LA TABLE

Restaurant / Salon de thé des Galeries Lafayette

au 3ème étage ouvert du lundi au samedi de 12h à 18h

ENTRÉES

Mesclun 7,90 €
Mesclun, tomates confites, croûtons et copeaux de parmigiano Reggiano AOP

Antipasti aux légumes 13,00 €
Légumes grillés à l'huile d'olive servis froids, copeaux de parmesan et pousses d'épinards

Salade Caesar 14,80 €
Mesclun, tomates, œuf frais, copeaux de parmesan,
Aiguillettes de volaille française panées aux corn flakes, sauce Caesar

Salade de magret de canard (origine Bulgarie) séché aux épices 14,80 €
Œuf mollet, dès de roquefort, cerneaux de noix, sablé au parmesan et salade verte

Croquemonsieur au jambon et emmental gratiné 14.10 €
Salade verte. Supplément œuf au plat 3€

Salade de falafel de pois chiche, crème de curry 13,10 €
Mesclun de salade, méli-mélo de légumes rôtis

Cassolette de ravioles du Dauphiné, crème aux girolles 13,40 €
Gratiné, salade verte

LES FORMULES

Plat du jour 15,90 €
Entrée du jour et Plat du jour 20,90 €
Plat du jour et dessert du jour 20,90 €

Menu enfant (- 12 ans) 9,95 €
Steak haché frais (VBF) ou nuggets de volaille française, frites, glace ou sorbet
(1 boule de parfum au choix), ***sirop à l'eau***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets et service compris
Les informations allergènes sont disponibles à l'accueil de notre restaurant

**** contient du lait
VBF : Viande bovine française

PLATS *(uniquement de 12h à 15h30)*

Fish & Chips (frites, salade) 15,10 €
Filet de poisson pané panko, beignets de fruits de mer, sauce tartare

Filet de saint pierre grillé, crumble de pain d'épices 18,95 €
Beurre à l'orange et échalotes, purée de choux fleur rôti

Tartare de bœuf (*VBF)* (frites, salade) 17,90 €
Bœuf charolais au couteau, assaisonnement classique

Burger de bœuf (*VBF)* (frites, salade) 16.90 €
Pain burger aux céréales bio, steak haché frais, tranche d'Abondance, chutney d'oignons au vinaigre balsamique, crème de champignons aux marrons, Supplément foie gras 8€

Burger végétarien (frites, salade) 15,60 €
Pain bun's brioché, galette de millet, cheddar, légumes grillés, tomates, crème de curry

Pièce du boucher (*VBF)* grillée, crème de Roquefort 18,85 €
(frites, salade). Supplément foie gras 8€

Spaghetti aux pousses d'épinards, crème aux girolles, œuf mollet 15,10 €

DESSERTS

Dessert du jour 5,90 €

Café gourmand, *café et 3 douceurs* 8,10 €

Pause gourmande, *grande boisson chaude et 3 douceurs* 9,10 €

Tiramisu au café 6,90 €

Tarte tatin aux pommes 6,90 €

Ile flottante aux pralines roses et caramel croquant 5,10 €

Baba au rhum, crème chantilly 6,10 €

Tartelette finger au citron meringuée 6,10 €

Fondant au chocolat, cœur coulant et coulis de fruits 6,30 €

Méli-mélo de fruits frais au sirop 6,10 €

Fromage blanc (au choix : coulis de fruits rouge, miel, crème de marron) 5,10 €

GLACES

Coupes : 1 parfum 3,10 € **2 parfums** 5,70 € **3 parfums** 7,00 €

Nos parfums *: Café Arabica, chocolat, vanille bourbon, menthe chocolat, caramel salé, pistache, créole (rhum, raisins), bulgare nature, nougat, sorbet mangue, sorbet citron, sorbet fraise*

Supplément chantilly **** 1,00 €

VINS & BOISSONS

CHAMPAGNES	*La coupe 12cl*	*La bouteille 75cl*
Louis Constant Brut *	11,00 €	55,00 €

VINS

	Le verre 12cl	La bouteille 75cl
Blancs :		
Les Jamelles Chardonnay, *vin de pays d'oc blanc **	4,00 €	19,00 €
Les Déesses Muettes, *AOP coteaux du Languedoc blanc **	4,60 €	22,20 €
Rouges :		
Château Fontanche *		
AOP St Chinian	4,40 €	22,10 €
Château de Lascours « Nobilis » *		
AOP Pic Saint Loup, vin bio rouge	6,10 €	29,50 €
Rosés :		
Faugères AOP cuvée Schistes, *rosé **	3,80 €	17,50 €

Pichets :	*Le pichet 25cl*	*Le pichet 50cl*
IGP OC Les Cayolles*	6,00 €	8,90 €
Rosé, rouge, blanc		

APÉRITIFS & BIÈRES

Pastis 51	*2 cl*	4,00 €
Martini blanc ou rouge *	*4 cl*	4,50 €
Blanc de fruits, *mûre, framboise, cassis*	*8 cl*	4,50 €
Royal au champagne, *mûre, framboise, cassis **	*12 cl*	11,90 €
Muscat de Frontignan *	*8 cl*	4,50 €
Bière Pression Heineken **	*25 cl*	4,00 €
Bière Pression Heineken **	*50 cl*	7,00 €
Affligem **	*30 cl*	5,10 €
Heineken 0.0 **	*33 cl*	3,90 €

* contient des sulfites

** contient du malt d'orge (gluten)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

EAUX & SODAS

Evian ou Badoit rouge	*33 cl*	3,90 €
Evian ou Badoit verte ou Badoit rouge	*75 cl*	5,10 €
Sprite	*25 cl*	4,00 €
Pampryl, *ananas, abricot, pomme, ACE, tomate*	*25 cl*	4,00 €
Coca Cola/Zéro	*33 cl*	4,00 €
Orangina	*25 cl*	4,00 €
Schweppes agrumes, Indian Tonic	*25 cl*	4,00 €
Diabolo	*25 cl*	4,20 €
Sirop à l'eau d'Evian	*33 cl*	4,10 €
Fuzetea pêche intense	*25 cl*	4,00 €
Jus d'orange frais pressé	*25 cl*	5,50 €
Jus de citron pressé	*25 cl*	5,50 €
Supplément sirop citron, fraise, menthe, grenadine		0,20 €

THÉS & CAFÉS

Expresso ou Décaféiné	1,90 €	
Café allongé		2,00 €
Double Expresso ou Double Expresso Décaféiné	3,20 €	
Capuccino ou Cappuccino Décaféiné ****	3,80 €	
Noisette ou Noisette Décaféiné ****	2,00 €	
Café au lait ****	3,50 €	
Chocolat chaud ****		3,80 €
Chocolat ou café viennois ****		4,20 €
Lait chaud ****		2,50 €
Café / Chocolat** frappé**	4,20 €	
Supplément arôme châtaigne, noisettes, caramel	0,20 €	
Supplément pot de lait chaud		0,50 €
Thés « Mariage Frères » au choix	3,40 €	

Ceylan, Earl Grey, Marco Polo, Casablanca, Jasmin, Rouge Bourbon, Darjeeling
Thé de Noël (en saison), Fuji-yama
Infusion verveine

**** contient du soja et du lait