



« La nature fait bien les choses »

Notre démarche durable priorise les produits frais de saison, issus des terroirs environnants mais aussi le végétal, le sauvage et l'agriculture biologique.

Vient ensuite le soin apporté aux découpes et aux cuissons. Saviez-vous que chaque saison a des cuissons qui lui sont associées ? Respecter ce que la nature nous offre, valoriser chacun de ses beaux produits pour vous en restituer le meilleur, pour ne rien perdre de leur vitalité naturelle.

Enfin, c'est la quête de l'équilibre qui anime la composition et le dressage de nos assiettes. Une variété d'ingrédients, de couleurs, de saveurs, de textures et de cuissons animeront votre repas pour vous offrir les conditions d'un plaisir partagé à table.

Laissez-vous guider par nos équipes durant cette douce balade gustative,

Bienvenue au Restaurant La Galerie.

L'équipe Restauration.



NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES LOCAUX & RÉGIONAUX



Savoureux, colorés et sans alcool,
demandez-nous conseil pour accompagner votre
repas d'une de nos délicieuses créations.

MOCKTAILS · 14

Thym-Thym à Trouville

Gin sans alcool, sirop de thym, pamplemousse,
tonic hibiscus

Fraise Club

Martini Vibrante, sirop de fraise, jus de citron

Harry & les reliques des fleurs

Liqueur de fleur de sureau sans alcool,
concombre, vin pétillant sans alcool

Pulpe Fiction

Purée de framboise, sirop de basilic,
vin pétillant sans alcool, basilic frais

L'ÉQUIPE DU BAR



CARTE

ENTRÉES

 Tourteau aux agrumes · 17

Citron vert, huile de persil, pickles de radis, graines de chia

  Asperges blanches · 20

Vinaigrette truffe, amandes effilées

Poireau perdu · 14

Émulsion ail noir, pain perdu ail romarin, vinaigrette sésame, pickles de moutarde

 Huîtres à notre façon · 18

6 huîtres préparées | vinaigre de céleri maison, poire, ciboulette, citron vert

 Huîtres de Gouville brutes

Servies avec citron vert, vinaigre échalote

Par 6 · 17

Par 9 · 25

Par 12 · 29

POISSONS

Sole meunière · 43

Sole entière et son beurre meunière, purée de pommes de terre parfumée à l'huile de truffe

Lieu jaune printanier · 28

Épeautre, navet boule d'or, chou kale en deux textures, condiment et caramel poire, crème d'ail confit

 Daurade grise · 29

Artichaut en deux façons, amandes effilées, quinoa citronné, émulsion thym



 Végétarien  Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.

CARTE

VIANDES

Joue de bœuf · 29

Confite 48h à la bière, polenta à l'estragon, poireaux grillés, jus réduit au beurre

Burger normand, frites fraîches normandes · 26

Pain burger maison, steak haché race normande, pickles de chou rouge, mayonnaise persil, compotée d'oignons au cidre, tomme normande « Les fromages de Papa »

VÉGÉTAL

🍴 Burger végétarien, frites fraîches normandes · 23

Pain burger maison, chou-fleur tempura maison, pickles de chou rouge, mayonnaise persil, compotée d'oignons au cidre, tomme normande « Les fromages de Papa »

🍴 Linguine · 22

Crème d'ail confit, citron, épinard, noix caramélisées

🍴 Jardin forestier · 23

Épeautre comme un risotto, duxelles de champignons, pickles de shimenji, crème de champignons et sauge

MENU ENFANT (moins de 12 ans) · 21

Steak haché ou Poisson pané
servi avec légumes de saison ou frites

Mousse chocolat ou Crumble aux fruits de saison

Jus de pomme ou Jus de poire ou Sirop à l'eau



🍴 Végétarien 🍴 Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.

CARTE

FROMAGE

Sélection de fromages normands de la Maison Borniambuc · 15

DESSERTS

Poire et café · 14

Poire pochée au café et flambée au Calvados Domfrontais, crème de café, compotée de poire

Chocolin · 15

Croustillant graines de lin, mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait

Paris-Trouville · 15

Un classique à la mode trouvillaise.

