



*Still working on your French ?
Here is our menu in English !*



Illustrations : @cosmoillustrator

Tous nos prix s'entendent nets TTC. TVA 10% sur les boissons non alcoolisées/ 20% sur les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Apéritifs

Kir vin blanc / Kir Normand (Cidre fermier)	12cl	5€20
Kir pétillant	12cl	6€50
Campari Orange	12cl	6€50
Martini	5cl	6€50
Ricard	4cl	5€80
Whisky	4cl	6€80
Whisky & Coca Cola	4cl	8€30
Pommeau, Porto rouge ou blanc	8cl	6€50
Ti Punch	4cl	6€30

Cocktails



Americano maison (12cl)	9€50
Le Vrai Normand (18cl) Calvados, pommeau, jus de pomme et grenadine	9€90
Viking (18cl) Bénédictine, cidre, crème de cassis	9€90
Le Lann Bihoué (12cl) Calvados, poiré, sirop de fraise	8€90
Gin Tonic Gin (4cl) et schweppes tonic (33cl)	8€00
Planteur maison (18cl) Rhum arrangé maison ou rhum Bumbu, jus de fruits	9€90
Cocktail du moment (18cl)	10€00
Cocktail sans alcool (18cl)	6€50

Bières artisanales de Normandie



Bières en bouteille selon arrivage 33cl 6€00

Bière pression Brasserie des 2 Amants :

"Mathilde", blonde légère, florale et désaltérante (4,2°) 25cl 5€00
50cl 9€00



Boissons artisanales et BIO du Clos des Citots

Jus de fruits

33cl 75cl
5€50

Pomme-mûre, pomme-poire, pomme rhubarbe

Jus de pomme pétillant

5€50 11€50

Pomme, pomme-fraise

Limonade

5€50

Boissons fraîches



Coca Cola Rouge ou Zéro, 33cl	5€00
Orangina, 25cl	5€00
Schweppes Tonic ou Agrumes, 25cl	5€00
Jus de fruit Vitamont bio, 25cl	5€00
Oasis Tropical, 25cl	5€00
Perrier, 33cl	5€00
Fuze Tea Pêche, 25cl	4€30
Sirop à l'eau, 25cl	2€90
Diabolo, 33cl	5€00
Eau minérale plate ou gazeuse, 50cl	5€10
Eau minérale plate ou gazeuse, 1L	6€70

Cidres de Normandie



Cidre pression brut Loïc Raison	20cl	4€90
	50cl	9€10
Cidre local bouché doux Père Tranquille	20cl	4€90
	50cl	9€30
	75cl	12€90
Cidre local Sébastien Guesdon		
	• Brut sec fruité	33cl 5€90
		75cl 13€40
	• Rosé demi sec	33cl 5€90
		75cl 13€40
	• Poiré fermier	33cl 5€90
Cidre local Ferme du Clos des Citots BIO	75cl	13€40
	33cl	6€30
	75cl	14€40

Vin blanc

IGP Chardonnay Villa d'Ariosa	37,5cl	75cl
	-	19€90

Vin rouge

AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine des Oliviers	15€10	19€50
--	-------	-------

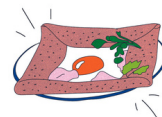
Vin au verre (12cl)

IGP Sauvignon Pays d'OC "Le Cellier du Pic"	6€00
IGP Chardonnay Villa d'Oriola	6€50
Vin de France rosé "Le Petit Victor"	6€00
AOC Côte du Rhône, Maison Demazet	6€00

Vin au pichet (50cl)

IGP Sauvignon Pays d'OC "Le Cellier du Pic"	13€00
Vin de France rosé "Le Petit Victor"	13€00
AOC Côte du Rhône, Maison Demazet	13€00

Les galettes de sarrasin traditionnelles

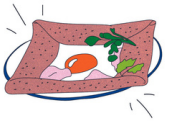


Beurre salé	6€40
Emmental	7€90
Oeuf, emmental	9€80
Jambon Blanc, emmental	9€80
Jambon fumé, emmental	10€00
Complète: oeuf, jambon blanc, emmental	11€70
Complète: oeuf, jambon fumé, emmental	11€90
Oeuf, chorizo, emmental	11€90
Super complète: oeuf, jambon blanc, emmental, oignons	12€50
Complète royale: oeuf, jambon blanc, emmental, oignons, champignons	13€20

