









LA GALERIE

BRASSERIE




A partager pour l'Apéritif

Saumon gravlax au poivre Timut, beurre d'agrumes	22 €
Assortiment de charcuteries, câpres, pickles et gressins	19 €
Planche de fromages affinés, confiture de poire au piment d'Espelette, gressins et pickles	21 €
Variation mixte de fromages affinés et charcuteries	24 €

Entrées

 Lucullus de Valenciennes à notre façon, confit d'oignons à la vergeoise et chicorée	17 €
 Saumon Gravlax au poivre de Timut, toast au pain de seigle, beurre d'agrumes	18 €
 Velouté de courge à l'huile de sésame toasté et graines de lin  	16 €
 Terrine Maison du Chef et ses pickles	16 €
Salade «César»	Entrée 17 €
Au choix : blancs de volaille marinés et grillés OU saumon confit, salade romaine, croûtons, copeaux de parmesan et véritable sauce césar	Plat 23 €



Viandes

 Tartare de Boeuf assaisonné de condiments, frites fraîches et salade verte	23 €
 Andouillette à la fraise de veau (famille Meaudre à Preux-des-Boix), sauce moutarde à l'ancienne, frites	25 €
 Volaille cuite à basse température, sauce au Maroilles, purée de pommes de terre et poêlée de légumes de saison	24 €
Burger Royal Steak haché de boeuf Wagyu OU escalope de volaille grillée, frites. <i>Pain complet, oignons confits au jus de viande, lard fumé, Tome de Cambrai, tomates, sauce à l'ail noir</i>	25 €
Entrecôte de boeuf des Hauts-de-France (≈300 grs), jus de viande corsé, ail confit au beurre demi-sel, pommes de terre grenaille	33 €

Servi en cocotte







-  **Paleron de Boeuf** 26 €
des Hauts-de-France cuisiné comme une carbonade, frites
-  **Cocotte de légumes de saison** 23 €
riz sauvage, huile de cacahuètes grillées  
-  **Penne à la Napolitaine** 26 €
tomates, pesto et tuile de parmesan 

Poissons

-  **Pavé de saumon** 24 €
à la plancha, beurre blanc aux agrumes, riz sauvage, poêlée de légumes de saison
-  **Véritable Fish and Chips** 23 €
sauce tartare maison et salade du moment
- Noix de Saint-Jacques** 31 €
juste snackées, riz sauvage à la crème de parmesan
- Dos de cabillaud** 26 €
bardé au lard fumé, jus de viande corsé, purée de pommes de terre et poêlée de légumes de saison

Plat du jour 19 €

Fromages et Desserts

- Sélection de Fromages affinés** 11 €
Confiture et brioche toastée
-  **L'incontournable ...** 10 €
Mousse au chocolat Valrhona praliné noisette et crumble
-  **Une touche d'exotisme ...** 10 €
Tartare d'ananas à la vanille de Madagascar, huile d'olive et citron vert
-  **Cour de récré ...** 10 €
Entremet, mousse au lait Ribot, caramel beurre salé tendre, biscuit marbré, enrobage gourmand au chocolat au lait
-  **Harmonie ...** 10 €
Parfait glacé litchi, coeur de meringue au parfum de rose, sauce framboise
-  **Pour les gourmets ...** 10 €
Baba maison à la vanille de Madagascar, chantilly maison et shot de Poire&Co des caves de l'abbaye
- La belle sous les tropiques** 16 €
L'emblématique Pavlova du Royal Hainaut aux saveurs de noix de coco, mangue, goyave et maracuja. À partager ou pas pour les plus gourmands.
-  **Café Gourmand,** 10 €
Café expresso accompagné de gourmandises
- Champagne Gourmand,** 18 €
Coupe de champagne Royal Hainaut accompagnée de gourmandises

Les Menus

Formule Déjeuner

23 €


Plat du jour et Café Gourmand

*Valable uniquement le midi du lundi au vendredi
Hors jours fériés*

Menu Galerie

39 €

Entrée, Plat et Dessert

*Choix dans les plats signalés par 
Valable tous les jours au déjeuner et dîner*

Les Enfants (de 4 à 12 ans)

16 €

Suprême de volaille
Accompagné de frites fraîches ou légumes de saison

ou

Penne à la Napolitaine

Coupe glacée parfum au choix - Barbe à Papa / Chocolat / Vanille / Fraise

Eau minérale **ou** soft

Carte des Boissons

Apéritifs

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

Bières Pression

25 cl 33 cl 50 cl

Bière du moment	4 €	5 €	7 €
Leffe (blonde) - 6,6°	7 €	9 €	12 €
Leffe Ruby (aux fruits rouges) - 5°	4 €	6 €	8 €
Tripel Karmeliet (blonde) - 8,4°	7 €	9 €	12 €
Picon Bière	8 €	10 €	12 €

Bières Bouteille

Corona (blonde)	35,5 cl	6 €
Hoegaarden (blanche)	33 cl	6 €

Sodas

Coca-cola / Zéro	33 cl	6 €
Sprite	33 cl	6 €
Fuzetea, Orangina, Schweppes Tonic / Agrum'	25 cl	5.50 €

Eaux

33 cl 50 cl 100 cl

Vittel	4 €	6 €
Perrier	4 €	
San Pellegrino	4 €	6 €

Jus de fruits Granini

25 cl

Orange / Ananas / Abricot /Tomate / Raisin / Fraise / Multivitaminé / Pomme	5.50 €
--	--------

