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 dimanche (hors fermeture exceptionnelle)

Pour le déjeuner de 12H00 à 14H00
Pour le diner de 19H30 à 22H00
Dernière prise de commande 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

Room service : Majoration de 5€ par plateau

Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent alors être indisponibles ou modifiés.
Tarifs nets et en €uros – service compris

La Galinière

RESTAURANT

Nos Entrées

SALADE DE FRUITS DE MER 18€
Poulpe, crevettes, moules, oignon rouge, poivrons rouges & verts

FONDS D'ARTICHAUTS 14€M
Vinaigrette à la grenade, perles de balsamique

SALADE DE TOMATES CŒUR DE BŒUF **(Disponible en version plat : +6€)** 13€
Burrata, anchois, pistaches, vinaigrette à la pêche

CEVICHE DE DORADE 16€
Au fruit de la passion & leche de tigre

CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS **(Disponible en plat : voir « nos viandes »)** 12€M
Copeaux de parmesan, roquette à l'huile de truffe, pesto de basilic

SALADE CÉSAR **(Disponible en version plat : +6€)** €
Salade, parmesan, poulet pané, œuf dur, croûtons, sauce César

Le Menu Enfant à 13€

Jusqu'à 12 ans maximum

1 SOFT
AIGUILLETTES DE POULET PANÉES AU CORN FLAKES **OU** STEAK HACHÉ **OU** AIGUILLETTES DE POISSON PANÉES MULTICÉRÉALES
FRITES MAISON

1 SUNDAY **OU** 1 COMPOTE DE POMMES

M 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

CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS XXL – FRITES MAISON 21€
Copeaux de parmesan, roquette à l'huile de truffe, pesto de basilic

MAGRET DE CANARD POÊLÉ 26€
Sauce chimichurri à la fraise, écrasé de pommes de terre

BURGER SAINTE-VICTOIRE – FRITES MAISON 20€
Veau pané, comté, salade verte, tomates, sauce cocktail, oignons frits

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE (180Gr) Préparé par nos soins 22€
Olives noires, tomates séchées, pignons, parmesan, frites maison

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT
(Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant)

Nos Poissons

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 22€
Palourdes, crevettes, échalotes, persillade

BAR SNACKÉ À LA PLANCHA 26€
Sauce vierge au fenouil, passion & mangue, riz sauvage & « escalivade » d'aubergines, poivrons & oignons

PAVÉ DE CABILLAUD CARAMÉLISÉ 24€
Sauce piquillos, épinards au chorizo

LA RECETTE REBELLE (Plat 100% végétal)
(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

La Galinière

RESTAURANT

Le Fromage & Les desserts

BANON AOP (100gr), salade verte & pâte de coings 13€
Fromage de chèvre au lait cru enveloppé dans des feuilles de châtaigniers

CARPACCIO D'ANANAS 11€
Brunoise de fruits exotiques, glace noix de coco

BABA AU RHUM 11€
Mousse mascarpone à la vanille

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS 11€
Flambés à l'alcool de vanille

CAFÉ / THÉ GOURMAND 13€
Glace noix de coco, mini brochette de fruits frais, brownie maison,
Cheesecake, macaron

NOS COUPES DE GLACES 13€

CHOCOLAT LIÉGOIS : Lait froid chocolaté, 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly
CAFÉ LIÉGOIS : Café froid, 2 boules café, 1 boule vanille, chantilly
LA CÉZANNE : Coulis de fruits rouges, 1 boule fraise, 1 boule melon, 1 boule fruit de la passion, chantilly
NOUS PROPOSONS UNIQUEMENT CES COMPOSITIONS

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 ou j'ai trouvé mes marques dans un joli 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

Le Cengle

BAR

MOI JE DIS TOUJOURS NON À L'ALCOOL... MAIS IL NE M'ÉCOUTE JAMAIS !
Et ON TRINQUE AVEC LES GRANDS VINS MERCURE !

