

# La Galinière

RESTAURANT

Notre chef **Marc Lauria** et sa brigade  
sont heureux  
de vous proposer des produits frais

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

Le midi de 12h00 à 14h00

Le soir de 19h00 à 21h30

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



**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

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ( <b>DISPONIBLE VERSION PLAT</b> ) ( <b>CROUSTILLANTS DE CHÈVRE CHAUD, MIEL, AMANDES, BETTERAVE ET BUTTERNUT</b> )	<b>12€</b> <b>18€</b> PLAT
TARTE FINE DE ROUGET ( <b>CONCASSÉ DE TOMATES AU BASILIC, OEUFS DE POISSON VOLANT AU WASABI</b> )	<b>13€</b>
MINI FARÇIS PROVENCAUX ( <b>FARCIS À LA VIANDE DE BOEUF, COURGETTES, CHAMPIGNONS, OIGNONS, CONCASSÉ DE TOMATES</b> )	<b>12€</b> 
SALADE HIVERNALE ( <b>DISPONIBLE VERSION PLAT</b> ) ( <b>PATATES DOUCES, ENDIVES, OIGNONS ROUGES, FETA, NOIX DE CAJOU ET CHOUX ROUGES</b> )	<b>11€</b>  <b>17€</b> PLAT
SOUPE OU VELOUTÉ DU MOMENT ( <b>Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant pour découvrir l'offre du moment</b> )	<b>10€</b> 

## Le menu enfant à 13€

**Jusqu'à 12 ans Maximum**

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

1 JUS DE FRUIT ET BROOKIE



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

PAVÉ DE RUMSTEACK PANÉ AUX AMANDES POMMES DE TERRE GRENAILLES, TRILOGIE DE CHOUX, JUS CORSÉ	24€
DEMI COQUELET RÔTI AU PAIN D'ÉPICE POMMES DE TERRE À LA SARLADAISE ET CONFIT D'OIGNON	22€ 
BURGER CLASSIQUE STEAK HACHÉ, CAJUN, OIGNON ROUGE, SALADE ET MOUTARDE À L'ANCIENNE	20€ 
ÉMINCÉ DE VOLAILLE GRILLÉE RISOTTO DE CROZETS AU BEAUFORT	21€ 

### Nos Poissons

FILET DE SAINT PIERRE POÊLÉ SOUPE DE POISSON, POMMES DE TERRE ET CAROTTES FONDANTES, SALADE DE FENOUIL	23€ 
SAINT-JACQUES SNACKÉES RISOTTO AU PARMESAN & FONDUE DE POIREAUX	25€

### Suggestion végétarienne du moment

**(Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant pour découvrir l'offre du moment)**

**Supplément sauce 2€**



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

# La Galinière

RESTAURANT

## Nos desserts

SÉLECTION DE FROMAGES DU FROMAGER AFFINEUR *meilleur ouvrier de France* **14€**

Q U A T R E H O M M E  
FROMAGER AFFINEUR

TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE

CRÈME BRÛLÉE AU THÉ VERT (MATÉ, AÇAÏ, GUARANA ET ACÉROLA)

CAFÉ GOURMAND

TARTE TATIN DE POMMES

LES DESSERTS DU JOUR DU MAÎTRE PÂTISSIER *Marc Favalessa*

(CONSULTEZ L'ARDOISE OU L'ÉQUIPE DU RESTAURANT POUR DÉCOUVRIR L'OFFRE DU **13€**  
MOMENT)

11€

10€ 

10€ 

12€



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