







LA GALERIE

BRASSERIE


A partager pour l'Apéritif

Saumon gravlax au genièvre, beurre aux algues, condiment tomate verte et piment, raifort, capron, toast de pain de seigle et salade du moment	22 €
Assortiment de charcuteries, câpres, pickles et gressins	19 €
Planche de fromages affinés, confiture de poire au piment d'Espelette, gressins et pickles	21 €
Variation mixte de fromages affinés et charcuteries	24 €


Entrées

 Le Gaspacho ... Gaspacho de tomates et fraises, tomates cerises multicolores et cocktail maison au concombre, jus de pommes, alcool de genièvre et citron vert	15 €
 Façon Opéra de foie gras ... Lucullus de Valenciennes façon opéra de foie gras, compotée d'oignons aux baies de genièvre	17 €
Salade «César» Au choix : blancs de volaille marinés et grillés ou saumon fumé, salade romaine, tranchettes de pain de seigle croustillantes, anchois et sauce César	17 €
 Soupe de poissons de roches Rouille maison, croûtons frottés à l'ail et comté rapé	14 €
 Entrée du jour <i>Retrouvez-la en page 5</i>	14 €


Entrées « bien-être »

Couleurs, textures et saveurs ... Tomates multicolores, huile d'olive et vinaigre de Xéres, burrata et pesto, ketchup de pastèque maison, chips de jambon cru	13 €
 Inspiré par la nature ... Gustographie végétale, vinaigrette aigre douce au miel, citron et huile d'olive	13 €
De la mer à l'assiette ... Les huitres bretonnes de chez MADEC, beurre demi-sel aux algues et pain de seigle	
Les 6	15 €
Les 9	22 €
Les 12	29 €
Huitres N°2 en trois préparations 6 Huitres de chez MADEC, en trois préparations : en nage glacée citron et algues, rillettes de poissons, hareng fumé et oeufs de truite	17 €
Tartare de poissons de nos côtes ... Selon la pêche, huile d'olive et citron, dés de concombre, brume d'eau de mer et coriandre fraîche	18 €





Poissons et fruits de mer

-  **Dos de Cabillaud ...** 26 €
Snacké, beurre au Noilly Prat, aubergine au miel et tomate coeur de boeuf entière confite 8 heures au four
- Saumon d'Ecosse poêlé ...** 23 €
Beurre blanc à la vanille, endives braisées et pommes de terre écrasées à la laitue de mer
- Homard bleu grillé** 70 €
Entier (400/600 grs) au beurre demi-sel de Guérande, riz sauvage aux algues, endives croquantes et mayonnaise chaude au citron et au safran

Servi en cocotte

-  **Tian de légumes de saison ...** 21 €
Tapenade d'olives noires, pesto et herbes fraîches
- Risotto de petit épeautre ...** 23 €
Avec ses légumes d'été
- Spécialité d'à côté ...** 26 €
Waterzoï de lotte au gingembre, citron et petits légumes

Viandes

- Côte de boeuf (pour 2 personnes)** 80 €
Sauce béarnaise maison, pommes Rattes du Touquet confites au beurre, salade du moment (800 grs sur son os)
- Burger du Nord ...** 25 €
Steak haché de boeuf Wagyu, Tome de Cambrai, salade romaine, compotée de tomates et oignons, poitrine fumée, oignons crus et sauce cocktail traditionnelle
-  **Tartare de boeuf ...** 21 €
Préparé avec ses condiments classiques (câpres, cornichons, oignons, sauce cocktail), frites et salade du moment
-  **Tartare Terre et Mer ...** 21 €
Boeuf et anchois préparé et ses condiments classiques (câpres, cornichons, oignons, sauce cocktail), frites et salade du moment
-  **Pavé de veau** 27 €
Taillé dans la noix, jus de viande au Whisky des Hauts-de-France, pommes paillasson et mini courgettes
-  **Plat du jour** 18 €
Retrouvez-le en page 5

Sur commande

48h à l'avance auprès du Maître d'Hôtel

Plateau de fruits de mer (à partir de 2 personnes)

Demi-tourteau, 4 palourdes ou praires, 8 huîtres n°2 de chez MADEC, 6 bulots, 3 amandes, bigorneaux, crevettes roses

40 €
par personne

Volaille de Licques rôtie entière (uniquement pour 4 personnes)

Aromatisée sous la peau à la mélisse, sauce poulette au vin jaune et morilles, pommes paillasson et salade du moment

25 €
par personne

Fromages et Desserts

Sélection de Fromages affinés

Confiture et brioche toastée

11 €

L'incontournable ...

