



LA GALERIE

BRASSERIE

PLAT DU JOUR

19 €

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi,
hors jours fériés.

MENU DEJEUNER

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi,
hors jours fériés.

25 €

Tartare de boeuf préparé et frites

ou

Poisson selon la pêche

ou

Plat du jour



**Expresso ou Thé
et son duo sucré**



Une boisson au choix

Bière «La bise blonde» 25cl, une demi-bouteille d'eau
Verre de vin (sélectionné par notre sommelier, 14cl)

Prix nets.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Liste des allergènes et provenance des viandes disponibles sur demande.





LA GALERIE

BRASSERIE

MENU GALERIE

Valable du dimanche au vendredi
au déjeuner et au dîner

39 €

Carpaccio de bœuf

ou

Gaspacho de tomates et straciatella



**Paleron de bœuf mijoté 8 heures
comme une carbonade**

ou

**Tataki de thon et son écrasé de
pommes de terre vitelotte**



Mousse au chocolat praliné noisette

ou

Soupe de fraise au parfum de basilic



MENU GOURMET

Valable tous les jours
au déjeuner et au dîner

49 €

Lucullus de Valenciennes à notre façon

ou

**Tartare d'espadon à la graine
de grenade**



**Suprême de volaille française,
piperade et tagliatelles fraîches**

ou

**Pavé de saumon à la plancha,
tagliatelles fraîches, légumes d'été,
beurre blanc à l'aneth**



Chou pur Vanille de Madagascar

ou

Tartelette aux abricots et miel de fleur



Liste des allergènes et provenance des viandes disponibles sur demande.

Prix nets.



LA GALERIE

BRASSERIE

POUR COMMENCER

Gaspacho de tomates et stracciatella	16
Carpaccio de bœuf	17
Oeuf mimosa Royal	17
Lucullus de Valenciennes à notre façon	18
Tartare d'espadon à la graine de grenade	18
Avocado toast en tartelette	18

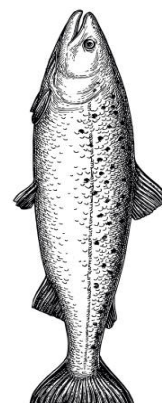
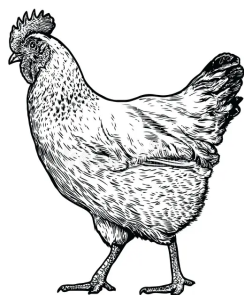


CÔTÉ MER

Tataki de thon et son écrasé de pommes de terre vitelotte	25
Notre poisson du jour	25
Pavé de saumon à la plancha, tagliatelles fraîches, légumes d'été, beurre blanc à l'aneth	26
Filets de rouget barbet à l'unilatérale et sa ratatouille	27

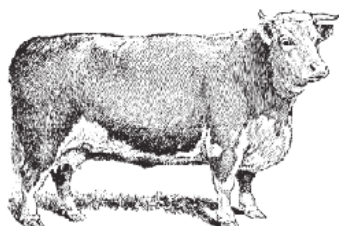
CÔTE TERRE

Tartare de boeuf préparé, frites	23
Roulé d'épaule d'agneau, taboulé à la coriandre, sauce yaourt à la menthe fraîche	25
Véritable Potjevleesch Flamand, frites	25
Suprême de volaille française, piperade et tagliatelles fraîches	25
Le Royal Burger et ses frites	26
Onglet de veau, écrasé de pommes de terre vitelotte, ratatouille et jus de veau corsé	27
Chuck Flap persillé (300 grs) boeuf Angus, sauce au poivre vert et ses frites	32
Ravioles aux deux fromages (chèvre et mozzarella) et sa compotée de légumes du soleil	24
Paleron de bœuf mijoté 8 heures comme une carbonade	25



NOS SALADES

Salade de légumes d'été, mesclun de salade, tomates, courgettes grillées, fèves, caviar d'aubergines	20
Salade iodé, crabe, crevettes roses et saumon fumé de Norvège	23



LES GARNITURES

Frites, pommes de terre sautées, salade verte, poêlée de légumes, ratatouille, tagliatelles fraîches, écrasé de pommes de terre vitelotte	5
---	----------

LES SAUCES

Béarnaise, poivre vert, beurre blanc aneth, jus de veau corsé	3
---	----------



Prix nets.
Liste des allergènes et provenance des viandes disponibles sur demande.



