



LA GALERIE

BRASSERIE

DISH OF THE DAY

19 €

Valid only for lunch from Monday to Friday,
excluding public holidays.

LUNCH MENU

Valid only for lunch from Monday to Friday,
excluding public holidays.

25 €

Prepared beef tartare and chips

or

Fish according to catch

or

Dish of the day



**Espresso or Tea
and its sweet duo**



A drink of your choice

(Glass of wine* 14cl, Beer «La bise blonde» 25cl,
half a bottle of water)

*Wines marked with 



Net prices.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.
List of allergens and origin of meat available on request.



LA GALERIE

BRASSERIE

GALERIE MENU

Valid from Sunday to Friday
for lunch and dinner

39 €

The Chef's Terrine

or

Frozen pea soup



**Beef chuck carbonade spirit,
fries**

or

**Back of salmon, fresh tagliatelle
and julienne vegetables**



The essential chocolate mousse

or

Crème brûlée with pink praline



GOURMET MENU

Valid every day
for lunch and dinner

49 €

Lucullus de Valenciennes in our own way

or

Sea bream tartare with three lemons



**French poultry supreme,
tagliatelle and morel sauce**

or

**Cod fillet, saffron rice with peppers
and chorizo cream**



Gourmet cabbage Paris Brest style

or

Madagascar vanilla mille-feuille



Net prices.
List of allergens and origin of meat available on request.



LA GALERIE

BRASSERIE

TO START

The Chef's Terrine **17**

Frozen pea soup **17**

Royal mimosa egg **17**

Lucullus of Valenciennes
in our own way **18**

Sea bream tartare with three lemons **18**

Goat's cheese tartlet,
beetroot and smoked salmon **18**



SEA COAST

Back of salmon, fresh tagliatelle
and julienne vegetables **25**

Fish of the day **25**

Back of cod with saffron rice
with peppers and chorizo cream **26**

Fillet of turbot Grenobloise style,
homemade purée and vegetables **32**

COTE TERRE

Prepared beef tartare, fries **23**

Duck breast, sautéed potatoes **29**

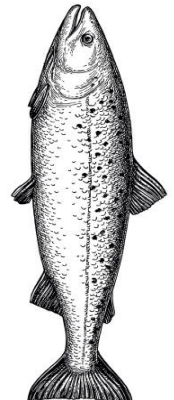
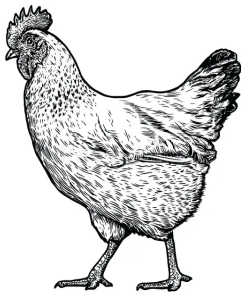
Genuine Flemish Potjevleesch, fries **25**

French poultry supreme,
tagliatelle and morel sauce **25**

Filet mignon of pork with maroilles
cheese, homemade mashed potatoes **25**

Royal Burger and fries **26**

Beef Picanha (300 grs),
fried potatoes **32**



OUR SALADS

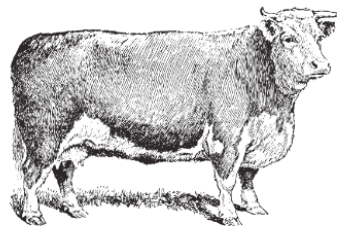
Warm goat's cheese salad
with a touch of honey **18**

Iodised salad with crab,
prawns and smoked salmon **23**

LES COCOTTES

Ricotta ravioli with spinach
and parmesan **24**

Beef chuck
carbonade spirit, chips **25**



SIDES

Fresh fries, home-made mash,
fried potatoes, green salad,
pan-fried vegetables, saffron rice
with peppers, fresh tagliatelle **5**

THE SAUCES

Béarnaise sauce, pepper,
maroilles cheese **3**



Net prices.
List of allergens and meat sources available on request.



LA GALERIE

BRASSERIE

TO FINISH YOUR GLASS OF WINE

Plate of mature cheeses
(Bienfait, Tome de Cambrai,
fresh goat's cheese)

11

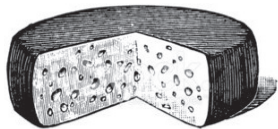


FOR THE FRESH COAST

Ice cream and sorbet cup
2 scoops of your choice

8

Vanilla, chocolate, salted butter caramel,
pistachio, coffee, strawberry, lemon



OUT OF GREED

Hazelnut praline chocolate mousse

11

Like an iced snickers bar

12

Chou gourmand façon Paris Brest

12

Gourmet cabbage Paris Brest style

12

Madagascar vanilla mille-feuille

13

Macaroon with red fruit compote
and timut pepper chantilly

13



LET'S FINISH IN STYLE

Coffee and sweets

12

Glass of Champagne
and mignardises

18



FOR OUR LOULOUS

Up to 10 years

MENU

16

Chicken supreme, fries
or pan-fried vegetables

Ice cream bowl
2 scoops

Mineral water, fruit juice or soft drinks



Net prices.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.
List of allergens and origin of meat available on request.