Pâte à choux, crème noisette, pomme confite

Le vacherin normand · 16

La Normandie nourrit ce classique de la pâtisserie française, nous l'avons réinterprété avec une vision vers le littoral et une autre, tournée vers nos terres :

Côté Terre

Glace vanille, chantilly d'antan, crème de bière normande, meringue

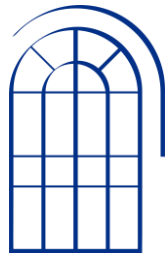
Côté Mer

Glace vanille, chantilly d'antan, crème citron et algue wakame, meringue



 Végétarien  Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.



LA CARTE DES VINS

VINS

VINS BLANCS

75cl

Bourgogne

2022 Macon-Pierreclos – Maurice Lapalus & Fils	40
2022 Saint-Véran – domaine Gilles Guerrin	45
2022 Chablis – domaine Brocard	52
2021 Montagny – Château de Chamilly	49
2021 Bouzeron – Château de Chamilly – Les bouchines	55
2021 Pouilly-Fuissé – Vieilles Vignes – domaine Gilles Guerrin	65
2021 Mercurey – Château de Chamilly – Les marcoeurs	79

Alsace

2020 Pinot gris – Lorentz	35
2011 Pinot gris Grand Cru – Lorentz	52
2013 Gewurztraminer – 1 ^{er} Cru – Lorentz	55
2015 Riesling – Frey-Sohler – Vendanges tardives	63

Bordeaux

2018 Graves Château Villa Bel Air	54
2018 Pessac-Léognan – Lamothe Bouscaut	79
2005 Barsac – Château Climens 1 ^{er} Cru classé 1855	171
2006 Sauternes – Château Suduiraut 1 ^{er} Cru classé	248

Loire

2019 Saumur – Jouvencelle – domaine de Rocheville Bio	31
2018 Sauvignon blanc – Alchimie domaine de Terres Blanches	39
2018 Pouilly Fumé – Le Lorient – Joseph Mellot	45
2018 Coteaux de l'Aubance – Le Morinière – Bois Brinçon Bio	45
2022 Pouilly Fumé – domaine Veneau	50
2018 Coteaux du Layon – Les Varennes – Bois Brinçon Bio	50
2021 Anjou – Thibaud Boudignon	58
2018 Pouilly Fumé – domaine de Ladoucette	65
2021 Sancerre – Silex	68
2021 Savennières – Clos de la Frémine – Thibaud Boudignon	140
2021 Savennières – Clos de la Hutte – Thibaud Boudignon	165



VINS

Rhône et Grand Sud

2016 Clairette Blanche – Croix Chaptal	34
2020 Corse, Sartène – domaine Fiumicicoli Bio	40
2020 Lirac – Château d'Aqueria	55
2018 Condrieu – Cave Saint Désirat	90

VINS ROUGES 75cl

Loire

Garance – Château Bois-Brinçon Bio	39
2017 Sancerre – domaine des Terres Blanches	46
2020 Bourgueil, Clos Nouveau – domaine du Bel Air	90
2010 Saumur Champigny – Le Fou du Roi – domaine Roche de ville	75

Bourgogne

2017 Macon-Mancey – domaine Dupuis	40
2021 Mercurey Meix Foulot	60
2017 Beaune Cent-Vignes – Beaune 1 ^{er} Cru – Bitouzet-Prieur	91
2021 Côte de Nuits Village – Le Meix – Trapet Père & Fils	92
2021 Marsannay – Trapet Père & Fils	95
2017 Savigny les Beaunes – Château de Meursault	101
2014 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Morgeot – Louis Lequin	126
2019 Chambolle-Musigny – domaine Faiveley	134
2021 Morey Saint Denis – Société du Clos de Tart	234
2013 Corton Grand Cru – Clos des Corton – domaine Faiveley	305

Rhône

2021 Crozes Hermitage « Les Trois Chênes »	55
2017 Cornas – domaine Guy Farge – Harmonie	77
2021 Châteauneuf-du-Pape – Domaine 3 Celliers – Alchimie	78
2017 Côte-Rôtie – domaine Garon – Les Triotes	120



