



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

Flamiche au maroilles

De notre terroir et son mesclun

OU

Opéra de saumon

Aux herbes fraîches et sa crème aigrelette

OU

Lucullus de Valenciennes

À notre façon

PLATS

Suprême de Volaille

Purée au beurre, légumes d'hiver
et sauce Maroilles

OU

Paleron de Bœuf

Mijoté 8h comme une carbonade et
ses frites

OU

Pavé de saumon

Riz sauvage pilaf, fondue de poireaux

DESSERT

Mousse au chocolat

Praliné noisette

OU

Véritable crème caramel

À la vanille de Madagascar

OU

Tartare d'ananas et mangue

Maracuja et sa meringue fondante



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

Flamiche au maroilles 16 €

De notre terroir et son mesclun

Velouté de courges 17 €

Au cœur de burrata parfumée à la truffe

Opéra de saumon 18 €

Aux herbes fraîches et sa crème aigrette

Lucullus de Valenciennes 18 €

À notre façon

Nos cuisses de grenouille 18 €

En persillade

Marbré de foie gras de canard 18 €

Et sa compotée de poire aux épices



CÔTÉ MER

Bar entier rôti 27 €

Condiments à l'huile d'olive et petits légumes glacés

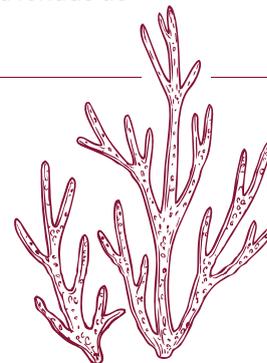
Poisson du jour 25 €

Fish and chips 25 €

Sauce tartare et frites

Pavé de saumon 26 €

Riz sauvage pilaf et sa fondue de poireaux



CÔTÉ TERRE

Tartare de bœuf préparé 23 €

Accompagné de ses frites

Mijoté de lapin 26 €

À la graine de moutarde et purée au beurre

L'incontournable entrecôte 32 €

Env. 300 g, sauce au poivre vert et pommes sarladaises

Notre fameux Royal Burger 30 €

Confiture d'oignons, mayonnaise à l'ail noir, comté, escalope de foie gras poêlée

Jambonneau braisé 25 €

Sauce charcutière, purée au beurre

Paleron de Bœuf 25 €

Mijoté 8h comme une carbonade et ses frites

Côte de veau poêlée 29 €

Pleurotes et cèpes, purée au beurre

Suprême de Volaille Française 26 €

Purée maison, légumes d'hiver et sauce Maroilles

NOS SALADES

Salade périgourdine 26 €

Gésiers, magrets fumés, foie gras de canard, pommes

Salade paysanne 22 €

Lardons fumés, croûtons à l'ail, œuf mollet et tome de Cambrai

NOTE VÉGÉTARIENNE

Gnocchis Forestiers 24 €

À la crème de champignons, pleurotes et cèpes sautés, crumble de comté

LES GARNITURES 5 €

Frites, purée au beurre, riz pilaf, pommes sarladaises, légumes d'hiver, fondue de poireaux

LES SAUCES 3 €

Maroilles, poivre vert, charcutière et sauce tartare



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

Mousse au chocolat

Praliné noisette

11 €

Finger glacé

Au chocolat blanc et noix de coco croustillante

12 €

Véritable crème caramel

À la vanille de Madagascar

11 €

Tartelette citron meringuée

11 €

Pavlova au confit de mangue

Et maracuja, chantilly chocolat au lait

12 €

Tartare d'ananas et mangue

Maracuja et sa meringue fondante

12 €



FINISSONS EN BEAUTÉ

Café gourmand

12 €

Coupe de Champagne

18 €

Et mignardises

POUR LE CÔTÉ FRAIS

8 €

LES AFFINÉS

13 €

Sorbets de notre maître artisan glacier

2 boules au choix :

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

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 Minéral 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 Amadieu	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

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

EAUX

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

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