Vins Blancs

	75cL	14cL
Château de la Galinière, AOP Côtes de Provence 2023 **BIO** *(Rolle)*	28€	6€
Domaine Du Paternel, Cassis blanc de blancs AOP Cassis 2023 *(Clairette, Marsanne, Ugni blanc & Bourboulenc)*	43€	
Les Amours de la Reine, AOP Jurançon 2021 *(Gros Manseng, Petit Manseng)*	30€	6€
AOC Muscat Beaumes de Venise, Vin Doux Naturel 2022 *(Muscat)*	33€	8€
Sauternes, Château Bastor Lamontagne 2022, Vin moelleux *(Sémillon, Sauvignon)*	50€	10€
Pouilly-Fumé Joseph Mellot, AOP Domaine des Mariniers 2022/2023 *(Sauvignon Blanc)*	40€	8€
Viré-Clessé, AOP Maison Champy 2022 *(Chardonnay)*	38€	8€
Chablis 1er CRU, AOP Maison Laroche – Les Vaucoupins 2022/2023 *(Chardonnay)*	49€	10€
Chablis, AOP Maison Laroche – Les chanoines 2023 *(Chardonnay)*	21€ (37.5cL)	

Vins Rouges

	75cL	14cL
Château de la Galinière, AOP Côtes de Provence 2022 **BIO** *(Syrah, Grenache)*	29€	6€
Château du Seuil, AOP côtes de Provence 2021 *(Syrah, Grenache)*	26€	5€
Château Simone, AOC Palette 2021 *(Grenache, Mourvèdre, Cinsault)*	70	
Sancerre, AOP Famille Henri Bourgeois – Les Baronnes 2020 *(Pinot Noir)*	45€	
Médoc Cru Bourgeois, AOP Château Patache d'Aux 2019 *(Cabernet-Sauvignon, Merlot & Petit Verdot)*	40€	9€
Châteauneuf-Du-Pape, AOP Maison Ogier - l'âme 2022/2023 **BIO** *(Grenache Noir & Mourvèdre)*	45€	10€
Beaune, AOP Maison Champy – Vieille Vignes 2020/2021 **BIO** *(Pinot Noir)*	50€	
Pessac Leognan, AOP Château Larrivet Haut Brion 2016 *(Cabernet-Sauvignon, Merlot & Cabernet-Franc)*	75€	

Vins Rosés

	75cL	14cL
Restanques du Moulin AOP Bandol 2023	27€	6€
Château de la Galinière, AOP Côtes de Provence 2023 **BIO** *(Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah)*	30€	6€
Chateau la Coste, *¨Rosé d'une nuit¨*, AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023 *(Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah & Vermentino)*	30€	
Château de la Gaude, *¨Cuvée Hortense¨*, AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023	35€	

Champagnes

Coupe de champagne – Tsarine Cuvée Premium (12cl)	10€	
Tsarine Cuvée Premium BRUT **(75cl)**	65€	
Tsarine Cuvée Premium BRUT **(37.5cl)**	40€	
Laurent Perrier BRUT **(75cl)**	85€	
Prosecco Sartori *(Glera)*	6€ (12cl)	28€ (75cl)

Apéritifs

Ricard (2 cl)	**4,50€**
Pastis 51 (2 cl)	**4,50€**
Martini bianco, rosso ou fiero (6 cl)	**5€**
Campari (6 cl)	**5€**
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6 cl)	**5€**
Lillet Tonic (14 cl)	**5€**
Kir au vin blanc (12cl)	**5€**
Kir Royal (12cL)	**12€**
Jurançon (14cL)	**6€**
St Raphael Quina Ambre (6cL)	**5€**

Bières Pression

	25cl	50cl
Heineken	**4€**	**8€**
Affligem	**5€**	**9€**
IPA	**6€**	**10€**

Bières & Cidre bouteilles

B.A.P Bio Blonde, Brune, Blanche (33 cl)	**6€**
Heineken 00 (33 cl)	**5€**
Desperados (33cl)	**5€**
Corona (33cl)	**6€**
Cidre Appie Le Brut (33cl) Made in France	**6€**

Alcools & Elixirs / Alcohols & Elixirs - 4 cl

Rhum Havana Club 3 Ans	**8€**
Diplomatico Exclusiva Reserva	**11€**
Don Papa 7 ans	**9€**
Vodka Absolut	**8€**
Vodka Grey Goose - Made in France	**10€**
Tequila Camino Real	**8€**
Gin Gibson, Gin Plymouth	**8€**
Gin Bombay Sapphire	**9€**
Gin Hendrik's	**10€**
Gin Monkey 47 Dry	**10€**
Gin Generous coriandre & combava - Made in France – BIO	**10€**

