

La Galinière

RESTAURANT

Notre cheffe et sa brigade sont heureux
de vous proposer une carte élaborée
avec des produits frais.

Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir dans notre
restaurant du lundi au dimanche

Le midi de 12h00 à 14h00

Le soir de 19h30 à 22h00

Dernière réservation 15 minutes avant la fin du service.

**Afin de fluidifier le service et garantir la
satisfaction de nos clients les réservations
sont fortement conseillées midi et soir pour
l'ensemble de nos clients.**



**Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent alors
être indisponibles ou modifiés
Tarifs nets et en euros - service compris**

La Galinière

RESTAURANT

Nos Entrées

CREVETTES FLAMBÉES AU COGNAC (NON DISPONIBLE EN VERSION PLAT) VELOUTÉ DE LAITUE DE MER, OEUFS DE SAUMON SAUVAGE, GINGEMBRE & JUS DE YUZU	14€
SAUMON GRAVLAX (NON DISPONIBLE EN VERSION PLAT) MANGUES, NOIX, CREME DE GORGONZOLA & SALADE VERTE	14€
SALADE À L'ITALIENNE (DISPONIBLE EN VERSION PLAT + 6€) BURATTA DE 120 GRAMMES, TOMATES DE SAISON, PERLES DE BALSAMIQUE SORBET BASILIC	12€ 18€  PLAT
FLEURS DE COURGETTES FARCIES (NON DISPONIBLE EN VERSION PLAT) RICOTTA, JAMBON CRU & ROQUETTE	14€
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS (DISPONIBLE EN PLAT : VOIR "NOS VIANDES") COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE A L'HUILE DE TRUFFE, PESTO DE BASILIC	12€ 
SOUPE OU GASPACHO DU MOMENT (Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant pour découvrir l'offre du moment)	10€  00

Le menu enfant à 13€

Jusqu'à 12 ans Maximum

AIGUILLETES DE POULET PANÉES AU CORN FLAKES **OU** STEAK HACHÉ
FRITES MAISON

1 SOFT ET 1 BROOKIE **OU** 1 BOULE DE GLACE (CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE OU FRAISE)



Plats inclus dans la formule Demi-pension,
Supplément de 5€ par plat pour le reste de la carte

La Galinière

RESTAURANT

Nos plats


Nos Viandes

MAGRET DE CANARD POÊLÉ (280G) POLENTA, LÉGUMES DE SAISON & SAUCE FRUITS ROUGES	25€
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI (260G) MIEL & ROMARIN, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE A L'HUILE DE TRUFFE	30€
BURGER SAINTE VICTOIRE - FRITES MAISON FILET DE POULET PANÉ, SAUCE CITRONNÉE AU FROMAGE FRAIS, MOZZARELLA, PAIN BURGER AU PAPRIKA, TOMATES, SALADE VERTE, OIGNONS CARAMÉLISÉS	20€ 
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS XXL - FRITES MAISON COPEAUX DE PARMESAN, CÂPRES, ROQUETTE A L'HUILE DE TRUFFE, PESTO DE BASILIC	20€ 
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU (PRÉPARÉ PAR NOS SOINS) (180G) FRITES MAISON & SALADE VERTE	22€ 
PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT (Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant)	

Nos Poissons

FILET DE MAIGRE RÔTI RATATOUILLE, SAUCE KEFIR À LA CIBOULETTE	25€ 
TATAKI DE THON (MI-CUIT) GUACAMOLE, BABY CAROTTES, SAUCE SOJA, SESAME	23€
POULPE À LA GALICIENNE (180G) POMMES DE TERRE, POIVRONS PADRON, PAPRIKA	28€

Nos Plats végétariens

TORTELLINI RICOTTA - EPINARDS SAUCE GORGONZOLA & NOIX	20€ 
RISOTTO D'ASPERGES & CHAMPIGNONS	21€ 



Plats inclus dans la formule Demi-pension,
Supplément de 5€ par plat pour le reste de la carte

La Galinière

RESTAURANT

Le fromage & les desserts

LE SAINT MARCELLIN DU FROMAGER AFFINEUR, PÂTE DE COING & CONFITURE DE FIGUES (80 GRAMMES) SÉLECTIONNÉ PAR XAVIER THURET <i>Meilleur Ouvrier de France</i>	10€ 
CRÈME BRÛLÉE À LA CATALANE	10€ 
MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT CARMEL	12€ 
NOS COUPES DE GLACES (TOPPINGS À BASE D'ARACHIDES & CHANTILLY)	13€
CAFÉ LIÉGEOIS : 2 BOULES CAFÉ, 1 BOULE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHOCOLAT LIÉGEOIS : 2 BOULES CHOCOLAT, 1 BOULE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT COUPE SAINTE-VICTOIRE : 2 BOULES FRAISES, 1 BOULE CITRON, COULIS FRUIT DE LA PASSION	
CAFÉ GOURMAND (MACARON, ROCHER COCO, CANNELE, CRÈME BRULÉE CRUMBLE AUX POMMES)	13€
LES DESSERTS DU JOUR DU MAÎTRE PÂTISSIER <i>Marc Favalessa</i>	13€
(CONSULTEZ L'ARDOISE OU L'ÉQUIPE DU RESTAURANT)	



Plats inclus dans la formule Demi-pension,
Supplément de 5€ par plat pour le reste de la carte