Bière de la saison	4,50€	8,20€
Picon bière	4,50€	8,20€
Monaco	4,50€	8,20€

Bière Artisanale

& Locale Bouteille 33cl 6,90€
Existe aussi en sans alcool

APÉRITIFS

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

BOISSONS CHAUDES

Café	2,50€
Double expresso	3,90€
Café noisette	2,80€
Petit crème	3,00€
Grand crème	3,90€
Cappucino	4,80€
Chocolat chaud	3,90€

NOS COCKTAILS

Sangria Maison	5,90€
Spritz	9,00€
Americano	8,00€
Negroni	9,00€
Mojito	9,00€
Mojito royal	14,00€
Gin «c'est nous» tonic	12,00€
Moscow Mule	9,50€
Spritz St-Germain	12,00€
Porn star Martini	14,00€
Expresso Martini	9,50€
Caïpirihna	9,50€
Sex on the Beach	9,50€

NOS MOCKTAILS

Ceci n'est pas un spritz	8,00€
Libre de Cuba	8,00€
Virgin Mojito	9,00€
Zero tonic	8,00€
Londres sans alcool	8,00€

*Tous nos mocktails sont réalisés
avec des spiritueux sans alcool.*

NOS VINS

La sélection de votre caviste 14cl .. 6.90 €

- Rosé, provence « Maur & more » château Saint Maur
- Blanc moelleux, Gascogne « Gros Manseng » Château Millet
- Blanc, Languedoc « Equinoxe Chardonnay »
Domaine de l'Arjolle
- Rouge, Languedoc « Equinoxe Cabernet Syrah »
Domaine de l'Arjolle

Nos thés Dammann 3,90€

Noir : Earl Grey, Ceylan, fruits rouges

Vert : Menthe, Jasmin, Bali

Blanc : Passion fleurs

Infusion : Rooibos citron,
tisane du berger