LA GALERIE

BRASSERIE

WINES AND CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

14 cl 75 cl 150 cl

Bruts

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

Bordeaux

14 cl 75 cl

Château Le Pin Sacriste Sainte-Croix-Du-Mont AOC	7 €	33 €
---	-----	------

Bourgogne

Bourgogne AOP - Art Mineral Chardonnay Bio Maison Anjou	8 €	39 €
Chablis AOP Domaine Le Verger - A.Geoffroy		44 €
Viré Clessé AOC Cadole du Chapitre Vieilles Vignes - J.Depagneux	10 €	46 €
Pouilly Fuissé AOP Vieilles Vignes - J.Depagneux		65 €
Chassagne Montrachet AOC Domaine Roux		150 €

WHITE

14 cl 75 cl 150 cl

Loire

 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Henry de Velter	25 €	
Reuilly AOC - Les Demoiselles Tatin Domaine Tatin	34 €	
Sancerre AOC - Les Grandmontains Domaine Laporte	41 €	
Pouilly-Fumé AOC P.Jolivet	11 €	49 €

Alsace

Riesling AOC - G.Lorentz	33 €	
Pinot Gris AOC - G.Lorentz	7 €	34 €

ROSES

Provence

Château Maïme Héritage Côtes de Provence AOP	8 €	34 €
Figuière - Famille Combard Côtes de Provence AOP		39 €
Minuty «Prestige» Côtes de Provence AOP		46 €

ITALIANS

Moscato D'Asti Ca' Bianca DOCG	8 €	35 €
--------------------------------	-----	------



Net prices. Service included.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.



LA GALERIE

BRASSERIE

WINES AND CHAMPAGNES

RED

14 cl 75 cl

Loire

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

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune AOC Domaine Henri Delagrangé		49 €
Mercurey AOC Vieilles Vignes Domaine Faiveley		65 €
Aloxe Corton AOC Domaine Maldant Pauvelot		90 €
Nuits-Saint-Georges AOC Les Montrozières Domaine Faive-		140 €

Alsace

Pinot noir AOC - G.Lorentz		29 €
----------------------------	--	-------------

Vallée du Rhône

Crozes Hermitage AOC Domaine Pradelle	7 €	34 €
Saint-Joseph AOP - Les Ribaudes Domaine Faury		44 €
Gigondas AOC - Romane Machotte Domaine Amadieu		45 €
Côte-Rôtie AOP - Les Trois Brunes Domaine Faury		85 €

Beaujolais

14 cl 75 cl

 Morgon AOP La Croix Gaillard Domaine Pardon et Fils		26 €
Moulin-à-vent AOP Vieilles Vignes J.Depagneux		29 €
Saint-Amour AOP Cadole du Chapitre Vieilles Vignes - J.Depagneux		31 €

Languedoc-Rousillon

Lambrusques Pic-Saint-Loup AOP Esprit Sauvage - JM Anjoux	7 €	32 €
--	------------	-------------

Bordeaux

Château des Baraillots Lalande de Pomerol AOC		36 €
Château de Lamothe-Cissac Haut-Médoc AOC	8 €	38 €
Les Hauts de la Gaffelière Saint-Emilion AOC	9 €	42 €
Château Haut Plantade Pessac Léognan AOC		46 €
Château Gaudin Pauillac AOC		58 €
Château La Tour de Pez Saint-Estèphe AOC		63 €
Les Charmes de Kirwan Margaux AOC		75 €



Net prices. Service included.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.



LA GALERIE

BRASSERIE

DRINKS MENU

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 €

<i>DRAUGHT BEERS</i>	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 €

BOTTLED BEERS

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

SODAS

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

FRUIT JUICES

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

WATERS

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

COCKTAILS

With Alcohol

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 €

Non-alcoholic

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

DRINKS MENU

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 €

HOT DRINKS

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

SELECTION BY OUR SOMMELIER

Vins au verre

Blancs

Pinot Gris AOC - Lucien Albrecht	9 €
Moscato D'Asti DOCG - Piemonte	8 €

Rosés

Figueire - Famille Combard - Côtes de Provence AOP	8 €
---	------------

Rouges

Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini - DOC - Abruzzo	10 €
Les Hauts de la Gaffelière - Saint Emilion AOC	9 €
Fleur de Pedesclaux - Pauillac AOC	14 €



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

