



L'HYDR PATHE

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





# 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 de charcuteries du moment (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 New-Yorkais** ..... **17,50€**

Steak haché, sauce BBQ, cheddar, cornichons  
confits d'oignons, œuf au plat

**Le double burger New-Yorkais** ..... **25,90€**

Double steak, pour les gourmands !

✓ **Couscous végétarien** ..... **15,90€**

Kefta végétal, légumes de saisons,  
semoule aux fruits secs

**Le tartare charolais au couteau préparé**

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

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

Une sauce aux choix parmi sauce échalote,  
camembert ou poivre

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

Une sauce aux choix parmi sauce échalote,  
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 échalote, 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€**

**Brioche perdue** ..... **7,50€**

Caramel au beurre salé, glace vanille bourbon

**Tartare de fruits frais de saisons** ..... **6,20€**

Sorbet citron

**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

Tartare de légumes provençaux.....6,90€  
*Mousse de chèvre frais*

Carpaccio de melon\*\* .....7,20€  
*Réduction balsamique, noisettes torréfiés & jambon Serrano*

### Plats

Burger saumon.....18,50€  
*Beurre blanc à l'aneth, pickles de concombre, frites fraîches & salade*

Salade Mexicaine\* .....17,90€  
*Poulet Tex-Mex, guacamole, maïs, haricots rouge & chips de tortillas*

Linguine à l'Arrabiatta\*\*\* .....18,50€  
*Chiffonnade de Bresaola, Parmigiano Reggiano*

Côte de Boeuf « VBF » (env. 1Kg) pour 2 personnes\* .....69,00€  
*Frites fraîches, salade & sauce au choix*

### Suggestion de notre fromager

Sélection de fromages .....6,90€  
*Rigoureusement sélectionné par ses soins. Réalisé à la minute*

### Desserts

Crème brûlée aux fruits de la passion.....6,00€

Choux craquelin.....8,70€  
*Glace vanille bourbon & framboises fraîches*

Cookie Oréo « maison ».....6,20€  
*Glace biscuit Américain*

### La Sélection du caviste

#### Rouge

Languedoc, Chant de lune, Ch. d'Argens.....7,50€  
IGP Calvados, Révélation, Les Arpents du soleil...8,90€

#### Blanc

Loire, Le Chenin, Maison Hauts Baïgneux.....7,00€  
IGP Ardèche, Saint Regis, Ch. La Selve.....8,00€

#### Rosé

Provence, Whispering Angel, Caves d'Esclans.....9,50€

\*Viandes nées, élevées et abattues en France 🇫🇷

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

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



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€
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 AU VERRE DU MOMENT

Blanc, rouge, rosé ou moelleux,  
demandez-nous, ça change tous les jours !  
6,90€

Nos thés Dammann .....	3,90€
Noir : Earl Grey, Ceylan, fruits rouges	
Vert : Menthe, Jasmin, Bali	
Blanc : Passion fleurs	
Infusion : Rooïbos citron, tisane du berger	