Mousse au chocolat Valrhona praliné noisette et crumble

10 €

Une touche d'exotisme ...

Tartare d'ananas à la vanille de Madagascar, huile d'olive et citron vert

10 €

Cour de récré ...

Entremet, mousse au lait Ribot, caramel beurre salé tendre, biscuit marbré, enrobage gourmand au chocolat au lait

10 €

Harmonie ...

Parfait glacé litchi, coeur de meringue au parfum de rose, sauce framboise

10 €

Pour les gourmets ...

Baba maison à la vanille de Madagascar, chantilly maison et shot de Poire&Co des caves de l'abbaye

10 €

La belle sous les tropiques

L'emblématique Pavlova du Royal Hainaut aux saveurs de noix de coco, mangue, goyave et maracuja. À partager ou pas pour les plus gourmands.

16 €

Café Gourmand,

Café expresso accompagné de gourmandises

10 €

Champagne Gourmand,

Coupe de champagne Royal Hainaut accompagnée de gourmandises

18 €

Inspiration de saison

de Maxime Van-Hulle, notre chef pâtissier

10 €

Pour terminer,

Nous vous offrons l'Elixir détox du Royal Hainaut (5cl)

Infusion froide aux baies de genièvre, herbes fraîches du moment, thym citron, anis, clou de girofle, gingembre, miel et citron vert

Les Menus

Formule Déjeuner

25 €

Entrée et Plat

ou

Plat et Dessert

Choix dans les plats signalés par 
Valable uniquement le midi du lundi au samedi

Menu Galerie

35 €

Entrée, Plat et Dessert

Choix dans les plats signalés par 
Valable tous les jours au déjeuner et dîner

Les Enfants (de 4 à 12 ans)

16 €

Suprême de volaille **ou** Pavé de Saumon
Accompagné de frites fraîches ou légumes de saison

Coupe glacée parfum au choix - Barbe à Papa / Chocolat / Vanille / Fraise

Eau minérale **ou** soft

Chaque semaine en Septembre

Lundi

Entrée

Oeufs mimosa multicolores

Plat

Choux vert farcis façon auvergnate

Mardi

Entrée

Poireaux pochés, condiments,
sauce gribiche, endives carmines

Plat

Fricassée de blanc de volaille, aubergines confites

Mercredi

Entrée

Salade de harengs fumés marinés au vin blanc,
pommes de terre tièdes et salade frisée

Plat

Chicons au jambon blanc gratinés à l'emmental

Jeudi

Entrée

Aïoli moderne, légumes de saison et agrumes,
poules et filets d'anchois

Plat

Blanquette de veau au gingembre,
légumes de saison

Vendredi

Entrée

Salade lyonnaise, croûtons et lard fumé,
salade frisée

Plat

Véritable bouillabaisse servie avec toasts

Samedi

Entrée

Rémoulade de céleri et pommes granny smith

Plat

Tête de veau traditionnelle, sauce ravigote

Dimanche

Entrée

Crème Dubarry froide, pesto d'épinards et parmesan

Plat

Boeuf bourguignon, champignons de Paris et pommes de terre

Pour le dessert, laissez-vous tenter par une Interprétation de saison du Chef Pâtissier

Les Vins

Rouges

	12 cl	37,5 cl	75 cl
Château Haut Macô - Côtes de bourg - Bordeaux AOC	6 €		
Baron de Brane - Margaux AOC - Bordeaux AOC	15 €		80 €
Grande réserve-Kressmann - Bordeaux AOC		12 €	22 €
Les Hauts de la Gaffelière - Saint-Emilion AOC - Bordeaux		22 €	42 €
Château Lamothe-Cissac - Haut-Médoc AOC - Bordeaux			34 €
Château La Commanderie - Saint-Estèphe AOC - Bordeaux			55 €
Château Teyssier - Saint-Emilion Grand Cru AOC, Bordeaux			57 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine Laurent Mabileau - Loire		19 €	27 €
Saumur Champigny AOC - Domaine Filliatreau - Loire			29 €
Bourgogne AOC - Les Petites Pierres - Louis Jadot			45 €
Pinot noir Gustave Lorentz - Alsace AOC	6 €		32 €
Ventoux Vieux Clocher - Côtes du Rhône AOP			18 €
Gigondas AOP - Le Seigneur du Raveil - Vallée du Rhône			38 €
Crozes Hermitage AOC - Domaine Pradelle - Vallée du Rhône	6 €		35 €
Pic-Saint-Loup AOP - Domaine Haut-Lirou - Languedoc-Roussillon			29 €
Morgon AOP - Domaine Pardon & fils - Beaujolais			25 €
Brouilly AOP - Domaine Pardon & fils - Beaujolais			25 €

