

Nos Formules

Formule plat du moment et dessert 14,90 € (voir ardoise)

(uniquement le midi de la semaine sauf week-end et jours fériés)

Formule enfants jusqu'à 10 ans

10,50 €

- Sirop à l'eau,
- Mini pizza (tomate, fior di latte, jambon) **ou** jambon frite
- Crêpe au sucre ou 1 boule de glace (parfum au choix).

Nos salades gourmandes

Salade tiède océane

19,90 €

Mélange de salade du moment, crevettes, fruits de mer, saint jacques, saumon à la plancha, zeste de citron

Salade de chèvre chaud

16,50 €

Mélange de salade du moment, chèvre chaud sur toasts, betterave cuite, jambon speck, cerneaux de noix

Salade à l'italienne

16,50 €

Mélange de salade du moment, burrata, jambon speck, tomates grappes, champignons frais, persillade

Salade périgourdine

19,50 €

Mélange de salade du moment, gésier de poulet, jambon speck, foie gras de canard maison, tomate grappe, cerneaux de noix, toasts chauds.

Salade César

16,50 €

Mélange de salade du moment, poulet pané, œuf dur, tomate grappe, copeaux de parmesan, croûton à l'ail, sauce César.

Nos Pizzas

Pâte faite maison avec de la farine de qualité, sauce tomate maison

Régina

12,90 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc supérieur et origan

-Envie du jambon blanc en sortie de four ? Pensez à le demander au moment de commander

Bolzano

15,20 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, lardons, merguez, oignons confits, sortie de four chorizo

Prix nets service compris

Quattro Staggioni	14,90 €
Sauce tomate, mozzarella fior di lattre, champignons frais, artichauts, olives, sortie de four speck et persillade	
Quattro Formaggi	15,90 €
Sauce tomate ou crème, mozzarella fior di lattre, gorgonzola, taleggio, scarmozza fumé, tomates cerises rôties, roquette.	
San Marino	15,90 €
Avec ou sans crème, mozzarella fior di lattre, sortie de four saumon gravlax, roquettes, tomates cerises rôties, zeste de citron vert, riccota	
Savoyarda	14,50 €
Crème, mozzarella fior di lattre, lardons, pomme de terre, oignons confits, reblochon AOC, roquette	
Napolitaine	14,90 €
Sauce tomate, mozzarella fior di lattre, câpres, olives, origan, sortie de four anchois marinés et persillade	
Montanara	14,90 €
Sauce tomate, mozzarella fior di lattre, reblochon AOC, olives, tomates cerises rôties sortie de four jambon speck, roquette	
Capra e miele	14,90 €
Crème, mozzorella fior di lattre, chèvre, tomates cerises rôties, sortie de four <u>miel local de chez Gabriel Appriou</u> , roquettes, jambon speck	
Calzone camembert (soufflée)	15,20 €
Mozzarella fior di lattre, camembert au lait cru, accompagnée de roquette, speck, tomates cerises rôties	
Calzone (soufflée)	14,90 €
Sauce tomate, mozzarella fior di lattre, jambon blanc, champignons frais, œuf, origan	
Calzone di manzo (soufflée)	15,20 €
Sauce tomate, mozzarella fior di lattre, viande hachée, gorgonzola, champignons frais, œuf, origan	
La burrata	15,90 €
Sauce tomate, sortie de four mozzarella di bufala, jambon blanc, persillade, éclats de noisettes, ricotta, vinaigre de balsamique.	
La florence (new)	14,90 €
Crème de curry, mozzarella fior di latte, filet de poulet, oignons confits, poivrons rouges champignons frais, tomates rôties, sortie de four roquette	
La Forestale	15,20 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, oignons confits, champignons frais, lardons, persillade	
Vitoria	14,50 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet, merguez, oignons confits, poivrons rouges confits, oeuf	
L'anzio	23,90 €
Base crème ou tomate, mozzarella fior di latte, st jacques, crevettes, persillade, saumon gravlax, roquette, crème balsamique	

