



Le Lann  
Bihoué

*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



<b>Americano maison (12cl)</b>	9€50
<b>Le Vrai Normand (18cl)</b> Calvados, pommeau, jus de pomme et grenadine	9€90
<b>Viking (18cl)</b> Bénédictine, cidre, crème de cassis	9€90
<b>Le Lann Bihoué (12cl)</b> Calvados, cidre brut, eau de vie de poire, sirop de fraise	8€90
<b>Gin Tonic</b> Gin (4cl) et schweppes tonic (33cl)	8€00
<b>Planteur maison (18cl)</b> Rhum arrangé maison ou rhum Bumbu, jus de fruits	9€90
<b>Cocktail du moment (18cl)</b>	10€00
<b>Cocktail sans alcool (18cl)</b>	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
- "Josette", ambrée forte (6°)	25cl	5€50
	50cl	9€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 Granini, 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
Limonade, 33cl	5€00
Diabolo, 33cl	5€50
Eau minérale plate ou gazeuse, 50cl	5€10
Eau minérale plate ou gazeuse, 1L	6€70

## Cidres de Normandie



Cidre pression brut	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
		75cl	13€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
--	-------	-------

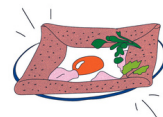
## Vin au verre (12cl)

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

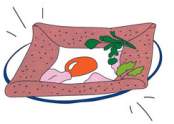


Beurre salé	6€40
Emmental	7€90
Oeuf, emmental	9€80
Jambon Blanc, emmental	9€80
Jambon fumé, emmental	10€00
Complète: oeuf, jambon blanc, emmental	11€70
Complète: oeuf, jambon fumé, emmental	11€90
Oeuf, chorizo, emmental	11€90
Super complète: oeuf, jambon blanc, emmental, oignons	12€50
Complète royale: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

## Les galettes de sarrasin spéciales

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

## Les galettes de sarrasin spéciales (suite)



<b>La Lann Bihoué</b> pommes rôties au caramel, boudin noir	14€50
<b>La Vallée d'Auge</b> emmental, camembert, pommes rôties au caramel	14€50
<b>La Biquette</b> emmental, chèvre, pommes rôties au caramel, jambon fumé	14€80
<b>La Fermière</b> emmental, crème de camembert, blanc de poulet, gratin de pommes de terre	14€80
<b>La bocage</b> emmental, Pont Lévêque, oeuf, poitrine fumée	14€80
<b>Les "angelots"</b> emmental, Pont Lévêque, camembert, Livarot	14€80

## Les galettes de sarrasin flambées

<b>La Caux-chonne</b> emmental, camembert, pommes rôties au caramel, boudin noir, Calva	16€40
<b>La landaise</b> emmental, chèvre, pommes rôties au caramel, magret fumé, Cognac	16€40
<b>L'Auge</b> emmental, Pont l'Evêque, Livarot, pommes rôties au caramel, andouille de Guéméné, Calva	16€40

## Les viandes

Accompagnées de frites ou salade verte



<b>Viande du jour et sauce au choix</b>	A l'ardoise
<b>Assiette de frites</b>	4€50

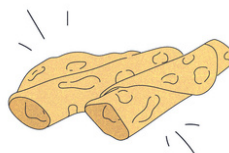


## Les salades

<b>Salade verte (en accompagnement uniquement)</b>	4€50
<b>Salade mixte (en accompagnement uniquement)</b> salade verte et tomate	4€90

## 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	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

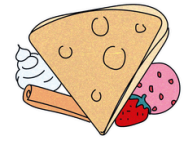
<b>La caïque</b> poire, chocolat chaud*, glace vanille, chantilly*	10€60
<b>La périssoire</b> poire, caramel au beurre salé*, amandes grillées, chantilly*	10€60
<b>La Lupin</b> pommes caramélisées, frangipane*, chocolat chaud*, amandes grillées	10€80
<b>La Doris</b> poire, frangipane*, amandes grillées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

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



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



## 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 pommes caramélisées au Calvados et crème fraîche	9€40

### 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, 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

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