

LA TABLE

Restaurant / Salon de thé des Galeries Lafayette

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

ENTRÉES

Mesclun <i>Mesclun, tomates confites, croûtons et copeaux de parmigiano Reggiano AOP</i>	7,90 €
Antipasti aux légumes Légumes grillés à l'huile d'olive servis froids, copeaux de parmesan	13,00 €
Salade Caesar <i>Mesclun, tomates, œuf frais, copeaux de parmesan, Aiguillettes de volaille française panées aux corn flakes, sauce Caesar</i>	15,10 €
Demi Camembert rôti à l'huile de truffe d'été et fruits secs <i>Croûtons et salade verte</i>	13,30 €
Croquemonsieur au jambon et emmental gratiné <i>Salade verte. Supplément œuf au plat 3€</i>	14,10 €
Salade de falafel de pois chiche, crème de curry <i>Mesclun de salade, méli-mélo de légumes rôtis</i>	13,40 €
Cassolette de ravioles du Dauphiné, crème d'asperges vertes <i>Gratiné au Parmesan, salade verte</i>	13,40 €

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) <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) <i>Filet de poisson pané panko, beignets de fruits de mer, sauce tartare</i>	15,50 €
Filet de bar grillé, huile de citron confit <i>Riz rouge de Camargue, asperges vertes</i>	18,95 €
Tartare de bœuf (VBF) (frites, salade) <i>Bœuf charolais au couteau, assaisonnement classique</i>	17,90 €
Burger de bœuf (VBF) (frites, salade) <i>Pain burger brioché, steak haché frais, compoté d'oignons au vinaigre balsamique, sauce tomate au basilic, pancetta grillés,</i>	16,90 €
Burger végétarien (frites, salade) <i>Pain bun's brioché, galette de millet, cheddar, légumes grillés, tomates, crème de curry</i>	15,60 €
Entrecôte de bœuf (VBF) 200g grillée, crème de Roquefort <i>(frites, salade).</i>	19,90 €
Tagliatelles carbonara, tuile de parmesan et lard grillé <i>Crème à l'oignons</i>	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	<i>La coupe 12cl</i>	<i>La bouteille 75cl</i>
Louis Constant Brut *	11,00 €	55,00 €

VINS

Blancs :

Les Jamelles Chardonnay, vin de pays d'oc blanc *	4,00 €	19,00 €	<i>Le verre 12cl</i>	<i>La bouteille 75cl</i>
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 :

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

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 €		
Muscato 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 Espresso ou Double Espresso 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