

Click to prove
you're human



Le biquets cabourg

Notre chef, Martial, sélectionne ses produits selon des critères minutieux alliant la fraîcheur et la qualité au meilleur prix. Ensuite il travaille des épices étonnantes comme le poivre de Timut aux accents d’agrumes qui vient parfaire la sauce biquet’s. Sur la table, vous trouverez du sel et du poivre mais aussi du sel bleu de perse et du poivre Voansty en moulin.Le menu du jour varie selon les saisons entre la terre et la mer.Entrée du Biquet’s,Plat du Biquet’souPlat du Biquet’s,Dessert du jourA la carte, un large choix de fruits de mer, un Lingot de foie gras aux fruits exotiques à 14€50 ou des croquettes normandes au camembert à 9,50€.Pour les grands carnivores, nous proposons l’entrecôte de 300g avec des frites et sa sauce poivre, béarnaise ou camembert pour 33€ ou le suprême de poulet fermier aux morilles à 22,50€.Vous trouverez aussi le Filet de dorade rôti et son condiment citron – passion pour 22€ ou le cabillaud en croûte de pecan sauce chorizo et sa salade verte à 19€50.Nous proposons un choix de moules frites à 17€ comme au curry ou au camembert.Nous proposons un choix de salades gourmandes et copieuses comme la salade du large à 16€50, saumon avocat crevettes tomates et une vinaigrette passion ou la salade césar à 15,50€ avec son poulet frit, salade romaine, croutons et parmesan. Le Biquet's offers a picturesque dining experience by the sea, with many patrons lauding its scenic location as an ideal setting for sunset views. While the food receives a mixed response, with some guests enjoying the tasty dishes, others express disappointment over inconsistency and perceived high prices for what they get. The service, often described as attentive, sometimes comes off as hurried and impersonal according to some diners. Opinions on value also vary, as reasonable pricing battles with concerns over portion sizes. Updated on: May 05, 2025 Advisor Pierre Find your perfect spot with advisor Pierre Le Biquet's offers a picturesque dining experience by the sea, with many patrons lauding its scenic location as an ideal setting for sunset views. While the food receives a mixed response, with some guests enjoying the tasty dishes, others express disappointment over inconsistency and perceived high prices for what they get. The service, often described as attentive, sometimes comes off as hurried and impersonal according to some diners. Opinions on value also vary, as reasonable pricing battles with concerns over portion sizes. Les crêpes gourmandes ont leurs adeptes que ce soit en dessert ou en goûter avec une boisson rafraichissante. Entre 3€50 pour la beurre sucre et 7€50 pour « la blanche » avec chocolat blanc fondu, noix de coco, banane et chantilly.Pour contrer la canicule de l’été, nous avons des glaces artisanales pour vous confectionner un banana split ou un « Matchou Pitchou » avec ses cacahouètes caramélisées à 7€50 qu'on peut aussi déguster entre 15h et 19h. Le Biquet's offers a picturesque dining experience by the sea, with many patrons lauding its scenic location as an ideal setting for sunset views. While the food receives a mixed response, with some guests enjoying the tasty dishes, others express disappointment over inconsistency and perceived high prices for what they get. The service, often described as attentive, sometimes comes off as hurried and impersonal according to some diners. Opinions on value also vary, as reasonable pricing battles with concerns over portion sizes. Le Biquet's offers a picturesque dining experience by the sea, with many patrons lauding its scenic location as an ideal setting for sunset views. While the food receives a mixed response, with some guests enjoying the tasty dishes, others express disappointment over inconsistency and perceived high prices for what they get. The service, often described as attentive, sometimes comes off as hurried and impersonal according to some diners. Opinions on value also vary, as reasonable pricing battles with concerns over portion sizes. Le Biquet's offers a picturesque dining experience by the sea, with many patrons lauding its scenic location as an ideal