



# 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

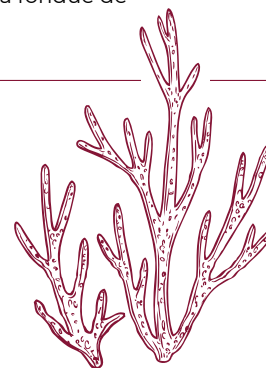
### Poisson du jour 25 €

### 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

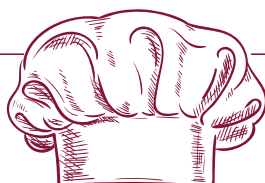
Et maracuja, chantilly chocolat au lait

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	<b>14 €</b>	<b>71 €</b>	
Taittinger Brut Réserve	<b>18 €</b>	<b>91 €</b>	<b>170 €</b>
Taittinger Rosé Prestige	<b>22 €</b>	<b>115 €</b>	<b>200 €</b>
Moët et Chandon Brut Impérial		<b>98 €</b>	
Veuve Clicquot Carte Jaune		<b>108 €</b>	<b>190 €</b>
Taittinger Comtes de Champagne, Blanc de Blancs		<b>250 €</b>	

### VINS BLANCS

14 cl 75 cl 150 cl

#### Loire

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie AOP, Gadais Père et Fils		<b>29 €</b>	
Reuilly AOC - Les demoiselles Tatin		<b>35 €</b>	
Sancerre AOC - Les Grandmontains - Laporte		<b>42 €</b>	
Pouilly-Fumé AOC - Maison Pascal Jolivet	<b>11 €</b>	<b>50 €</b>	

#### Alsace

Riesling AOC - Gustave Lorentz		<b>33 €</b>	
Pinot Gris AOC, Gustave Lorentz	<b>7 €</b>	<b>32 €</b>	

### Bordeaux

14 cl 75 cl

Château Grand Dousprat, Sainte-Croix-Du-Mont AOC	<b>7 €</b>	<b>33 €</b>
--	------------	-------------

### Bourgogne

Bourgogne AOP, Art Minéral Chardonnay Bio Maison Anjou	<b>8 €</b>	<b>41 €</b>
Chablis AOP, Domaine Le Verger, Alain Geoffroy		<b>44 €</b>
Viré Clessé AOC, Cadole du Chapitre, Jacques Depagneux	<b>9 €</b>	<b>46 €</b>
Saint Véran AOC, Albert Bichot		<b>65 €</b>
Chassagne Montrachet AOC, Domaine Roux		<b>160 €</b>

### VINS ROSES

#### Provence

Château Maïme Héritage - Côtes de Provence AOP	<b>8 €</b>	<b>35 €</b>
Figuière - Famille Combard - Côtes de Provence AOP		<b>39 €</b>
Minuty «Prestige» - Côte de Provence AOC		<b>46 €</b>

### VINS ITALIENS

Moscato D'Asti DOCG - Piemonte	<b>8 €</b>	<b>42 €</b>
--------------------------------	------------	-------------



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	<b>31 €</b>
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine des Vallettes	<b>6 € 29 €</b>
Sancerre AOC - Les Grandmontains - Laporte	<b>44 €</b>

#### Bourgogne

Hautes- Côtes de Beaune AOC, Domaine Henry Delagrangé	<b>49 €</b>
Aloxe Corton AOC, Domaine Maldant	<b>90 €</b>
Mercrey AOC, Vieilles Vignes Domaine Faiveley	<b>65 €</b>
Nuits Saint Georges AOC, Les Montrozieres Domaine Faiveley	<b>140 €</b>

#### Alsace

Pinot noir AOC - Gustave Lorentz	<b>6 € 29 €</b>
----------------------------------	-----------------

#### Vallée du Rhône

Crozes Hermitage AOC - Domaine Pradelle	<b>7 € 41 €</b>
Gigondas AOC, Romane Machotte Domaine Amadieu	<b>45 €</b>
Saint-Joseph AOC Hedonism - Domaine Faury	<b>44 €</b>
Côte-Rôtie AOP, Les Trois Brunes Domaine Faury	<b>85 €</b>

#### Beaujolais

14 cl 75 cl

Morgon AOP La Croix Gaillard - Domaine Pardon et Fils	<b>35 €</b>
Moulin-à-vent AOC Vieilles Cuvées Jean - Jacques Depagneux	<b>30 €</b>
Saint-Amour AOC Cadole du Chapitre - Jacques Depagneux	<b>32 €</b>

