

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 ou privatisation exceptionnelle)

Pour le déjeuner de 12H00 à 14H00

Pour le dîner 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 (forte affluence certains services)

MERCURE

HOTELS

Room service : Majoration de 8€ par plateau

Tarifs nets et en Euros – service compris

La Galinière

RESTAURANT

Une cuisine recentrée sur l'essentiel

Pour vous offrir le meilleur, nous avons fait le choix de simplifier notre carte en supprimant les entrées.

Cette décision nous permet de nous adapter à une activité qui varie d'un jour à l'autre, tout en tenant compte des réalités actuelles du métier, et de privilégier une **cuisine sincère**, faite **maison**, autour de **produits frais** et de **saison**.

Nous travaillons également en lien avec des **producteurs et artisans locaux**, dans une démarche de qualité et de proximité.

Nos plats et desserts sont au cœur de notre travail, accompagnés de suggestions qui évoluent au **fil des arrivages**.

Merci de partager cette vision avec nous.

La Direction

La Galinière

RESTAURANT

NOS SALADES & PLATS

SALADE CÉSAR SAINTE-VICTOIRE

Salade romaine, parmesan, poulet pané, croûtons, tomates cerises, chou-fleur, Oignon rouge, sauce César (avec anchois).

22€ 

CREME DE MOZZARELLA, MELON, JAMBON IBÉRIQUE

Crème de mozzarella onctueuse, melon de saison, jambon ibérique affiné.

22€ 

TARTARE DE DAURADE

Daurade, algues de Tokyo, mangue, perles de yuzu, salade verte.

22€ 

TATAKI DE THON (Mi-cuit)

Thon rouge (tiède), riz (chaud), courgettes au soja (froid), roquette, avocat (froid), tomates cerises.

25€

SALADE FRAICHEUR

Déclinaison de tomates cœur de bœuf multicolores, pastèque, feta, pesto, concombre.

22€ 

MAGRET DE CANARD RÔTI 350 GR (VIANDE FRANÇAISE)

Magret de canard rôti, sauce du jour, pommes de terre grenailles, légumes du jour.

28€

ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTAL 350Gr (VIANDE FRANÇAISE)

Entrecôte de bœuf d'origine française avec frites et salade.

35€

POULPE MARINÉ (à confirmer avec la cheffe lundi pour la sauce)

Poulpe mariné aux agrumes, sauce fromage frais et pesto, accompagné de chips de pommes de terre.

28€

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS TRADITIONNEL (VIANDE FRANÇAISE)

Tartare de bœuf au couteau et ses accompagnements (capres, cornichons, échalotte, œuf, ketchup, Tabasco) avec frites et salade.

20€

BURGER ESTIVAL

Filet de poulet pané, salade, tomate, emmental, sauce ciboulette citronnée froide, frites et salade verte.

22€ 

RECETTE REBELLE (PLAT 100% VÉGÉTARIEN)

(Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant)

22€ 



... SANS OUBLIER NOTRE ARDOISE DE SUGGESTIONS ...

Le Menu Enfant à 13€

Jusqu'à 12 ans maximum

1 SOFT

STEAK HACHÉ **OU** AIGUILLETES DE POISSON PANÉES MULTICÉRÉALES **OU** TENDERS DE POULET
FRITES

1 CŒUR COULANT AU CHOCOLAT **OU** 1 COMPOTE DE POMMES **OU** SUNDAE



Plats inclus dans la formule Demi-pension

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

Poids brut des viandes grillées avant cuisson +/- 20g

La Galinière

RESTAURANT

Le Fromage & Les desserts

Sélection de nos fromagers Fabien & Manon « **Fromagerie Fanon-Le Tholonet** »

(Consultez l'équipe du restaurant)



11€ 

TIRAMISU CLASSIQUE

Crème légère au mascarpone, biscuits imbibés de café, saupoudrés de cacao.

11€ 

CRUMBLE PÊCHE ET ROMARIN

Pêches fondantes, recouvertes d'un crumble croustillant et romarin.

11€ 

CAFÉ / THÉ GOURMAND

Mini crumble pêche, crème brûlée, macaron, sorbet citron.

14€

COUPES GLACÉES :

- ❖ COUPE EXOTIQUE
Sorbet passion, mangue, noix de coco, coulis passion et chantilly légère.
- ❖ CHOCOLAT LIÉGEOIS
Glace chocolat et vanille, sauce au chocolat et chantilly légère.
- ❖ COUPE COLONEL
Sorbet citron (2 boules) & vodka

12€ 

Nous vous informons que les glaces sont exclusivement proposées sous forme de coupe glacées, selon les compositions présentées sur cette carte. Nous ne proposons donc pas de boules de glace à l'unité.

LES DESSERTS DE CAMILLE PAYAN

14€



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 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. Toutes mes créations sont confectionnées avec des produits de grande **qualité** et dans le respect des **producteurs locaux**. »

(Consultez l'ardoise ou l'équipe du restaurant)



Plats inclus dans la formule Demi-pension.

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