VINS ROUGES 75cl

Bordeaux

2018 Haut-Médoc AOP – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	55
2015 Haut-Médoc Cru Bourgeois – Château Malescasse	60
2017 Saint-Emilion Grand Cru – Les Terrasses de Saint Christophe	60
2011 Moulis en Médoc – Château Mauvesin Barton	66
2015 Pauillac – Famille J-M Cazes	85
2008 Pomerol – Château Moulinet	98
2004 Pomerol – Château Nenin – domaine Delon	127
2007 Saint-Emilion – Grand Cru classé – Clos de l'Oratoire	129
2011 Saint-Emilion – Grand Cru classé – Château de la Gaffelière	132
2012 Saint-Julien – 2 nd Grand Cru classé – Château Léoville Poyferré	168
2006 Margaux – 2 nd Cru classé – Château Brane Cantenac	203
2011 Pessac-Léognan – Grand Cru classé – Château Pape Clément	242
2007 Saint-Estèphe – 2 nd Grand Cru classé – Château Cos d'Estournel	312
2011 Saint-Julien – Croix de Beaucaillou	403

Grand Sud & Corse

2015 Terrasses du Larzac – Croix Chaptal	34
2021 « Les Calcaires » Pic Saint-Loup – Château de Cazeneuve	54
2019 Corse, Sartène – domaine Fiumicicoli Bio	54
2019 Corse, Sartène – Castellu di Baricci	54
2018 Collioure – Clos des Paulilles	68

VINS ROSÉS 75cl

2022 La Coste rosé, Rosé d'une Nuit Bio	42
2022 La Vie en Rose, Château Roubine	50



CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BRUT 75cl

Laurent Perrier Brut	90
Baron de Rothschild Brut	95
Duval-Leroy cuvée des MOF	95
Franck Bonville Grand Cru	90
Champagne Pommery	90
Moët & Chandon Impérial	85
Laurent Perrier Millésimé 2008	120
Laurent Perrier Ultra Brut	140
« Dans un premier temps » Extra Brut, Dhondt Grellet	135
Laurent Perrier Grand Siècle	254

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Laurent Perrier Brut Blanc de Blancs	196
Gosset Blanc de Blancs	119
Baron de Rothschild Blanc de Blancs	128
« Les Terres fines, Blanc de Blancs » 1 ^{er} Cru, Dhondt Grellet	145
Cramant, Grand Cru, Blanc de Blancs	230
Amour de Deutz, Blanc de Blancs	315

CHAMPAGNES ROSÉS

L'Incandescent – Rosé de Saignée Verzy Grand cru	85
Laurent Perrier Rosé	120
Gosset Rosé	140
Thiénot 2010 Cuvée Garance – Blanc de Rouges	142
Ruinart Rosé	160



VINS, CHAMPAGNES & EAUX

Demi-bouteilles de vins 37,5cl

Vins blancs

2022 | Pouilly-Fumé, domaine Veneau 34

2022 | Chablis, domaine Brocard 36

Vins rouges

2021 | Mercurey Meix Foulot 29

2013 | Crozes-Hermitage, domaine Pierre Gaillard 29

2016 | Maut-Médoc AOP – La Demoiselle d’Haut-Peyrat 34

2020 | Crozes-Hermitage – Michelas St Jemms 41

2007 | Saint-Julien – Château Léoville Poyferré 2nd Cru classé 85

2004 | Pauillac – Château d’Armailhac 5^{ème} Grand Cru classé 85

Vins rosés

2014 | Bandol – Fonbrune 35

Demi-bouteilles de Champagne 37,5cl

Laurent Perrier Brut 55

Moët & Chandon Impérial 59

Les Eaux plates 50cl 75cl 1L

Vittel 6 8

Plancoët 7 9

Les Eaux pétillantes

Perrier fines bulles 8

San Pellegrino 6 8

Châteldon 10



VINS & CHAMPAGNES AU VERRE

Sélection de vins au verre

15cl

VINS BLANCS

Graves AOP – Château Villa Bel Air	11
Arbois, domaine Fumey Chatelain	11
Pouilly-Fumé, domaine Veneau	12
Chablis, domaine Brocard	13
Châteauneuf-du-Pape, domaine Père Caboché	14

VINS ROUGES

Haut-Médoc – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	14
Corbière, domaine de la Cendrillon – Inédite	11
Koonunga Hill – Penfolds	9
Crozes-Hermitage – Signature St Jemms Bio	12

VINS ROSÉS

Rosé d'une Nuit, Château La Coste Bio	9
La Vie en Rose, Château Roubine	11

CHAMPAGNES

12cl

Laurent Perrier Brut	19
Laurent Perrier Rosé	25

