

Nos galettes

La recette des Galettes dans notre restaurant est très simple : de l'eau, de la farine de sarrasin de Normandie, du sel de Guérande. Nos galettes sont étalées à la minutes et servies agrémentées de beurre salé.

Les galettes simples :

Complète (emmental, œuf, jambon)	9,50 €
Emmental, jambon, champignons	9,50 €
Emmental, champignons, œuf	9,50 €
Jambon, champignons, œuf	9,50 €
Super complète (emmental, œuf, jambon, crème)	9,90 €
Méga complète (emmental, œuf, jambon, champignons, crème)	10,50 €

Les galettes spéciales

Galette savoyarde	13,50 €
Pommes de terre, reblochon AOP, oignons confits, crème, jambon speck, salade	
Galette trois fromages	13,50 €
Emmental, camembert au lait cru, chèvre, crème, jambon speck, salade	
Galette la bretonne	15,50 €
Emmental, pomme de terre, crème à l'échalote, andouille de Guéméné, salade	
Galette la nordique	15.90 €
Emmental, saumon gravlax, crème à l'échalote, purée de patate douce, salade	
Galette Saint- Jacques	18,90 €
Saint -Jacques, sauce vin blanc à la crème, purée de patate douce, salade	
Galette gourmande	14,90 €
Emmental, œuf, poulet, oignons confits, champignons, sauce poivre, salade	
Galette la Seguin	14,50 €
Chèvre, jambon speck, crème à l'échalote, concassée de tomates, <u>miel local de chez Gabriel Appriou</u> , salade	
Galette la Wild 103	13,90 €
Emmental, pomme de terre, oignons confits, saucisse fumée en tranche, crème à l'échalote, salade	
Galette cannibale	14,90 €
Emmental, steak haché, oignons confits, poivrons rouges cuits, concassée de tomates, <u>frites fraîches</u>	

LES ALLERGÈNES

Merci de nous indiquer si vous souffrez d'une intolérance à l'un de ces produits :

Céréales contenant du gluten ex : blé, seigle, orge, avoine...

Crustacés et produits à base de crustacés

Œufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coque (ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...)

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques



Moyens de paiement acceptés

- Espèces
- Carte bancaire (CB)
- Chèques vacances ANCV
- Titres-restaurant dématérialisés (pour les sociétés émettrices, nous consulter)

Informations générales destinées à nos chers clients

Vous accueillir, dans les meilleures conditions qui soient et vous permettre de passer un agréable moment chez nous, telle est notre volonté et le sens que nous donnons à notre métier.

La réglementation applicable à la restauration nous impose également un certain nombre d'obligations en matière d'information. À ce titre, certains éléments doivent être portés à votre connaissance afin de garantir la transparence, votre sécurité et le respect des règles en vigueur.

Notre carte et menus : sont traduits en anglais

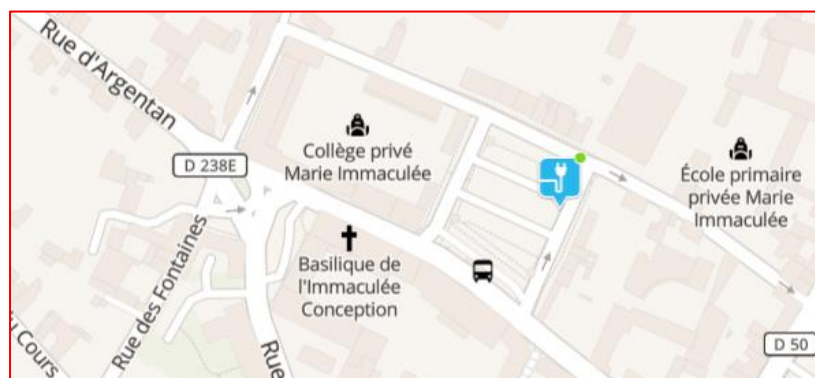
Origine de nos viandes : France et Union Européenne

Allergènes : la liste des 14 allergènes figure sur notre carte. N'hésitez pas à nous consulter pour tout complément d'information à ce sujet.

Moyens de paiement acceptés (pour mémoire) :



Bornes de recharge : Place de la 2^{ème} D.B. - voir le plan d'accès, ci-dessous,



<https://chargemap.com/fr-fr/place-de-la-2eme-db.html>

Informations touristiques : ce qu'il faut voir, ce qu'il faut faire, ce qui est à vivre !

Nous tenons à votre disposition 2 classeurs d'informations touristiques et dépliants (version française et anglaise). N'hésitez pas à les consulter et à nous interroger. Pour en savoir plus :

- Office de Tourisme de Sées (à 5 mn à pied de notre restaurant) : 02 33 28 74 79
- Office de Tourisme d'Alençon (à 25 mn en voiture) : 02 33 80 66 33
- Office de Tourisme d'Argentan : (à 20 mn en voiture) : 02 33 67 12 48
- Haras national du Pin (1^{er} lieu de visite touristique de l'Orne) : 02 33 36 68 68

Accessibilité : notre établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite. Vous pouvez consulter à l'accueil notre registre d'accessibilité. Notre personnel a été sensibilisé sur ce sujet.

Ouverture : tous les jours (sauf dimanche et lundi) – le midi de 12 à 14 h et le soir de 19 à 22 h

Fermeture annuelle : du dimanche 30 août au lundi 21 septembre 2026