Les galettes de sarrasin spéciales

La Guéméné andouille de Guéméné, fondue d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne	14€50
La Sur-scorff emmental, andouille de Guéméné, fondue de poireaux, oignons	14€50
La Guéménoise emmental, oeuf, andouille de Guéméné, oignons, sauce moutarde à l'ancienne	14€80
La Norvégienne saumon fumé, crème fraîche	14€50
La Saint Romain emmental, pommes caramélisées, boudin noir, crème de camembert	14€80
La Scandi-chèvre emmental, fondue de poireaux, chèvre, saumon fumé	14€80
La Celtique emmental, gratin de pomme de terre, reblochon, saumon fumé	14€80
La Reblochonade emmental, reblochon, gratin de pomme de terre, lardons	14€80
La Savoyarde emmental, raclette, gratin de pomme de terre, jambon fumé	14€80
La Campagnarde emmental, poitrine fumée, gratin de pomme de terre, oignons, champignons	14€80
La Briarde emmental, brie, jambon blanc, salade verte, tomate fraîche	14€80
L'Obelix emmental, oeuf, oignons, steak haché Angus (150g)	15€90
L'Obelix Royale emmental, oeuf, oignons, steak haché Angus (150g), chorizo, tomate	17€50

Les galettes de sarrasin spéciales (suite)



La Lann Bihoué

pommes rôties au caramel, boudin noir

14€50

La Vallée d'Auge

emmental, camembert, pommes rôties au caramel

14€50

La Biquette

emmental, chèvre, pommes rôties au caramel, jambon fumé

14€80

La Fermière

emmental, crème de camembert, blanc de poulet, gratin de pommes de terre

14€80

La bocage

emmental, Pont Lévêque, oeuf, poitrine fumée

14€80

Les "angelots"

emmental, Pont Lévêque, camembert, Livarot

14€80

Les galettes de sarrasin flambées

La Caux-chonne

emmental, camembert, pommes rôties au caramel, boudin noir, Calva

16€40

La landaise

emmental, chèvre, pommes rôties au caramel, magret fumé, Cognac

16€40

L'Auge

emmental, Pont l'Evêque, Livarot, pommes rôties au caramel, andouille de Guéméné, Calva

16€40

Les viandes

Accompagnées de frites ou salade verte



Viande du jour et sauce au choix

A l'ardoise

Assiette de frites

4€50



Les salades

Salade verte (en accompagnement uniquement)

4€50

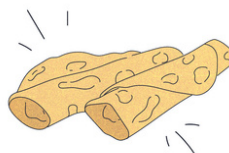
Salade mixte (en accompagnement uniquement)

4€90

salade verte et tomate

Les crêpes traditionnelles

*Fait maison



Beurre sucre, sucre ou cassonade	5€80
Jus de citron et sucre	6€10
Confiture framboise, abricot, myrtille ou fraise	6€20
Crème de marron	6€90
Miel	6€90
Miel et jus de citron pressé	7€20
Nocciolata noisettes ou bianca	7€00
Banane et nocciolata	7€80
Chocolat chaud*	6€60
Crème de citron*	7€40
Caramel au beurre salé*	7€00
Caramel au beurre salé* et chocolat chaud*	7€40
Banane et chocolat chaud*	7€80
Pommes caramélisées et caramel au beurre salé*	7€80
Pommes caramélisées et chocolat chaud*	7€80
Frangipane*	8€30

Les crêpes spéciales

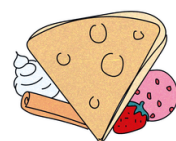
La caïque	10€60
poire, chocolat chaud*, glace vanille, chantilly*, pailleté chocolat	
La périssoire	10€60
poire, caramel au beurre salé*, amandes grillées, chantilly*	
La Lupin	10€80
pommes caramélisées, frangipane*, chocolat chaud*, amandes grillées	
La Doris	10€60
poire, frangipane*, amandes grillées	
La cabestan	10€60
frangipane*, chocolat chaud*	
La caloge	10€60
poire, chocolat chaud*, frangipane*, amandes grillées	
L'Arsène	10€80
pommes caramélisées, frangipane*, caramel au beurre salé*, amandes grillées	

