

LA TABLE

Restaurant / Salon de thé des Galeries Lafayette

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

Restauration de 12h00 à 15h00

TAPAS

Assiette de calamar infarinata, sauce tartare	8.20 €
6 moules gratinées au beurre à l'ail	9.50 €
4 Fallafels de pois chiche, crème de coriandre	7.90 €

ENTRÉES

Antipasti aux légumes et pistou	13,20 €
Légumes grillés à l'huile d'olive servis froids, copeaux de parmesan	
Salade Caesar	15,90 €
Mesclun, œuf frais, copeaux de parmesan, croutons Aiguillettes de volaille (FR) panées aux corn flakes, sauce Caesar	
Cassolette de ravioles du Dauphiné, sauce provençale	14,10 €
Gratiné au Parmesan, salade verte	
Salade de tomates et aubergines, burrata à la truffe d'été	16,90 €
Tranche de porchetta (UE), pesto	
Salade de calamarata au saumon fumé, tranches d'avocats	16,10 €
Tomates et vinaigrette citronnée	

LES FORMULES (SAUF DIMANCHES ET JOURS FERIES)

Plat du jour	16,10 €
Entrée du jour et Plat du jour	21.10 €
Plat du jour et dessert du jour	21,10 €
Menu enfant (- 12 ans)	12.00 €
<i>Steak haché frais (VBF) ou nuggets de volaille française, frites, glace ou sorbet (1 boule de parfum au choix), sirop à l'eau</i>	

**** contient du lait

VBF : Viande bovine française, VPF : viande de porc française, ESP : Espagne,

FR : France, ALL : Allemagne, PB : Pays-Bas

L'origine de la charcuterie est disponible sur demande

PLATS

Fish & Chips (frites fraîches, salade), purée de petits pois à la menthe	16,10 €
<i>Filet de poisson pané panko et graine de moutarde, sauce tartare</i>	
Filet de daurade grillé, wakamé, vierge citronnelle et gingembre	19,20 €
<i>Riz rouge de Camargue</i>	
Tartare de bœuf au couteau (VBF) (frites fraîches, salade)	19,10 €
<i>Assaisonnement classique</i>	
Pita de bœuf (VBF) ou Végétarien (frites fraîches, salade)	17.90 €
<i>Pain pita, steak haché frais ou Galette de Millet, cheddar fumé, aubergines rôties, pickles de choux rouge, crème de coriandre</i>	
Entrecôte de bœuf (ALL ou PB) 220g grillée	22.50 €
<i>Beurre maître d'hôtel. (Frites fraîches, salade)</i>	
Calamarata sauce tomate provençale, burrata à la truffe d'été	16,90 €

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	6,90 €
Tarte tatin aux pommes	6,90 €
Ile flottante aux pralines roses et caramel croquant	5,10 €
Baba au rhum, crème chantilly	6,20 €
Fondant au chocolat, cœur coulant	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), châtaigne, nougat, sorbet mangue, sorbet citron, sorbet fraise

Supplément chantilly **** 1,00 €

VINS & BOISSONS

CHAMPAGNES

	<i>La coupe 12cl</i>	<i>La bouteille 75cl</i>	
Louis Constant Brut *		11,00 €	55,00 €

VINS

Blancs :

	<i>Le verre 12cl</i>	<i>La bouteille 75cl</i>	
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 *

<i>AOP St Chinian</i>	4,40 €	22,10 €	
-----------------------	--------	---------	--

Château de Lascours « Nobilis » *

<i>AOP Pic Saint Loup, vin bio rouge</i>	6,10 €	29,50 €	
--	--------	---------	--

Rosé :

St Chinian AOP « Excellence St Laurent », rosé *	3,80 €	17,50 €	
--	--------	---------	--

Pichets :

	<i>Le pichet 25cl</i>	<i>Le pichet 50cl</i>	
IGP OC Les Cayolles*	6,00 €	8,90 €	

Rosé, rouge, blanc

APÉRITIFS & BIÈRES

Pastis 51	<i>2 cl</i>	4,00 €	
Martini blanc ou rouge *	<i>4 cl</i>	5,50 €	
Blanc de fruits, mûre, framboise, cassis	<i>8 cl</i>		4,50 €
Royal au champagne, mûre, framboise, cassis *	<i>12 cl</i>	11,90 €	
Muscat de Frontignan *	<i>8 cl</i>	4,50 €	
Bière Pression Heineken **	<i>25 cl</i>	4,00 €	
Bière Pression Heineken **	<i>50 cl</i>	7,50 €	
Affligem **	<i>30 cl</i>		6,10 €
Heineken 0.0 **	<i>33 cl</i>	4,10 €	

* 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

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

THÉS & CAFÉS

Expresso ou Décaféiné			2,10 €
Café allongé			2,20 €
Double Espresso ou Double Espresso Décaféiné		3,70 €	
Capuccino ou Cappuccino Décaféiné ****			4,00 €
Noisette ou Noisette Décaféiné ****			2,20 €
Café au lait ****			3,70 €
Chocolat chaud ****			4,00 €
Chocolat ou café viennois ****			4,40 €
Lait chaud ****			2,70 €
Café / Chocolat**** frappé			4,70 €
Café / Chocolat**** frappé latte			4,90 €
Supplément pot de lait chaud			0,50 €
Thés « Mariage Frères » au choix			3,60 €

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

Thé de Noël (en saison), Fuji-yama

Infusion verveine

**** contient du soja et du lait

EAUX & SODAS