LA GALERIE

BRASSERIE

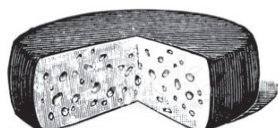
POUR TERMINER VOTRE VERRE DE VIN

Assiette de fromages affinés **13**
(Bienfait, Tome de Cambrai, chèvre frais)



POUR LE CÔTÉ FRAIS

Coupe de glaces et sorbets **8**
2 boules au choix
Vanille, chocolat, caramel au beurre salé,
pistache, café blanc, fraise et citron



PAR GOURMANDISE

Mousse au chocolat Valrhona praliné noisette **11**
Crème brûlée à la pistache **11**
Soupe de fraises au parfum de basilic **11**
Chou gourmand pur Vanille de Madagascar **12**
Comme un snickers glacé **12**
Tartelette aux abricots et miel de fleur **12**



FINISSONS EN BEAUTE

Café gourmand **12**
Coupe de Champagne **20**
et mignardises



POUR NOS LOULOUS

Jusqu'à 10 ans

MENU

16

Suprême de volaille, frites
ou poêlée de légumes

—
Coupe glacée
2 boules

—
Eau minérale ou jus de fruits ou soda

Prix nets.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Liste des allergènes et provenance des viandes disponibles sur demande.



LA GALERIE

BRASSERIE

VINS ET CHAMPAGNES

Dans le cadre de loi EGalim visant à éviter le gaspillage alimentaire, nous vous proposons d'emporter votre bouteille de vin non terminée dans un petit sac prévu à cet effet. Information auprès du Maître d'Hôtel.

CHAMPAGNES

14 cl 75 cl 150 cl

Bruts

D'Armanville Royal Hainaut	14 €	71 €	
Taittinger Brut Réserve	18 €	91 €	170 €
Taittinger Rosé Prestige	22 €	115 €	200 €
Moët et Chandon Brut Impérial		98 €	
Veuve Clicquot Carte Jaune		108 €	190 €
Taittinger Comtes de Champagne, Blanc de Blancs		250 €	

VINS BLANCS

14 cl 75 cl 150 cl

Loire

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie AOP, Gadais Père et Fils		29 €	
Reuilly AOC - Les demoiselles Tatin		35 €	
Sancerre AOC - Les Grandmontains - Laporte		42 €	
Pouilly-Fumé AOC - Maison Pascal Jolivet	11 €	50 €	

Alsace

Riesling AOC - Gustave Lorentz		33 €	
Pinot Gris AOC, Gustave Lorentz	7 €	32 €	

Bordeaux

14 cl 75 cl

Château Grand Dousprat, Sainte-Croix-Du-Mont AOC	7 €	33 €
--	------------	-------------

Bourgogne

Bourgogne AOP, Art Mineral Chardonnay Bio Maison Anjou	8 €	41 €
Chablis AOP, Domaine Le Verger, Alain Geoffroy		44 €
Viré Clessé AOC, Cadole du Chapitre, Jacques Depagneux	9 €	46 €
Saint Véran AOC, Albert Bichot		65 €
Chassagne Montrachet AOC, Domaine Roux		160 €

VINS ROSES

Provence

Château Maïme Héritage - Côtes de Provence AOP	8 €	35 €
Figuière - Famille Combard - Côtes de Provence AOP		39 €
Minuty «Prestige» - Côte de Provence AOC		46 €

VINS ITALIENS

Moscato D'Asti DOCG - Piemonte	8 €	42 €
--------------------------------	------------	-------------



Prix nets. Prix nets. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LA GALERIE

BRASSERIE

VINS ET CHAMPAGNES

Dans le cadre de loi EGalim visant à éviter le gaspillage alimentaire, nous vous proposons d'emporter votre bouteille de vin non terminée dans un petit sac prévu à cet effet. Information auprès du Maître d'Hôtel.

VINS ROUGES

14 cl 75 cl

Loire

Saumur Champigny AOC - Domaine Filliatreau	31 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine des Vallettes	6 € 29 €
Sancerre AOC - Les Grandmontains - Laporte	44 €

Bourgogne

Hautes- Côtes de Beaune AOC, Domaine Henry Delagrangé	49 €
Aloxe Corton AOC, Domaine Maldant	90 €
Mercrey AOC, Vieilles Vignes Domaine Faiveley	65 €
Nuits Saint Georges AOC, Les Montrozieres Domaine Faiveley	140 €

Alsace

Pinot noir AOC - Gustave Lorentz	6 € 29 €
----------------------------------	-----------------

Vallée du Rhône

Crozes Hermitage AOC - Domaine Pradelle	7 € 41 €
Gigondas AOC, Romane Machotte Domaine Amadiéu	45 €
Saint-Joseph AOC Hedonism - Domaine Faury	44 €
Côte-Rôtie AOP, Les Trois Brunes Domaine Faury	85 €

