



# 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

#### **Velouté de champignons**

à l'huile parfumée à la truffe

OU

#### **Opéra de saumon**

aux herbes fraîches et sa crème aigrelette

OU

#### **Terrine de queue de boeuf**

et sa salade de jeunes pousses

### PLATS

#### **Suprême de volaille**

purée au beurre, légumes de saison  
et sauce Maroilles

OU

#### **Paleron de Bœuf**

Mijoté 8h comme une carbonade  
et ses frites

OU

#### **Fish and chips**

sauce tartare et frites

### DESSERT

#### **Mousse au chocolat Valrhona**

Praliné noisette

OU

#### **Véritable crème caramel**

À la vanille de Madagascar

OU

#### **Salade de suprêmes d'agrumes**

à l'eau de fleur d'oranger et  
meringue au poivre de Timut



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.

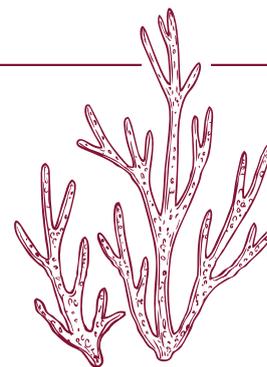
## POUR COMMENCER

- Velouté de champignons** 15 €  
à l'huile parfumée à la truffe
- Opéra de saumon** 16 €  
aux herbes fraîches et sa crème aigrelette
- Terrine de queue de bœuf** 16 €  
et sa salade de jeunes pousses
- Cuisses de grenouille** 18 €  
en persillade
- Lucullus de Valenciennes** 18 €  
à notre façon
- Feuilleté de fruits de mer** 18 €  
et sa sauce safranée



## CÔTÉ MER

- Fish and chips** 25 €  
sauce tartare et frites
- Pavé de saumon** 26 €  
riz sauvage pilaf et fondue de poireaux
- Noix de Saint-Jacques** 32 €  
snackées, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et petits légumes
- Notre poisson du jour** 25 €



## CÔTÉ TERRE

- Tartare de bœuf préparé** 23 €  
Accompagné de ses frites
- Suprême de volaille française** 25 €  
purée au beurre, légumes de saison et sauce Maroilles
- Paleron de bœuf mijoté 8 heures** 25 €  
comme une carbonade et ses frites
- Traditionnelle blanquette de veau** 27 €  
riz sauvage et ses petits légumes
- Burger de poulet pané** 27 €  
sauce ciboulette tome de Cambrai, oignons frits
- Choucroute alsacienne** 27 €  
lard fumé, échine de porc, saucisse fumée, knack
- Bavette de bœuf Hereford 200g** 27 €  
sauce marchand de vin aux échalotes, frites
- Picanha de bœuf Angus 350g** 34 €  
pommes duchesse et sauce béarnaise

## NOS SALADES

- Salade périgourdine** 26 €  
gésiers, magrets, 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 duchesse, légumes de saison, fondue de poireaux

## LES SAUCES

 3 €

Maroilles, beurre blanc, marchand de vin aux échalotes, béarnaise, 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 Valrhona 11 €

Praliné noisette

### Véritable crème caramel 11 €

À la vanille de Madagascar

### Salade de suprêmes d'agrumes 11 €

à l'eau de fleur d'oranger et meringue au poivre de Timut

### Merveilleux glacé 13 €

façon vacherin, à la vanille et coulis de framboise

### Brioche perdue 13 €

caramel beurre salé et chantilly

### Moelleux au chocolat 13 €

et crème anglaise

### Pavlova de saison 16 €

À partager ou pas



## 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, 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	<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 Mineral 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 Montrozières 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 Amadiéu	<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

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

### EAUX

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel		<b>4 €</b>	<b>6 €</b>
Perrier	<b>6 €</b>		
San Pellegrino		<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

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

