

LA TABLE

Restaurant / Salon de thé des Galeries Lafayette

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

Assiette apéritif à partager à deux 8.60€
Beignets, tapenade, légumes confits

ENTRÉES

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

Antipasti aux légumes 13,90 €
Courgettes, aubergines et champignons grillés, copeaux de parmesan, tomates confites, roquette

Salade Caesar 14,70 €
Mesclun, tomates, œuf frais, copeaux de parmesan, Aiguillettes de volaille française panées aux corn flakes, sauce Caesar

Oeufs brouillé aux trompettes de la morts 13,90 €
lard grillé et croûtons à l'ail, salade verte

Tranches de gravlax de saumon au citron 14,90 €
mini gaufre tiède, crème de ciboulette, guacamole kiwi et salade verte

Salade de falafel de pois chiche, sauce grecque 10,80 €
Mesclun de salade, salade de lentilles aux pommes et à la grenade

LES FORMULES

Plat du jour 14,90 €

Entrée du jour et Plat du jour 19,90 €

Plat du jour et dessert du jour 19,90 €

Menu enfant (- 12ans) 9,90 €
Steak haché frais ou nuggets de poulet, frites, glace ou sorbet (1 boule de parfum au choix), sirop à l'eau

PLATS (uniquement de 12h à 15h30)

Fish & Chips (frites, salade) 14,10 €
Filet de poisson pané panko, beignets de fruits de mer, sauce tartare

Filet de st pierre grillé, riz noir à l'espagnol 17,95 €
crème de safran à l'ail

Tartare de boeuf (frites, salade) 16,30 €
Bœuf charolais au couteau, assaisonnement classique

Burger de bœuf classic (frites, salade) 15,10 €
Pain aux céréales bio, steak haché frais, tomme catalane, tomates, compotée d'oignons, lard grillé, sauce miel et moutarde à l'ancienne

Burger végétarien (frites, salade) 14,30 €
Pain aux céréales galette de pomme de terre, mozzarella di buffala, Oignons rouges, légumes grillés, tomates, sauce tartare

Pavé de bœuf mariné grillé, crème de trompettes de la morts 18,95 €
(frites, salade)

Ravioli de légumes bio, mozzarella di buffala 15,90 €
tomates confites, crème d' herbes fraîches

DESSERTS

Dessert du jour 5,90 €

Café gourmand, café et 3 douceurs 7,10 €

Pause gourmande, grande boisson chaude et 3 douceurs 8,10 €

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 6,10 €

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

Fromage blanc au coulis de fruits rouge et muesli 4,90 €

Macaron Philippe Urraca : caramel, chocolat, framboise, pistache, vanille

La pièce : 1,50 €, Par deux : 2,80 €, Par trois : 4,10 €, Par quatre : 5,30 €, Par cinq : 6,60 €

Crêpe ou gaufre

Sucre : 2,80 €, Confiture, miel, marron : 3,30 €, Chantilly, Nutella : 3,50 €

GLACES

Coupes : 1 parfum 3,10 €

2 parfums 5,70 €

3 parfums 8,10 €

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

Supplément chantilly ****

1,00 €

**** contient du lait

** contient du malt d'orge (gluten)

VINS & BOISSONS

SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

L'ABUS
D'ALCOOL EST
DANGEREUX
POUR LA

VINS & BOISSONS

CHAMPAGNES

La coupe 12cl La bouteille 75 cl

Jacquart « Mozaique » Brut *

11,00 € 55,00 €

VINS

Le verre 12cl La bouteille 75 cl

Blancs :

Les Jamelles Chardonnay, vin de pays d'oc blanc *

3,80 € 18,60 €

Les Déesses Muettes, AOP coteaux du Languedoc blanc *

4,40 € 21,20 €

Rouges :

Château de la Liquière "Les Amandiers" *

AOC Faugères, vin bio rouge

4,30 € 21,50 €

Château de Lascours « Nobilis » *

Pic Saint Loup, vin bio rouge

5,90 € 29,50 €

Rosés :

Faugères AOP cuvée Schistes, rosé *

3,50 € 17,50 €

Pichets :

Le pichet 25cl Le pichet 50cl

Les vigneron de Saint-Hilaire d'Ozilhan*

6,00 € 8,90 €

IGP Pont du Gard, rosé, rouge, blanc

APÉRITIFS & BIÈRES

Pastis 51

2 cl 3,70 €

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 €

Bièrè Pression Heineken **

25 cl 3,60 €

Bièrè Pression Heineken **

50 cl 6,60 €

Affligem **

30 cl 4,90 €

Heineken 0.0 **

33 cl 3,80 €

* contient des sulfites

EAUX & SODAS

Evian ou Badoit rouge

33 cl 3,80 €

Evian ou Badoit verte ou Badoit rouge

75 cl 4,90 €

Sprite

33 cl 3,80 €

Pampryl, ananas, abricot, pomme, ACE, fraise orange, tomate

25 cl 3,80 €

Coca Cola/Zéro

33 cl 3,90 €

Orangina

25 cl 3,80 €

Schweppes agrumes, Indian Tonic

25 cl 3,80 €

Diabolo

25 cl 4,00 €

Sirop à l'eau d'Evian

33 cl 4,00 €

Fuzetea pêche intense

25 cl 3,70 €

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 Espresso ou Double Espresso Décaféiné

3,20 €

Capuccino ou Cappuccino Décaféiné ****

3,50 €

Noisette ou Noisette Décaféiné ****

1,95 €

Café au lait ****

3,10 €

Chocolat chaud ****

3,30 €

Chocolat ou café viennois ****

3,90 €

Lait chaud ****

2,40 €

Thé glacé aux agrumes

3,30 €

Café / Chocolat**** frappé

3,90 €

Supplément arôme châtaigne, noisettes, caramel

0,20 €

Supplément pot de lait chaud

0,50 €

Thés « Mariage Frères » au choix

Ceylan, Earl Grey, Marco Polo, Casablanca, Jasmin, Rouge Bourbon, Darjeeling

Thé de Noël (en saison), Fuji-yama

Infusion verveine

3,10 €

**** contient du soja et du lait