Blancs

Chateau Loupiac Gaudet - Loupiac AOC - Bordeaux	7 €		
Pouilly Fumé AOC - Bouchié-Chatellier - Loire			42 €
Muscadet Sèvre et Maine - AOP Famille Lieubeau - Loire	5 €		27 €
Viré Clessé AOC - Cave de Viré - Bourgogne	7 €		38 €
Riesling AOC - Gustave Lorentz - Alsace			39 €

Rosés

Vue Mer - Côtes de Provence AOP	6 €		
Le «M» de Minuty - Côtes de Provence AOC			33 €
Château du Rouët - Côtes de Provence AOP		15 €	28 €

Champagnes AOC

		75 cl	150 cl
Moët et Chandon Brut Impérial		95 €	
Dom Perignon Brut Vintage		350 €	
Veuve Clicquot Carte Jaune		105 €	190 €
Krug Grande Cuvée			300 €
Taittinger Brut Réserve		90 €	170 €
Taittinger Rosé Prestige		110 €	200 €
Taittinger Comtes de champagne, <i>Blanc de blancs</i>		230 €	

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

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

Carte des Boissons

Apéritifs

Ricard	4 cl	7 €
Martini Rosso	6 cl	7 €
Martini Bianco	6 cl	7 €
Campari	6 cl	7 €
Suze	6 cl	7 €
Porto Rozès Tawny	6 cl	8 €
Porto Rozès White	8 cl	8 €
Picon Vin Blanc	14 cl	10 €
Kir Vin Blanc	14 cl	11 €
Kir Royal	14 cl	16 €
Coupe de Champagne	14 cl	12 €

Bières Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Bud (blonde) - 5°	4 €	5 €	7 €
Leffe (blonde) - 6,6°	7 €	9 €	12 €
Leffe Ruby (aux fruits rouges) - 5°	4 €	6 €	8 €
Tripel Karmeliet (blonde) - 8,4°	7 €	9 €	12 €
Picon Bière	8 €	10 €	12 €

Bières Bouteille

Corona (blonde)	35,5 cl	6 €
Hoegaarden (blanche)	33 cl	6 €
Leffe Royale Whitebread Golding (ambrée)	33 cl	6 €

Sodas

Coca -cola / Zéro	33 cl	6 €
Sprite	33 cl	6 €
Fuzetea	25 cl	5.50 €
Orangina	25 cl	5.50 €
Schweppes Tonic / Agrum'	25 cl	5.50 €

Eaux

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel		4 €	6 €
Perrier	4 €		
San Pellegrino		4 €	6 €

Jus de fruits Granini

Orange / Ananas / Abricot / Tomate / Raisin / Fraise / Multivitaminé / Pomme	25 cl	5.50 €
---	-------	--------

Whiskies

J&B Rare	7 €
Jack Daniel's - Tennessee Whisky	8 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans	10 €
Nikka 12 ans	12 €
Cardhu 15 ans	11 €

Cocktails

12 à 15 cl

Avec Alcool

Gin Tonic	12 €
Mojito ou Mojito Royal	12 €
Pina Colada	12 €

Sans Alcool

Virgin Mojito	10 €
Virgin Pina Colada	10 €
Florida	10 €

Téquilas, Gins, Vodkas

4 cl

Tequila Olmeca Blanco	7 €
Beefeater	7 €
Tanqueray N°Ten	12 €
Smirnoff Red	7 €
Belvédère	10 €

Eaux de vies, Cognacs, Liqueurs

4 cl

Liqueur Poire Williams N°1	10 €
Framboise Distillerie de Biercée	9 €
Hennessy Very Special	12 €
Hennessy XO	30 €
Crème de bêtises de Cambrai	9 €
Cointreau	9 €
Chartreuse Verte	9 €
Bailey's	9 €
Poire Cognac	9 €
Get 27	9 €

Boissons chaudes

Expresso	4 €
Double Expresso	8 €
Grand Crème	8 €
Capuccino	8 €
Chocolat Chaud	8 €
Thé noir d'inde Darjeeling - Dilmah	6 €
Thé vert de Ceylan aux feuilles de menthe marocaine - Dilmah	6 €
Thé noir de Ceylan Original Earl Grey - Dilmah	6 €
Rouge Bourbon vanillé, Thé Rouge - Mariage Frères	6 €
Fleurs d'Hibiscus et Baies d'Eglantier - Dilmah	6 €
Chamomilla - Mariage Frères	6 €
Verbena Citroedora - Mariage Frères	6 €

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

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