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>	

Prix nets service compris

Nos plats

Pavé de saumon sauce crémeuse à l'échalote, tagliatelles	19,00 €
Escalope de poulet milanaise concassée de tomates maison, tagliatelles	14,50 €
Pièce de bœuf du moment(poire) 220 gr sauce au choix*, frites fraîches maison	16,90 €
Andouillette sauce au choix*, frites fraîches maison	18,90 €

* Sauce maison au poivre Ou à la graine de moutarde Ou gorgonzola

Burger du Terroir

Steak haché frais origine France, cheddar, tomate grappe, salade croquante, pain brioché aux céréales, sauce burger maison (mayonnaise, ketchup, échalotes, cornichons, piment d'Espelette, paprika).

Servi avec frites maison ou salade verte, supplément sauce 2 € 15,20 €

Burger au bacon

Steak haché frais origine France, Bacons, cheddar, tomate grappe, salade croquante, pain brioché aux céréales, sauce burger maison (mayonnaise, ketchup, échalotes, cornichons, piment d'Espelette, paprika).

Servi avec frites maison ou salade verte, supplément sauce 2 € 15,90 €

Burger de saumon

Saumon éfiloché, cheddar, tomate grappe, salade croquante, pain brioché aux céréales, sauce échalotes.

Servi avec frites maison ou salade verte, supplément sauce 2 € 18,90 €

Burger au poulet

Poulet pané, cheddar, tomate grappe, salade croquante, pain brioché aux céréales, sauce burger maison (mayonnaise, ketchup, échalotes, cornichons, piment d'Espelette, paprika).

Servi avec frites maison ou salade verte, supplément sauce 2 € 15,20 €

Pasta

Tagliatelles à la carbonara, touche de parmesan affiné	12,50 €
Tagliatelles à la bolognaise, touche de parmesan affiné	11,50 €
Tagliatelles du chef Concassée de tomates, jambon speck, persillade, copeaux de parmesan et roquette	13,50 €
Tagliatelles hindi Sauce curry, poivrons, oignons confits, poulet, copeaux de parmesan et roquette	14,50 €
Tagliatelles 4 fromages Crème, gorgonzola, taleggio, camembert au lait cru, jambon speck, touche de parmesan affiné	14,90 €
Tagliatelles aux fruits de mer et crevettes décortiquées Touche de parmesan affiné	15,50 €
Tagliatelles aux deux saumons Saumon à la plancha, saumon gravlax crème d'échalote, touche de parmesan affiné	18,50 €
Tagliatelles aux Saint-Jacques Sauce crémeuse au safran, touche de parmesan affiné	22,90 €

Nos desserts

Profiteroles maison	6,90 €
Crème brulée à la cassonade	6,90 €
Mousse au chocolat au éclats de noisettes	6,90 €
Café ou thé gourmand (accompagné de 4 mignardises de dessert du moment)	7,90 €
Crêpe sucre	4,20 €
Crêpe beurre et sucre	4,50 €
Crêpe citron quartier et sucre	4,50 €
Crêpe nutella	7,00 €
Crêpe caramel beurre salé maison ou miel local de chez Gabriel Appriou	6,00 €
Crêpe chocolat maison ou confiture local du moment	6,50 €
Crêpe Melba	7,50 €
Boule vanille, pêche sirop, coulis de fruits rouges, chantilly	
Crêpe Délice des Antilles	7,50 €
Boule coco, sauce chocolat maison, coco râpé, chantilly	
Crêpe La Bretonne	7,50 €
Boule caramel, sauce caramel beurre salé maison, chantilly	
Crêpe After Eight	7,50 €
Boule menthe, sauce chocolat maison, chantilly	
Crêpe Tatin	7,50 €
Boule vanille, pomme cuite au beurre, sauce caramel beurre salé maison, chantilly	
Glace Nos parfums (vanille, chocolat, café, fraise, noix de coco, caramel beurre salé, menthe chocolat, citron vert, pistache)	
Coupe 2 boules	5,20 €
Coupe caramel	7,00 €
Glace caramel, brisure de spéculoos, sauce caramel beurre salé maison, chantilly	
Coupe Café liégeois	7,00 €
Glace vanille et glace café, café froid, chantilly	
Coupe chocolat liégeois	7,00 €
Glace vanille et glace chocolat, sauce chocolat maison, chantilly	
Coupe Dame blanche	7,00 €
Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly	
Coupe Pêche melba	7,00 €
Glace vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly	
Coupe Mint	8,50 €
Glace menthe chocolat, sauce chocolat maison, get 27, chantilly	
Coupe Bounty	7,00 €
Glace coco, sauce chocolat maison, noix de coco râpée chantilly	
Coupe Fraicheur	7,00 €
Sorbet melon, fraise, citron vert, coulis de fruits de rouges	
Banana split	7,50 €
Glace vanille, chocolat, fraise, banane, sauce chocolat maison, chantilly	

