

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, charcuteries, légumes confits

ENTREES

Mesclun	8,90 €
<i>Mesclun, tomates confites, croûtons et copeaux de parmigiano Reggiano AOP</i>	
Antipasti d'Automne	13,90 €
<i>Légumes grillés, copeaux de parmesan, tomates confites, roquette</i>	
Salade Caesar	14,70 €
<i>Mesclun, tomates, œuf frais, copeaux de parmesan, Aiguillettes de volaille française panées aux corn flakes, sauce Caesar</i>	
Cassiolette de Ravioles du Dauphiné gratinée	13,50 €
<i>Crème de champignons, Salade verte</i>	
Salade de Lentilles aux légumes et Rollmops	14.80 €
<i>Coulis de tomates et salade verte</i>	
Bruchetta aux légumes de saison, mozzarella di buffala, coppa	13,90 €
<i>Mesclun de salade</i>	

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 €
<i>Steak haché frais ou nuggets de poulet, frites, glace ou sorbet (1 boule de parfum au choix), sirop à l'eau</i>	

PLATS (uniquement de 12h à 15h30)

Fish & Chips (frites, salade)	14,10 €
<i>Filet de poisson pané panko, beignets de fruits de mer, sauce tartare</i>	
Filets de rouget et encornet grillés, sauce chimichurri aux olives	17,95 €
<i>Ecrasé de patates douces à l'orange, tuile à l'encre de seiche</i>	
Tartare de boeuf (frites, salade)	16,30 €
<i>Boeuf charolais au couteau, assaisonnement classique</i>	
Burger de boeuf classic (frites, salade)	15.10 €
<i>Pain aux céréales bio, steak haché frais, tranche de Manchego, tomates, oignon Rouge, coppa, sauce romesco</i>	
Burger végétarien (frites, salade)	14,20 €
<i>Pain aux céréales galette de pomme de terre, mozzarella di buffala, Oignons rouges, légumes grillés, tomates, sauce tartare</i>	
Onglet de boeuf grillé, sauce au vin rouge, échalotes et moelle de boeuf (frites, salade)	18,95 €
Demi lunes aux champignons, bouillon aux trompettes de la mort	15,90 €
<i>Julienne de légumes</i>	

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	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 aux fruits, muesli et coulis de fruits	6,10 €
Macaron Philippe Urraca : caramel, chocolat, framboise, pistache, vanille <i>La pièce au choix : 1,50 € Par deux 2,80 € Par trois 4,10 € Par quatre 5,30 € Par cinq 6,60 €</i>	
Crêpe ou gaufre	
<i>Sucre 2,80 € Confiture, miel, marron 3,30 € Chantilly, Nutella</i>	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, crème (rhum, raisin), bulgare nature, nougat, sorbet coco, sorbet passion, sorbet citron, sorbet fraise~~

Supplément chantilly **** 1,00 €

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

VINS & BOISSONS

CHAMPAGNES

	La coupe 12cl	la bouteille 75 cl
Jacquart « Mozaïque » 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		

APÉRITIF & BIÈRE

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 €
Bière Pression Heineken **	25 cl	3,60 €
Bière Pression Heineken **	50 cl	6,60 €
Affligem **	30 cl	4,90 €
Heineken 0.0 **	33 cl	3,80 €

* contient des sulfites

** contient du malt d'orge (gluten)

EAUX & SODAS

Évian ou Badoit rouge	33 cl	3,80 €
Évian ou Badoit verte ou Badoit rouge	75 cl	4,90 €
Sprite	33 cl	3,80 €
Minute Maid, ananas, abricot, pomme, ACE, orange, tomate	20 cl	3,80 €
Coca Cola/Zéro/Light	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'Évian	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 €

THES & CAFES

Espresso ou Décafeine	1,90 €
Café allongé	2,00 €
Double Espresso ou Double Espresso Décaféiné	3,20 €
Capuccino ou Capuccino 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 frappé	3,90 €
Supplément arôme châtaigne, noisettes, caramel	0,20 €
Supplément pot de lait chaud	0,50 €
Thés « Mariage Frères » au choix	3,10 €
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	
**** contient du lait	