



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

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

*Vins signalés par 

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 €

La Terrine du Chef

ou

Velouté glacé de petits pois



**Paleron de boeuf esprit carbonade,
frites**

ou

**Dos de saumon, tagliatelles fraîches
et julienne de légumes**



L'incontournable mousse au chocolat

ou

Crème brûlée à la praline rose



MENU GOURMET

Valable tous les jours
au déjeuner et au dîner

49 €

Lucullus de Valenciennes à notre façon

ou

Tartare de daurade aux trois citrons



**Suprême de volaille française,
tagliatelles et sauce aux morilles**

ou

**Dos de cabillaud, riz safrané aux poivrons
et crème de chorizo**



Chou gourmand façon Paris Brest

ou

Mille-feuille à la vanille de Madagascar



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



LA GALERIE

BRASSERIE

POUR COMMENCER

La Terrine du Chef	17
Velouté glacé de petits pois	17
Oeuf mimosa Royal	17
Lucullus de Valenciennes à notre façon	18
Tartare de daurade aux trois citrons	18
Tartelette au fromage de chèvre, betteraves et saumon fumé	18

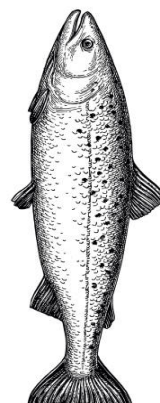
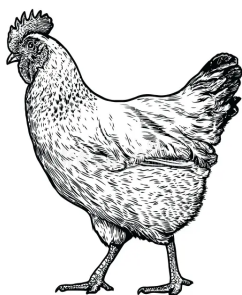


CÔTÉ MER

Dos de saumon, tagliatelles fraîches et julienne de légumes	25
Le poisson du jour	25
Dos de cabillaud, riz safrané aux poivrons et crème de chorizo	26
Filet de turbot à la grenobloise, purée maison et petits légumes	32

CÔTÉ TERRE

Tartare de boeuf préparé, frites	23
Magret de canard, pommes sautées	29
Véritable Potjevleesch Flamand, frites	25
Suprême de volaille française, tagliatelles et sauce aux morilles	25
Filet mignon de porc au maroilles, purée maison	25
Le Royal Burger et ses frites	26
La Picanha de Boeuf (300 grs), pommes sautées	32

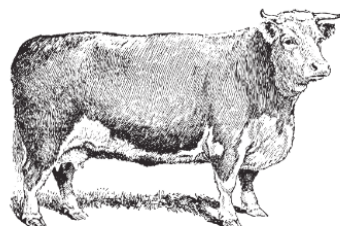


NOS SALADES

Salade de chèvre chaud et pointe de miel	18
Salade iodé, crabe, crevettes roses et saumon fumé	23

LES COCOTTES

Ravioles à la ricotta, épinards et parmesan	24
Paleron de boeuf esprit carbonade, frites	25



LES GARNITURES

Frites fraîches, purée maison, pommes de terre sautées, salade verte, poêlée de légumes, riz safrané aux poivrons, tagliatelles fraîches	5
--	---

LES SAUCES

Sauce béarnaise, poivre, maroilles	3
------------------------------------	---



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



LA GALERIE

BRASSERIE

POUR TERMINER VOTRE VERRE DE VIN

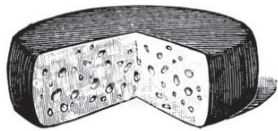
Assiette de fromages affinés **11**
(Bienfait, Tome de Cambrai, chèvre frais)



POUR LE CÔTÉ FRAIS

Coupe de glaces et sorbets **8**
2 boules au choix

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



PAR GOURMANDISE

Mousse au chocolat praliné noisette **11**

Comme un snickers glacé **12**

Chou gourmand façon Paris Brest **12**

Crème brûlée à la praline rose **12**

Mille-feuille à la vanille de Madagascar **13**

Macaron à la compotée de fruits rouges **13**
et chantilly au poivre timut



FINISSONS EN BEAUTE

Café et mignardises **12**

Coupe de Champagne **18**
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

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 €	

BLANCS

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 €	

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 €

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 €

ITALIENS

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



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



LA GALERIE

BRASSERIE

VINS ET CHAMPAGNES

ROUGES

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 €
Mercrey 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 Barillots 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 €



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)	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 €

JUS DE FRUITS

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

EAUX

Vittel	33 cl	50 cl	100 cl
		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

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

Rosés

Figuère - 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 €