Supplément chocolat chaud maison ou caramel au beurre salé maison : 2€50

Supplément chantilly maison ou 1 boule de glace : 2€70

Supplément amandes grillées : 1€

Les crêpes spéciales avec glace



La Porte d'Amont	10€70
glace nougat, sirop d'érable, amandes grillées, chantilly*	
La Porte d'Aval	10€70
glace noix de coco, chocolat chaud*, noix de coco, chantilly*	
La Nungesser	10€90
glace citron vert, crème de citron*, amandes grillées, chantilly*	
La Coli	10€90
glace Spéculoos, banane, chocolat chaud*, chantilly*, biscuit Spéculoos	
La brique et silex	10€90
glace chocolat blanc, pâte à tartiner Spéculoos, chantilly*, biscuit Spéculoos	
La Chambre des Demoiselles	10€90
glace café, chocolat chaud*, duo de chantilly* vanille et chocolat	
La "trou à l'homme"	10€70
glace chocolat blanc, chocolat chaud*, mousse chantilly au chocolat*	
La Valleuse de Jambourg	10€90
sorbet framboise, sorbet myrtille, coulis de fruits rouges, chantilly*, amandes grillées	
La Manneporte	10€70
glace nougat, praliné vanille amande*, caramel au beurre salé*, chantilly*	
La Chaudron	10€90
glace vanille, crème de marron, chocolat chaud*, chantilly*	



Les crêpes flambées

Calvados, Grand Marnier ou Bénédictine	7€40
Suzette (sauce au Grand Marnier*)	8€40
Pommes caramélisées au Calvados	8€40
La Normande	9€40
pommes caramélisées au Calvados et crème fraîche	

Le dessert au choix du menu enfant

Une crêpe beurre sucre, Nocciolata, confiture,
chocolat chaud* ou caramel*

ou

Une coupe 2 boules de glace

Les coupes glacées traditionnelles



Nos parfums de crèmes glacées

Chocolat, vanille, pistache, rhum raisins, menthe chocolat, nougat,
Spéculoos, caramel au beurre salé, chocolat blanc, café

Nos parfums de sorbets

Framboise, citron vert, pomme, myrtille, fraise, noix de coco

1 boule	3€90
2 boules	5€60
3 boules	7€80

Les coupes glacées spéciales

Chocolat Liégeois	9€00
glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud*, chantilly*	
Café Liégeois	9€00
glace café, glace vanille, coulis de café, chantilly*	
Dame blanche	9€00
glace vanille, sauce chocolat, chantilly*	
Banana split	10€50
glace chocolat, glace vanille, glace fraise, banane, chocolat chaud, chantilly	
Poire belle Hélène	9€70
glace vanille, poire, chocolat chaud*, chantilly*	
Cappuccino	9€40
glace café, chocolat chaud maison*, mousse chantilly au chocolat*	
Péché mignon	10€30
glace chocolat et chocolat blanc, banane, chocolat chaud*, mousse chantilly au chocolat*	
Caramelo	9€20
glace nougat, glace caramel, caramel au beurre salé*, chantilly*	
Colonel	9€40
sorbet citron vert, vodka	
Normande	9€40
sorbet pomme, Calvados	
Bénédictine	9€70
glace vanille, Bénédictine, chantilly*	
Iceberg	9€90
glace menthe chocolat, chocolat chaud, Get 27, chantilly*	

Supplément chocolat chaud maison ou caramel au beurre salé maison : 2€50

Supplément chantilly maison ou 1 boule de glace : 2€70

Supplément amandes grillées: 1€

Digestifs (4cl)



Calvados VSOP Père Tranquille	8€00
Calvados Domfrontais VSOP Guesdon Père et Fils	8€00
Calvados Rollon hors d'âge 20 ans	12€00
Calvados "La Jeannette" 12 ans	12€00
Calvados d'exception Rollon Altesse hors d'âge 30/40 ans	14€00
Eau de vie de poiré de Normandie Guesdon Père et Fils	8€00
Bénédictine (produite à Fécamp à base de 27 plantes et épices)	8€00
Grand Marnier	8€00
Get 27 ou 31	8€00
Armagnac	8€00



Boissons chaudes

Expresso ou décaféiné	2€40
Café noisette	2€50
Grand café ou décaféiné	3€50
Grand crème	3€70
Bénédictine coffee	8€00
Irish ou Normand coffee	8€00
Chocolat chaud	4€50
Cappuccino	4€90
Chocolat ou café viennois	4€90
Thé ou infusion bio au choix	4€50

Menu Enfant

moins de 12 ans

13€50

UN PLAT AU CHOIX

une galette emmental, oeuf, jambon blanc

ou

un steak haché & frites

ou

2 oeufs BIO au plat & frites

+

UN DESSERT AU CHOIX

une crêpe beurre sucre, Nocciolata, confiture,
chocolat chaud* ou caramel*

ou

une coupe 2 boules de glace