

# LA TABLE

Restaurant / Salon de thé des Galeries Lafayette

au 3<sup>ème</sup> étage ouvert du lundi au samedi de 12h à 18h

## ENTRÉES

<b>Mesclun</b> <i>Mesclun, tomates confites, croûtons et copeaux de parmesiano Reggiano AOP</i>	7,90 €
<b>Antipasti aux légumes</b> Légumes grillés à l'huile d'olive servis froids, copeaux de parmesan	13,00 €
<b>Salade Caesar</b> <i>Mesclun, tomates, œuf frais, copeaux de parmesan, Aiguillettes de volaille française panées aux corn flakes, sauce Caesar</i>	15,10 €
<b>Demi Camembert rôti à l'huile de truffe d'été et fruits secs</b> <i>Croûtons et salade verte</i>	13,30 €
<b>Croquemonsieur au jambon et emmental gratiné</b> <i>Salade verte. Supplément œuf au plat 3€</i>	14.10 €
<b>Salade de falafel de pois chiche, crème de curry</b> <i>Mesclun de salade, méli-mélo de légumes rôtis</i>	13,40 €
<b>Cassolette de ravioles du Dauphiné, crème d'asperges vertes</b> <i>Gratiné au Parmesan, salade verte</i>	13,40 €

## LES FORMULES

<b>Plat du jour</b>	15,90 €
<b>Entrée du jour et Plat du jour</b>	20,90 €
<b>Plat du jour et dessert du jour</b>	20,90 €
<b>Menu enfant (- 12 ans)</b> <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>	9,95 €

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) 15,50 €

*Filet de poisson pané panko, beignets de fruits de mer, sauce tartare*

**Filet de bar grillé, huile de citron confit** 18,95 €

*Riz rouge de Camargue, asperges vertes*

**Tartare de bœuf (VBF)** (frites, salade) 17,90 €

*Bœuf charolais au couteau, assaisonnement classique*

**Burger de bœuf (VBF)** (frites, salade) 16.90 €

*Pain burger brioché, steak haché frais, compoté d'oignons au vinaigre balsamique, sauce tomate au basilic, pancetta grillés,*

**Burger végétarien** (frites, salade) 15,60 €

*Pain bun's brioché, galette de millet, cheddar, légumes grillés, tomates, crème de curry*

**Entrecôte de bœuf (VBF) 200g grillée, crème de Roquefort** 19,90 €

*(frites, salade).*

**Tagliatelles carbonara, tuile de parmesan et lard grillé** 15,10 €

*Crème à l'oignons*

## 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

### 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 €	
Fanta orange	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 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