Scotch Whiskey - 4 cl

Whisky J&B rare	(Blended Whisky, Non Tourbé)	**8€**
Haig Club Clubman	(Single Grain Whisky, Non Tourbé)	**9€**
Talisker 10 ans	(Single Malt, Peu Tourbé)	**12€**
Aberlour 10 ans	(Single Malt, Non Tourbé)	**12€**
Chivas Regal 12 ans	(Blended Whisky, Non Tourbé)	**12€**
Lagavulin 16 ans	(Single Malt, Très Tourbé)	**16€**
Oban 14 ans	(Single Malt, Non Tourbé)	**15€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération Tarifs nets et en euros – service compris

Carafe d'eau disponible sur demande gratuitement - service compris

Irish Whiskey - 4 cl

Jameson	(Blended Whisky, Non Tourbé)	**9€**

American Whisky - 4 cl

Jack Daniel's N°7	(Non Tourbé)	**9€**
Bulleit Rye	(Rye Whiskey, Non Tourbé)	**9€**

Whisky Japonais - 4 cl

Akashi	(Blended, légérement tourbé)	**12€**

Eaux de vie - 4 cl

Poire Williams	**8€**
Vieille Prune	**8€**
Mirabelle Cartron	**8€**

Cognac - 4 cl

Hennessy XO	**25€**
Hennessy VS	**9€**

Armagnac - 4 cl

Château de Laubade VSOP	**8€**
Château de Laubade Hors d'Âge	**12€**

Calvados - 4 cl

Christian Drouin - Sélection	**8€**
Roger Groult 8 ans	**12€**

Liqueurs - 4 cl

Cointreau	**8€**
Get 27, 31	**8€**
Baileys	**8€**
Limoncello	**7€**

Eaux minérales

	50cl	75cl	100cl
Vittel	**4€**		**6€**
San Pellegrino	**4€**		**6€**
Perrier (33cl)			**4€**

Sodas

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro (33cl)	**4€**
Orangina, Schweppes Indian Tonic ou agrum, Sprite, Fanta orange (25 cl)	**4€**
Fuzetea pêche (25 cl)	**4€**
Limonade Mona citron vert BIO (33cl), Mona pomme BIO Made in France	**5€**

Nectars & Jus de Fruits Granini

Jus de tomate, orange ou pomme (25 cl)	**4€**
Nectar de pamplemousse rose, ananas, abricot, fraise (25 cl)	**4€**

Boissons chaudes

Expresso	**2,70€**
Double expresso	**4€**
Capuccino	**3€**
Décaféiné	**2,70€**
Thé (Palais des thés) BIO	
(Thé Vert, Earl Grey, Fruits Rouges, Breakfast, Darjeeling)	**4,50€**
Infusion (Palais des thés) BIO (Verveine, Camomille)	**4,50€**

La carte cocktails

Cocktails avec alcool

Spritz (aperol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange)	**10€**
Cuba Libre (rhum, jus de citron vert, coca)	**10€**
Bloody Mary (vodka, jus de tomate, jus de citron)	**10€**
Tequila Sunrise (jus d'orange, tequila, grenadine)	**10€**
Sex appeal (malibu, gin, jus d'orange sirop de fraise)	**10€**
Americano (Campari, martini, eau pétillante, orange)	**10€**
Negroni (Gin, campari, martini rouge, orange)	**10€**
Ti punch (rhum, sirop de sucre de canne, citron vert coupé)	**10€**
Caipirinha (cachaça, sucre blanc, citron vert coupé)	**10€**
Mojito (rhum, cassonade, citron vert, menthe)	**10€**
Pina Colada (rhum, jus d'ananas, coco, sirop de vanille)	**10€**
Marguarita (Tequilla, Cointreau, citron vert)	**10€**

Cocktails sans alcool

Florida revisité (Jus orange, pamplemousse, jus de citron, grenadine, Perrier)	**8€**
My Sky (Jus de pomme, citron vert, orgeat)	**8€**
Afterglow (Jus d'orange, jus ananas, grenadine)	**8€**
Virgin Mojito (Cassonade, citron vert, menthe)	**8€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération Tarifs nets et en euros – service compris
Carafe d'eau disponible sur demande gratuitement - service compris