#### Languedoc-Rousillon

Pic Saint-Loup AOP, Lambrusque Esprit Sauvage	<b>7 € 32 €</b>
--	-----------------

#### Bordeaux

Château de Lamothe-Cissac - Haut-Médoc AOC	<b>8 € 42 €</b>
Château Pontac Lynch, Margaux AOC	<b>70 €</b>
Château Beau Site, Saint-Estèphe AOC	<b>49 €</b>
Château Haut-Bages Monpelou, Pauillac AOC	<b>65 €</b>
Château Des Baraillots, Lalande de Pomerol AOP	<b>37 €</b>
Les Hauts De La Gaffelière, Saint Emilion AOC	<b>9 € 44 €</b>
Château Haut Plantade, Pessac Léognan AOP	<b>46 €</b>



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

### BIERES PRESSION 25 cl 33 cl 50 cl

Leffe Ruby - 5°	<b>4 €</b>	<b>6 €</b>	<b>8 €</b>
Bière du moment	<b>7 €</b>	<b>9 €</b>	<b>12 €</b>
Leffe Blonde - 6,6°	<b>7 €</b>	<b>9 €</b>	<b>12 €</b>
Triple Karmeliet - 8,4°	<b>7 €</b>	<b>9 €</b>	<b>12 €</b>
Picon Bière	<b>8 €</b>	<b>10 €</b>	<b>12 €</b>

### BIERES BOUTEILLE

Corona (blonde)	33 cl	<b>6 €</b>
Hoegaarden (blanche)	33 cl	<b>6 €</b>

### SODAS

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

### JUS DE FRUITS

Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Raisin, Fraise, Multivitaminé, Pomme	25 cl	<b>5,50 €</b>
---	-------	---------------

### EAUX

Vittel	33 cl	<b>4 €</b>	<b>6 €</b>
Perrier	33 cl	<b>6 €</b>	
San Pellegrino	33 cl	<b>4 €</b>	<b>6 €</b>

### COCKTAILS

#### Avec Alcool

Gin Tonic	12 cl	<b>12 €</b>
Mojito	15 cl	<b>12 €</b>
Pina Colada	15 cl	<b>12 €</b>
Americano	15 cl	<b>12 €</b>
Apérol Spritz	15 cl	<b>12 €</b>
Limoncello Spritz	15 cl	<b>12 €</b>
Mojito Royal	15 cl	<b>15 €</b>

#### Sans Alcool

Virgin Mojito	15 cl	<b>10 €</b>
Virgin Pina Colada	15 cl	<b>10 €</b>
Florida	15 cl	<b>10 €</b>

### WHISKIES

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



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	<b>7 €</b>
Beefeater	<b>7 €</b>
Smirnoff Red	<b>7 €</b>
Belvédère	<b>10 €</b>
Tanqueray N°Ten	<b>12 €</b>

### EAUX-DE-VIE, COGNACS, LIQUEURS

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

### BOISSONS CHAUDES

	4 cl
Expresso	<b>4 €</b>
Thé au choix	<b>6 €</b>
Double Expresso	<b>8 €</b>
Grand crème	<b>8 €</b>
Cappuccino	<b>8 €</b>
Chocolat Chaud	<b>8 €</b>

### SELECTION DE NOTRE SOMMELIER

#### Vins au verre

##### Blancs

	14 cl	75 cl
Mâcon - Villages AOC Albert Bichot	<b>7 €</b>	<b>35 €</b>
Figuière - Famille Combard - Côtes de Provence AOP	<b>8 €</b>	

##### Rosés

Les Hauts de Masterel - Côtes de Provence AOP	<b>6 €</b>	
Figuière - Famille Combard - Côtes de Provence AOP	<b>8 €</b>	

##### Rouges

L'envol - Côtes-du-Rhône AOP Maison Guyot	<b>8 €</b>	<b>40 €</b>
Château Gaudin Pauillac AOC	<b>10 €</b>	<b>49 €</b>
Château La Tour De Pez Saint-Estèphe AOC	<b>11 €</b>	<b>56 €</b>
Château La Commanderie Saint-Estèphe AOC	<b>12 €</b>	<b>63 €</b>
Les Charmes de Kirwan Margaux AOC	<b>13 €</b>	<b>65 €</b>



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