



# L'HYDRPATHE

## 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**



**hydropathe\_cave.resto**

# FORMULES

du lundi au vendredi

## L'ARDOISE DU JOUR

Plat + café gourmand

**20,90€**

Plat seul  
**14,90€**

Café gourmand  
**8,20€**

le samedi uniquement

## 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 Montagnard** ..... **19,50€**

Steak haché, crème d'oignons, raclette suisse, lard, pickles

**Le double burger Montagnard** ..... **27,90€**

Double steak, pour les gourmands !

 **Parmentier végétarien** ..... **15,50€**

Steak haché végétal, champignons, ail, persil

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

**Onglet de bœuf de 200g** ..... **21,50€**

Une sauce aux choix parmi sauce Gorgonzola, camembert ou poivre

**La Bavette de race Angus** ..... **17,50€**

Une sauce aux choix parmi sauce Gorgonzola, 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

Toutes nos viandes sont servies avec frites fraîches & salade

**Supplément Garniture** ..... **4€**

**Supplément Sauce** ..... **2€**

Sauce Gorgonzola, 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€**

**Crumble de pommes** ..... **6,20€**

Caramel beurre salé

**Île flottante** ..... **6,00€**

Crème anglaise 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

Cassolette d'escargots en persillade.....8,90€

Terrine de St Jacques & saumon.....8,20€  
Sauce tartare

### Plats

Tartiflette « maison » au Mont d'or\*.....17,50€

Gambas snackée à la Thaï.....25,90€  
Nouille de riz

Faux filet d'agneau IGP façon navarin\*\*.....24,90€

Coeur de basse côte VBF\*...19,90€  
Frites fraîches, salades & sauce au choix

### Suggestion de notre fromager

Sélection de fromages .....6,90€

Rigoureusement sélectionné par ses soins. Réalisé à la minute

### Desserts

Galette des rois à la pistache.....7,70€

Charlotte aux poire & chocolat noir.....7,00€

Crème caramel.....6,00€

### La Sélection du caviste

#### Le verre de vin rouge 14cl

Languedoc, Minervois, Ch. d'Argens, Chant libre..7,00€  
Bordeaux, St Emilion, Ch. Mangot, Climats.....8,90€  
Bourgogne, Pinot Noir, Sylvain Pataillé.....9,90€

#### Le verre de vin blanc 14cl

Côte du Rhône, Cairanne, Oratoire St Martin....8,00€  
Bourgogne, Hte côte de Beaune, A. Parigot.....8,60€

\*Viandes nées, élevées et abattues en France

\*\*Viandes nées, élevées et abattues en Ecosse



# L'HYDRPATHE

## 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 33cl .....	8,90€
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€
Cappuccino .....	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€
Caïpirinha .....	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 « Tariquet 1<sup>er</sup> Grives »
- Blanc, Languedoc « Equinoxe Chardonnay » Domaine de l'Arjolle
- Rouge, Languedoc « Equinoxe Cabernet Syrah » Domaine de l'Arjolle