Prix nets service compris

Apéritifs & boissons

Bières :

	25cl	33cl	50cl
Grimbergen (pression)	4,50 €	6,50 €	8,00 €
Poretti (pression)	4,50 €	6,50 €	8,00 €
Picon bière	4,50 €	6,50 €	8,00 €
Panaché	4,50 €	6,50 €	8,00 €
Monaco	4,50 €	6,50 €	8,00 €
Leffe blonde sans alcool (bouteille)		7,00 €	
Desperados (bouteille)		7,00 €	
Thörgoule ambrée (bouteille)		7,00 €	
Thörgoule (I P A) <u>l'India Pale Ale</u> (bouteille)		7,00 €	

Apéritifs :

Kir poiré	12cl	4,50 €
Kir normand	12cl	4,50 €
Kir vin blanc	12cl	4,50 €
Américano maison	12cl	8,80 €
Martini blanc, rouge ou rosé	4cl	4,50 €
Muscat	4cl	4,50 €
Porto blanc ou rouge	4cl	4,80 €
Suze	4cl	4,50 €
Ricard	2cl	4,50 €
Whisky Jameson ou JB	4cl	5,80 €
Whisky Chivas	4cl	7,80 €
Whisky coca	4cl	7,50 €

Nos effervescents :

Royal Saint Charles VMQS blanc de blancs	75cl	19,50 €
Prosecco doc Borgo Dei	75cl	21,00 €
Champagne grand cru blanc de blancs Eclat de Craie	75cl	52,00 €

Cocktails :

Avec alcool :

-Le Spritz	8,50 €
apérol, prosecco, eau gazeuse, glaçon, rondelle d'orange	
-Mojito	8,50 €
rhum, menthe fraîche, citron vert, sirop de canne, sucre de canne, eau gazeuse	
-Peach Paradise	7,50 €
vodka, sirop de pêche, jus d'orange, jus d'ananas	

Sans alcool :

-Virgin Morito	7,00 €
menthe fraîche, citron vert, sirop de canne, sucre de canne, eau gazeuse	
-Dbk	6,50 €
diabolo, sirop de banane, sirop de kiwi	
-Sunrise Pomme	6,50 €
Jus de pomme, jus d'orange, grenadine	

Jus de fruits et softs

	25cl	33cl
Jus de fruits (orange, abricot, ananas)	4,20 €	
Jus de pomme du Manoir de Durcet	4,20 €	
Diabolo	3,50 €	
Coca cola		4,20 €
Coca cola zéro		4,20 €
Orangina	4,20 €	
Schweppes	4,20 €	
Schweppes agrumes	4,20 €	
Ice Tea	4,20 €	
Perrier		4,20 €