Beaujolais

14 cl 75 cl

Morgon AOP La Croix Gaillard - Domaine Pardon et Fils	35 €
Moulin-à-vent AOC Vieilles Cuvées Jean - Jacques Depagneux	30 €
Saint-Amour AOC Cadole du Chapitre - Jacques Depagneux	32 €

Languedoc-Rousillon

Pic Saint-Loup AOP, Lambrusque Esprit Sauvage	7 € 32 €
--	-----------------

Bordeaux

Château de Lamothe-Cissac - Haut-Médoc AOC	8 € 42 €
Château Pontac Lynch, Margaux AOC	70 €
Château Beau Site, Saint-Estèphe AOC	49 €
Château Haut-Bages Monpelou, Pauillac AOC	65 €
Château Des Baraillots, Lalande de Pomerol AOP	37 €
Les Hauts De La Gaffelière, Saint Emilion AOC	9 € 44 €
Château Haut Plantade, Pessac Léognan AOP	46 €



Prix nets. Prix nets. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LA GALERIE

BRASSERIE

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

Ricard	4 cl	7 €
Martini Rosso, Martini Bianco	6 cl	7 €
Campari, Suze	6 cl	7 €
Porto Rozès Tawny	6 cl	8 €
Porto Rozès White	6 cl	8 €
Picon Vin Blanc	14 cl	10 €
Kir Vin Blanc	14 cl	11 €
Coupe de Champagne	14 cl	14 €
Kir Royal	14 cl	16 €

BIERES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Leffe Ruby - 5°	4 €	6 €	8 €
Bière du moment	7 €	9 €	12 €
Leffe Blonde - 6,6°	7 €	9 €	12 €
Triple Karmeliet - 8,4°	7 €	9 €	12 €
Picon Bière	8 €	10 €	12 €

BIERES BOUTEILLE

Corona (blonde)	33 cl	6 €
Hoegaarden (blanche)	33 cl	6 €

SODAS

Fuzetea, Orangina, Schweppes Tonic/Agrum	25 cl	5 €
Sprite	25 cl	6 €
Coca-Cola / Zéro	33 cl	6 €

JUS DE FRUITS

	25 cl	
Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Raisin, Fraise, Multivitaminé, Pomme		5,50 €

EAUX

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel		4 €	6 €
Perrier	6 €		
San Pellegrino		4 €	6 €

COCKTAILS

Avec Alcool

Gin Tonic	12 cl	12 €
Mojito	15 cl	12 €
Pina Colada	15 cl	12 €
Americano	15 cl	12 €
Apérol Spritz	15 cl	12 €
Limoncello Spritz	15 cl	12 €
Mojito Royal	15 cl	15 €

Sans Alcool

Virgin Mojito	15 cl	10 €
Virgin Pina Colada	15 cl	10 €
Florida	15 cl	10 €

WHISKIES

	4 cl	
J&B Rare		7 €
Jack Daniel's		8 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans		10 €
Chivas 12 ans		11 €
Nikka 12 ans		12 €



Prix nets. Prix nets. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LA GALERIE

BRASSERIE

CARTE DES BOISSONS

TEQUILAS, GINS, VODKAS

	4 cl
Tequila Olmeca Blanco	7 €
Beefeater	7 €
Smirnoff Red	7 €
Belvédère	10 €
Tanqueray N°Ten	12 €

EAUX-DE-VIE, COGNACS, LIQUEURS

	4 cl
Cointreau	9 €
Bailey's, Get 27, Poire Cognac	9 €
Eau de vie Poire Williams N°1	10 €
Eau de vie Framboise Distillerie de Biercée	10 €
Hennessy Very Special	12 €
Hennessy XO	30 €

BOISSONS CHAUDES

	4 cl
Expresso	4 €
Thé au choix	6 €
Double Expresso	8 €
Grand crème	8 €
Cappuccino	8 €
Chocolat Chaud	8 €

SELECTION DE NOTRE SOMMELIER

Vins au verre

Blancs

	14 cl	75 cl
Mâcon - Villages AOC Albert Bichot	7 €	35 €
Figuière - Famille Combard - Côtes de Provence AOP	8 €	

Rosés

Les Hauts de Masterel - Côtes de Provence AOP	6 €	
Figuière - Famille Combard - Côtes de Provence AOP	8 €	

Rouges

L'envol - Côtes-du-Rhône AOP Maison Guyot	8 €	40 €
Château Gaudin Pauillac AOC	10 €	49 €
Château La Tour De Pez Saint-Estèphe AOC	11 €	56 €
Château La Commanderie Saint-Estèphe AOC	12 €	63 €
Les Charmes de Kirwan Margaux AOC	13 €	65 €



Prix nets. Prix nets. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