setting for sunset views. While the food receives a mixed response, with some guests enjoying the tasty dishes, others express disappointment over inconsistency and perceived high prices for what they get. The service, often described as attentive, sometimes comes off as hurried and impersonal according to some diners. Opinions on value also vary, as reasonable pricing battles with concerns over portion sizes. Charlotte Lebegue Charlotte Lebegue Camille Plichard Camille Plichard Camille Plichard Camille Plichard Charlotte Lebegue M. Lamotte Restaurant Le Biquet's Restaurant Le Biquet's Restaurant Le Biquet's Pour un déjeuner ou un dîner avec vue sur la mer, rendez-vous au Biquet's. A deux pas du Casino de Carbourg et du centre de Thalasso, la véranda du Biquet's sur la promenade Marcel Proust, c'est le lieu idéal pour profiter d'un superbe coucher de soleil sur la mer. Moules frites au camembert, éclair au foie gras, croquettes normandes au camembert, fruits de mer, sauté d'agneau aux herbes, saumon mariné avec vinaigrette aux fruits de la passion... En menu ou à la carte, le choix est très varié et chacun y trouvera son bonheur tout en découvrant de nouvelles saveurs. N'hésitez pas à faire une halte pour une pause gourmande autour d'une glace ou une crêpe accompagnée du célèbre cidre du Père Jules. Spécialités culinaire Type Tarifs Menu adulte de 19,50 € à 31,50 € Menu enfant Enfant -10 ans 12 € Carte bleue Chèques déjeuner Chèques Vacances Espèces Tickets restaurants Bar Chaise haute Terrasse Services adaptés Plan incliné extérieur/Circulation extérieure/Accessibilité de l'accueil/Locaux de plain-pied/Circulation intérieure/Largeur suffisante Here's what previous visitors have asked, with answers from representatives of Le Biquet's and other visitors Do you have gluten-free options? Is there a dress code? Do you allow dogs on the outdoor patio? Le Biquet's offers a picturesque dining experience by the sea, with many patrons lauding its scenic location as an ideal setting for sunset views. While the food receives a mixed response, with some guests enjoying the tasty dishes, others express disappointment over inconsistency and perceived high prices for what they get. The service, often described as attentive, sometimes comes off as hurried and impersonal according to some diners. Opinions on value also vary, as reasonable pricing battles with concerns over portion sizes. Notre chef, Martial, sélectionne ses produits selon des critères minutieux alliant la fraîcheur et la qualité au meilleur prix. Ensuite il travaille des épices étonnantes comme le poivre de Timut aux accents d’agrumes qui vient parfaire la sauce biquet’s. Sur la table, vous trouverez du sel et du poivre mais aussi du sel bleu de perse et du poivre Voansty en moulin.Le menu du jour varie selon les saisons entre la terre et la mer.Entrée du Biquet’s,Plat du Biquet’souPlat du Biquet’s,Dessert du jourA la carte, un large choix de fruits de mer, un Lingot de foie gras aux fruits exotiques à 14€50 ou des croquettes normandes au camembert à 9,50€.Pour les grands carnivores, nous proposons l’entrecôte de 300g avec des frites et sa sauce poivre, béarnaise ou camembert pour 33€ ou le suprême de poulet fermier aux morilles à 22,50€.Vous trouverez aussi le Filet de dorade rôti et son condiment citron – passion pour 22€ ou le cabillaud en croûte de pecan sauce chorizo et sa salade verte à 19€50.Nous proposons un choix de moules frites à 17€ comme au curry ou au camembert.Nous proposons un choix de salades gourmandes et copieuses comme la salade du large à 16€50, saumon avocat crevettes tomates et une vinaigrette passion ou la salade césar à 15,50€ avec son poulet frit, salade romaine, croutons et parmesan. Situation exceptionnelle à Cabourg face à la mer, à 2 heures de Paris et 20 minutes de Caen et Deauville. Situé entre la thalasso et le Grand Hôtel sur la digue de Cabourg, la plage devant, le restaurant Le Biquet’s offre une splendide vue sur mer et sur le couché de soleil. L’arrivée se fait par la promenade Marcel Proust depuis le Grand Hôtel ou par le boulevard des Diabolins ou l’avenue de la Brèche Buhot avec parking à proximité.