Eaux minérales

	50cl	100cl
Vittel	4,00 €	6,00 €
Plancoët fines bulles	4,00 €	6,00 €

Prix nets service compris

Carte des vins*

Vin blanc :

AOP Touraine sauvignon domaine octavie	75cl	22,00 €
--	------	---------

Vins rosés :

IGP Mas de Pampelonne méditerranée vigneron de saint Tropez	75cl	20,00 €
AOP Côtes de Provence Gassier	75cl	24,00 €
DOC Bardolino Donna Lorenza	75cl	18,50 €

Vins rouges :

AOP Saumur Champigny Tuffeau	75cl	21,00 €
AOP Blaye côtes de bordeaux château Gazin Montaigu	75cl	18,50 €
AOP Côtes du Rhône Rocca Maura	75cl	19,00 €
AOP Côtes du Roussillon Villages Zoé	75cl	24,00 €

Nos effervescents

Royal Saint Charles VMQS blanc de blancs	75cl	19,50 €
Prosecco doc Borgo Dei	75cl	21,00 €
Champagne grand cru blanc de blancs éclat de craie	75cl	52,00 €

Vins du pays d'Oc :

	Au verre 14cl	pichet 25cl	pichet 50cl
Blanc : IGP d'oc			
Chardonnay vignes fleurs	4,00 €	6,00 €	10,00 €
Rosé : IGP d'oc			
Cinsault vigne antique	4,00 €	6,00 €	10,00 €
Rouge : IGP d'oc			
Cabernet sauvignon vigne antique	4,00 €	6,00 €	10,00 €

Cidre : Manoir de Durcet-Magny-le-Désert

	Au verre 14cl	25cl	50cl	75cl
Cidre du Manoir de Durcet	3,50 €	4,80 €	7,80 €	12,00 €
Poiré du Manoir de Durcet	3,50 €	4,80 €	7,80 €	12,00 €

*présences de sulfites

Prix nets service compris

Boissons chaudes :

Café Malongo grande réserve arabica	2,00 €
Café noisette	2,10 €
Grand café	3,50 €
Grand chocolat	3,80 €
Cappuccino	4,60 €
Thé ou infusion	3,00 €

Digestifs :

	4cl
Armagnac	6,50 €
Vodka	6,50 €
Get 27	6,50 €
Get 31	6,50 €
Menthe pastille Giffard	6,50 €
Cognac Gautier vs	7,00 €
Pommeau préaux domaine Vectière 2ans	
Calvados hors d'Age Montarcy 6ans	7,00 €
Le Colonel (2 boules sorbet citron, vodka 4cl, chantilly)	8,50 €
Le Général (2 boules crème glacée vanille, whisky Jameson 4cl, chantilly)	8,50 €
Irish coffee (whisky Jameson 4cl, sirop de sucre de canne, café, chantilly)	8,50 €

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

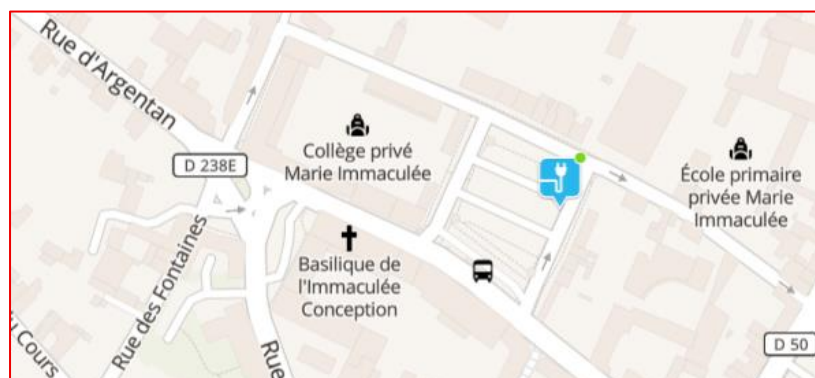
Origine de nos viandes : France et Union Européenne

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