






LA GALERIE

BRASSERIE

A partager pour l'Apéritif

Planche de charcuteries et condiments	19 €
Planche de fromages affinés	21 €
Planche mixte fromages affinés et charcuteries	24 €


Entrées

 Véritable salade «César»	16 €
Salade romaine, blancs de volaille marinés et grillés, croûtons, anchois et sauce César	
 Une spécialité d'ici ...	17 €
Lucullus au chou vert, oignons rouges et genièvre	
Servi comme un dessert ...	19 €
Opéra de foie gras de canard et biscuit chocolat	
 Entrée du jour	14 €
<i>Retrouvez-la en page 4</i>	


Entrées « Bien-être »

Un incontournable ...	13 €
Soupe de poissons sauvages, rouille, croûtons et comté râpé	
De la mer à l'assiette ...	
Les huîtres bretonnes de chez MADEC, beurre demi-sel aux algues et pain de seigle	
Les 6	15 €
Les 9	22 €
Les 12	29 €
Légumes du moment ...	12 €
Légumes de saison aigres-doux, chèvre frais aux herbes, huile d'olive, miel et citron	
Textures et couleurs ...	18 €
Céviché de poissons selon la pêche, leche de tigre, coriandre fraîche, oignons rouges et piment	




Poissons

 Délicatement iodé ...	23 €
Saumon à la vanille, laitue de mer, mousseline de céleri rave au beurre d'algues et noisettes	
La mer et la terre ...	22 €
Lieu jaune aux épices de café, champignons de Paris confits et endives braisées	
Encornet à la « Pierre Soulage»	24 €
Raviole ouverte, petit épeautre, beurre à l'encre de seiche et Shiitakés	








Servi en cocotte

-  **Une perle du Nord ...** 19 €
Gratin d'endives de nos maraichers, jambon blanc et maroilles
- Comme une carbonade ...** 24 €
Paleron de boeuf, pommes vapeur et champignons de Paris
- Spécialité d'à côté ...** 26 €
Waterzoi de lotte au gingembre, agrumes et petits légumes

Viandes

- Elevé sur nos terres ...** 33 €
Entrecôte grillée, pommes de terre grenaille, jus de viande et salade du moment
- Burger du Nord ...** 25 €
Steak haché de boeuf Wagyu, Tome de Cambrai, oignons, tomates et frites
-  **De la ferme au plat ...** 22 €
Suprême de volaille fermière à la bière et maroilles, mousseline de carotte au miel, chips de légumes
-  **Elaboré avec du Wasabi ...** 20 €
Tartare de boeuf préparé, frites et salade du moment
-  **Plat du jour** 18 €
Retrouvez-le en page 4

Fromages et Desserts

-  **Sélection de Fromages affinés** 11 €
Confiture et brioche toastée
-  **Acidulé et parfumé ...** 9 €
Segments d'agrumes en gelée de poivre timut, crème légère
-  **Une touche d'exotisme ...** 9 €
Tartare d'Ananas à la vanille de Madagascar, huile d'olive et citron vert
-  **L'incontournable ...** 9 €
Mousse au chocolat Valrhona praliné noisette et crumble
-  **D'une subtile douceur ...** 10 €
Baba et chantilly maison, shot de Poire & Co
- Grand Classique ...** 10 €
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat chaud
- La belle Pavlova ...** 14 €
Pavlova façon Poire Belle Hélène, sauce au chocolat noir à partager ou pas...
-  **Café Gourmand,** 10 €
Café accompagné de gourmandises
- Champagne Gourmand,** 18 €
Coupe de champagne accompagnée de gourmandises
-  **Inspiration de saison du chef pâtissier** 10 €

Les Menus

Formule Déjeuner

25 €

Entrée et Plat

ou

Plat et Dessert

Choix dans les plats signalés par 
Valable tous les jours 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 Mai,

Lundi

Entrée

Gaspacho aux olives noires, céleri, crevettes, tomates cerises et huile d'olive aux herbes

Plat

Truite snackée, beurre blanc au citron et oeufs de truite, écrasé de pommes de terre

Mardi

Entrée

Saumon fumé, tartare d'avocat au piment d'espelette, légumes croquants, vermicelles de riz

Plat

Bavette, sauce diable aux échalotes, frites et salade

Mercredi

Entrée

Oeuf parfait à 64°, velouté d'asperges, mimolette, chips de jambon serrano

Plat

Pavé de boeuf au poivre, pommes paillasson, champignons de Paris

Jeudi

Entrée

Poireaux cuits à la vapeur, émulsion froide au vinaigre de xérès, câpres et anchois

Plat

Blanquette de veau au gingembre, riz pilaf et carottes

Vendredi

Entrée

Salade lyonnaise
(salade frisée, toast, lard grillé, oeuf poché)

Plat

Dorade sébaste, beurre au citron, gnocchis de pommes de terre

Samedi

Entrée

Filets de harengs en salade, pommes de terre ratte du Touquet à l'huile de sésame, pickles

Plat

Fricassée de volaille au vin jaune et champignons, légumes du moment

Dimanche

Entrée

Tomates multicolores, mozzarella, pesto, citron et poudre d'olive

Plat

Demi coquelet rôti au citron, frites et sauce béarnaise

Dessert

Interprétation de saison par notre 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.