Whiskies

J&B Rare	7 €
Jack Daniel's	8 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans	10 €
Nikka 12 ans	12 €
Cardhu 15 ans	11 €

Cocktails

Avec Alcool

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

Sans Alcool

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

Téquilas, Gins, Vodkas

4 cl

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

Eaux-de-vie, Cognacs, Liqueurs

4 cl

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

Boissons chaudes

Expresso	4 €
Double Expresso	8 €
Grand Crème	8 €
Cappuccino	8 €
Chocolat Chaud	8 €
Thé Mariage Frères au choix <i>Rouge Bourbon Vanille, Vert Provence, Darjeeling, Chandernagor, Chamomilla, Mentha Piperita</i>	6 €

Vins et Champagnes

Champagnes

14 cl 75 cl 150 cl

Bruts


D'Armanville Royal Hainaut	14 €	70 €	
Taittinger Brut Réserve	18 €	90 €	170 €
Taittinger Rosé Prestige	22 €	110 €	200 €
Moët et Chandon Brut Impérial		95 €	180 €
Veuve Clicquot Carte Jaune		105 €	190 €

Cuvées de Prestige


Taittinger Comtes de champagne, <i>Blanc de Blancs</i>		230 €	
Krug 169 ^{ème} Edition Grande Cuvée		300 €	

Vins Blancs


Loire

 Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie AOP - Clos De La Placelière	6 €	23 €	
Sancerre AOC - Les Grandmontains - Laporte		38 €	
Pouilly-Fumé AOC - La Vigne De Beaussoppet - Laporte	8 €	39 €	
Reuilly AOC - Les Demoiselles Tatin		33 €	

Bourgogne

Chablis AOC - Domaine Le Verger - Alain Geoffroy		39 €	
Mâcon-Villages AOC - Maison Albert Bichot		35 €	
 Viré Clessé AOC - Cave de Viré	8 €	41 €	

Alsace


 Riesling AOC - Gustave Lorentz	8 €	33 €	
Pinot Gris AOC - Lucien Albrecht		34 €	

Bordeaux


 Chateau Loupiac Gaudiet - AOC Loupiac	7 €	29 €	
---	-----	------	--

Vins Rouges

Loire

	14 cl	75 cl
Saumur Champigny AOP - Domaine Filliatreau		29 €
 Saint-Nicolas De Bourgueil AOC - Domaine Laurent Mabileau	6,50 €	27 €
Sancerre AOC Les Royaux - Laporte		45 €


Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuit AOC, Maison Albert Bichot	8 €	35 €
Hautes-Côtes de Beaune AOC - Domaine Henri Delagrangue et Fils		44 €
Chassagne Montrachet AOC, Maison Albert Bichot		75 €
Mercurey AOC - Maison Albert Bichot		52 €
 Mâcon Pierreclos AOC - Maison Albert Bichot	7 €	31 €


Alsace

 Pinot noir AOC - Gustave Lorentz	6,50 €	29 €
--	--------	------

Vallée du Rhône

Saint-Joseph AOC Hedonism - Domaine Faury		43 €
 Crozes Hermitage AOC - Domaine Pradelle	8 €	35 €
Côtes du Rhône Villages AOC - «L'Envol» Maison Guyot		25 €
Gigondas AOC - Le Seigneur du Raveil		33 €

Beaujolais

Saint-Amour AOC Cadole du Chapitre - Jacques Depagneux		30 €
Moulin-à-vent AOC Vieilles Cuvées Jean - Jacques Depagneux		29 €
 Morgon AOP La Croix Gaillard- Domaine Pardon et Fils	6,50 €	26 €


Languedoc-Rousillon

 Pic-Saint-Loup AOP - Domaine Haut-Lirou	7 €	29 €
---	-----	------

Bordeaux

Château de Lamothe-Cissac - Haut-Médoc AOC		34 €
Les Charmes de Kirwan - Margaux AOC	17 €	72 €
Château La Commanderie - Saint-Estèphe AOC		55 €
Fleur de Pedesclaux - Pauillac AOC	11 €	49 €
Château des Baraillots - Lalande de Pomerol AOC		38 €
Les Hauts de la Gaffelière - Saint-Emilion AOC	10 €	38 €
Château Haut Plantade - Pessac Léognan AOC		42 €

Vins Rosés

Provence	75 cl
Minuty «Prestige» - Côtes de Provence AOC	46 €
 Château Maïme Héritage - Côtes de Provence AOP	31 €
Figuière - Famille Combard - Côtes de Provence AOP	39 €

Vins Italiens

Blancs	75 cl
Soave Classico «Il Gambero» Bolla - DOC - Veneto	30 €
Gavi «Ca' Bianca» - DOC - Piemonte	30 €
Abruzzo Bianco «Il Bianco di Ciccio» - Zaccagnini DOC - Abruzzo	43 €
Rouges	
Barbera d'Asti Superiore «Cà Bianca» - DOC - Piemonte	38 €
Chianti Classico «Granaio» - DOC - Toscana	38 €
Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini - DOC - Abruzzo	43 €

La sélection de Vins au verre par notre Sommelier

Blancs	14 cl
Riesling AOC - Gustave Lorentz	6 €
Abruzzo Bianco «Il Bianco di Ciccio» - Zaccagnini DOC - Abruzzo	9 €
Rosé	
Château du Rouët - Côtes de Provence AOP	6 €
Rouges	14 cl
Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini - DOC - Abruzzo	9 €
Château Teyssier - Saint-Emilion Grand Cru AOC, Bordeaux	12 €
Baron de Brane - Margaux AOC - Bordeaux AOC	15 €