



LA GALERIE

BRASSERIE



LA GALERIE

BRASSERIE

PLAT DU JOUR

19 €

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

MENU DÉJEUNER

25 €

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

Tartare de boeuf
Préparé et frites

OU

Poisson selon la pêche

OU

Plat du jour

Expresso 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)

MENU GALERIE

39 €

Valable tous les jours sauf le samedi soir.

ENTRÉES

Gaspacho de concombre

julienne de poivrons rouges confits au basilic

OU

Tartare de saumon frais

crème d'avocat et citron vert

OU

Lucullus de Valenciennes

à notre façon

PLATS

Suprême de volaille

purée, ratatouille et son jus de volaille
à la sarriette

OU

Paleron de Bœuf

mijoté 8h comme une carbonade
flamande et ses frites

OU

Pavé de saumon

à l'oseille, riz vénéré

DESSERTS

Mousse au chocolat Valrhona

praliné et ses pop-corn caramélisés

OU

Nougat glacé traditionnel

et son coulis de framboises

OU

Soupe de fraises

à la menthe fraîche et son sablé citron



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.

POUR COMMENCER

Cassolette de scampis 18 €
à la crème d'ail confit

Burrata et tomates cerises 17 €
basilic, caramel de balsamique blanc

Gaspacho de concombre 15 €
julienne de poivrons rouges

Tartare de saumon frais 16 €
crème d'avocat et citron vert

Lucullus de Valenciennes 16 €
à notre façon

Filet de maquereau en gravlax 17 €
à l'anis vert



CÔTÉ TERRE

Tartare de bœuf préparé 23 €
accompagné de ses frites

Suprême de volaille française 25 €
purée, ratatouille et son jus de volaille à la sarriette

Paleron de bœuf mijoté 8 heures 25 €
comme une carbonade flamande et ses frites

Sauté de veau aux olives 27 €
accompagné de sa purée au beurre

NOS SALADES

Salade Grecque 21 €
concombres, poivrons, tomates cerises, feta, olives, oignons rouges

Salade Niçoise 23 €
tomates, concombres, poivrons vert, jeunes pousses, œufs durs, filets d'anchois, fèves, olives noires

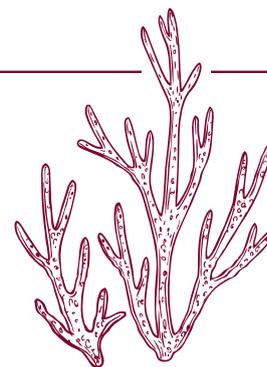
CÔTÉ MER

Sardines grillées 26 €
vierge de légumes, ratatouille

Pavé de saumon 25 €
à l'oseille, riz vénéré

Gambas à la plancha 32 €
petits légumes, sauce béarnaise

Poisson du jour 25 €



Brochette de bœuf 26 €
sauce moutarde et ses frites

Côtelettes d'agneau grillée 28 €
poêlée de légumes d'été

Faux-filet de bœuf 31 €
sauce béarnaise et frites

Escalope de veau gratinée 28 €
basilic, tomates confites, mozzarella et ses aubergines rôties au miel et thym

NOTE VÉGÉTARIENNE

Crumble de courgettes 23 €
à la feta et menthe fraîche

LES GARNITURES 5 €

Frites, purée au beurre, riz vénéré, légumes de saison, ratatouille

LES SAUCES 3 €

Sauce à l'oseille, jus de volaille à la sarriette, sauce béarnaise, sauce moutarde



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.

PAR GOURMANDISE

Nougat glacé traditionnel

et son coulis de framboises

11 €

Mousse au chocolat Valrhona

praliné et ses pop-corn caramélisés

11 €

Soupe de fraises

à la menthe fraîche et son sablé citron

11 €

Merveilleux

crèmeux et brisures de spéculoos, sauce chicorée

12 €

Tartelette rhubarbe

fraises et liqueur de sureau

13 €

Pavlova à partager

selon la saison

16 €

Moelleux au chocolat

et sa crème anglaise

13 €



FINISSONS EN BEAUTÉ

Café gourmand

12 €

Coupe de Champagne

18 €

Et mignardises

POUR LE CÔTÉ FRAIS

8 €

Coupe de crème glacée et sorbet de notre maître artisan glacier

2 boules au choix :

Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, pistache, café blanc, fraise et citron

LES AFFINÉS

13 €

Assiette de fromages affinés

Bienfait, tome de Cambrai, chèvre frais et Maroilles

POUR NOS LOULOUS

16 €

MENU

Suprême de volaille, frites ou poêlée de légumes

Coupe glacée 2 boules

Eau minérale ou jus de fruits ou soda

Jusqu'à 10 ans



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 €	43 €
Chablis AOP, Domaine Le Verger, Alain Geoffroy		46 €
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 €	30 €
Sancerre AOC - Les Grandmontains - Laporte	44 €	

Bourgogne

Hautes- Côtes de Beaune AOC, Domaine Henry Delagrangé	50 €	
Aloxe Corton AOC, Domaine Maldant	91 €	
Mercrey AOC, Vieilles Vignes Domaine Faiveley	65 €	
Nuits Saint Georges AOC, Les Montrozières 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	46 €	
Saint-Joseph AOC Hedonism - Domaine Faury	46 €	
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	33 €	

Languedoc-Rousillon

Pic Saint-Loup AOP, Lambrusque Esprit Sauvage	7 €	34 €
--	------------	-------------

Bordeaux

Château de Lamothe-Cissac - Haut-Médoc AOC	8 €	42 €
Château Beau Site, Saint-Estèphe AOC		49 €
Château Haut-Bages Monpelou, Pauillac AOC		65 €
Château Des Baraillots, Lalande de Pomerol AOP		38 €
Les Hauts De La Gaffelière, Saint Emilion AOC	9 €	44 €
Château Haut Plantade, Pessac Léognan AOP		47 €



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

Bailey's, Get 27, Poire Cognac	9 €
Cointreau	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 €

NOTRE SELECTION DE CHAMPAGNES

SELECTION SIGNATURE 75 cl 150 cl 300 cl 600 cl

RUINART
Brut **235 €**

PERRIER JOUET
Grand Brut **135 €**

VEUVE CLIQUOT
Carte jaune **375 €**

MOËT ET CHANDON
Rosé **130 €**
Ice Impérial Rosé **120 €**
Ice Impérial **115 € 195 €**
Impérial **990 €**

CRISTAL ROEDERER
Millésimé **550 €**

DOM PÉRIGNON
Vintage **770 €**

KRUG
Édition 166 grande cuvée **480 €**

CHAMPAGNES TAITTINGER

TAITTINGER
Folies de Marquetterie **115 €**
Nocturne **485 €**
Prélude **150 €**
Brut réserve **310 €**
Brut Millésimé **125 € 210 €**



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