

La Galinière

RESTAURANT

Notre Cheffe et sa brigade ainsi que toute l'équipe du restaurant 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 samedi
Restaurant fermé le dimanche

Pour le déjeuner de 12H00 à 14H00

Pour le dîner 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 & soir pour l'ensemble de nos clients.

MERCURE

HOTELS

AIX-EN-PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

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 GAMBAS & AVOCAT	18€
Gambas poêlés, fromage frais aux agrumes, avocat, tomates & mesclun	
CARPACCIO DE POULPE	15€
Sauce vierge à la mangue & chutney wakamé et orange	
TARTARE DE THON	16€
Avocat & mangue, sésame au wasabi, salade verte	
ŒUF PARFAIT	12€ 
Mousse aux champignons, sucrose braisée, nid de riz croustillant	
CHAMPIGNONS FARCIS	12€ 
Oignon, ail, chapelure, crème fraîche, origan, parmesan, sauce piquillos & éclats de bacon	
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES	15€
Persillade & salade de saison	
SOUPE OU VELOUTÉ DU MOMENT	11€ 
<i>(Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant)</i>	

Le Menu Enfant à 13€

Jusqu'à 12 ans maximum

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

1 SOFT ET 1 COOKIE **OU** 1 COMPOTE DE POMMES



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

Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent être indisponibles ou modifiés

La Galinière

RESTAURANT

Nos Plats

Nos Viandes

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD Salade verte & champignons	25€ 
ESCALOPE DE VEAU PANÉE (180gr environ) Œuf poché, truffe d'hiver & parmesan, salade verte	30€
FILET DE BŒUF (200gr environ) Sauce poivre vert, écrasé de pommes de terre Supplément tranche de foie gras poêlé : +4€	28€
BURGER SAINTE-VICTOIRE Steak haché 180Gr, fromage vieux cheddar, sauce secrète, oignons caramélisés, salade, tomate & bacon Frites maison & salade verte	20€ 
PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT <i>(Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant)</i>	

Nos Poissons

SPAGHETTI ALLE VONGOLE Palourdes, crevettes, oignons, persillade	22€ 
POULPE FRIT Mousseline de patates douces & tomates cerises	27€
PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ Gnocchis, crème basilic, pignons torréfiés	24€ 
TATAKI DE THON (MI-CUIT) Riz Thaï, maki de poireaux, émulsion wasabi	26€
Plat végétarien de la semaine <i>(Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant)</i>	



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

Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent être indisponibles ou modifiés

La Galinière

RESTAURANT

Le Fromage & Les desserts

BANON AOP (100gr), salade verte & figue rôtie Fromage de chèvre au lait cru enveloppé dans des feuilles de châtaigniers	13€
TARTE SOUFLÉE AU CHOCOLAT NOIR Praliné noisettes & amandes, crème glacée au yaourt	11€ 
TIRAMISU ARDÉCHOIS (Crème de marrons)	10€ 
PANNA COTTA AU THE MATCHA & COULIS DE FRUITS ROUGES	11€ 
CAFÉ GOURMAND Crème brûlée, millefeuille, cheesecake, brownie & macaron	13€

LES DESSERTS DE CAMILLE PAYAN

13€

Camille Payan
PÂTISSERIE

"Après des années de restauration dans la région, je me suis installée dans le cœur du village de Châteauneuf-le-Rouge depuis 2 ans où j'ai trouvée mes marques dans un jolie laboratoire afin de vous proposer des pâtisseries uniquement sur commande, de saison et au plus près de vos envies"

(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

Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent être indisponibles ou modifiés