

# LA TABLE

Restaurant / Salon de thé des Galeries Lafayette

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

## SALADES

<b>Mesclun</b>	8,50 €
<i>Mesclun, tomates confites, croûtons et copeaux de parmigiano Reggiano AOP</i>	
<b>Salade Caesar</b>	14,50 €
<i>Mesclun, croûtons, Parmigiano Reggiano AOP, suprême de volaille française</i>	
<b>Salade de Foie Gras</b>	15,50 €
<i>Mesclun et figues de Provence, artichaut à la contadina et basilic, œufs durs</i>	

## SUR LE POUCE

<b>Entrée du jour</b>	9,50 €
<b>Antipasti, légumes grillés, tomates confites, roquette, olives</b>	13,90 €
<i>Mozzarella di Buffala AOP</i>	
<b>Quiche du moment, saumon et oseille à la crème fraîche, accompagnée d'un mesclun</b>	12,50 €
<b>Cassolette de pétoncles et girolles</b>	15,90 €
<i>A la crème de crustacés gratinée à l'emmental</i>	

## LES FORMULES

<b>Plat du jour</b>	14,90 €
<b>Entrée du jour et Plat du jour</b>	19,90 €
<b>Plat du jour et dessert du jour</b>	19,90 €
<b>Menu enfant (- 12ans)</b>	9,40 €
<i>Steak haché Charolais 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)

<b>Tartare de boeuf</b> (frites épaisses et salade)	16,10 €
<i>Bœuf charolais au couteau, assaisonnement classique</i>	
<b>Cuisse de cannette aux figues</b>	16,90 €
<i>Aux épices douces, accompagnée d'une purée de panais à la crème</i>	
<b>Ravioles aux truffes et crème de Grana Panado</b>	14,20 €
<b>Burger au roquefort</b> (frites épaisses et salade)	16,90 €
<i>Viande charolaise, roquefort, poitrine de porc grillée, roquette</i>	
<b>Bavette d'Aloyau grillée</b> (potatoes dippers et mesclun)	18,50 €
<i>Aux bonbons d'ail confits au vin</i>	
<b>Dos de cabillaud croûte de pain d'épice</b>	18,50 €
<i>Beurre d'orange et riz vénéré</i>	

## DESSERTS

<b>Dessert du jour</b>	5,90 €
<b>Café gourmand, café et 3 douceurs</b>	6,90 €
<b>Pause gourmande, grande boisson chaude et 3 douceurs</b>	7,90 €
<b>Tiramisu au café</b>	6,90 €
<b>Tarte tatin</b>	6,90 €
<b>Ile flottante aux pralines roses et caramel croquant</b>	5,90 €
<b>Baba au rhum, crème chantilly</b>	5,90 €
<b>Tarte citron meringuée</b>	5,90 €
<b>Mont Blanc marron et meringue en verrine</b>	4,90 €
<b>Tartelette au chocolat et daim</b>	4,90 €

**Macaron Philippe Urraca:** café, chocolat, framboise, pistache, vanille  
*La pièce au choix : 1,40€ Par deux 2,70€ Par trois 4,00€ Par quatre 5,20€ Par cinq 6,50€*

<b>Crêpe ou gaufre</b>			
<i>Sucre</i>	2,35 €	<i>Confiture, miel</i>	2,85 €
		<i>Chantilly, nutella</i>	2,95 €

## GLACES

<b>Coupes :</b>	<b>1 parfum</b> 3,00 €	<b>2 parfums</b> 5,50€	<b>3 parfums</b> 7,90€
<b>Nos parfums :</b> <i>Café Arabica, chocolat, vanille bourbon, menthe chocolat, caramel salé, Pistache, créole (rhum, raisins), bulgare nature, sorbet noix de coco, sorbet mangue, sorbet citron, sorbet fraise, saveur du moment</i>			
<b>Miss Louise</b>	8,90 €		
<i>Glace vanille, chantilly et sauce chocolat chaud</i>			
<b>Liégeois chocolat ou café</b>	8,90€		
<i>Glace café ou chocolat, glace vanille Bourbon, café ou chocolat frappé, chantilly</i>			
<b>Haute couture</b>	8,90€		
<i>Glace vanille pécan et glace pistache, double macaron, chantilly et sirop de fruits rouges</i>			
<b>Colonel</b>	8,90€		
<i>Sorbet citron pressé arrosé de vodka</i>			
<b>Rouge Passion</b>	8,90€		
<i>Glace chocolat Valrhona, fraise Senga, double macaron et chantilly</i>			
<b>Supplément chantilly ****</b>	1,00€		

# VINS & BOISSONS

## CHAMPAGNES

La coupe 12cl la bouteille 75 cl

Jacquart Mosaïque Brut *	10,00€	50,00€
Jacquart Mosaïque Rosé *		55,00€

## VINS

Le verre 12cl la bouteille 75 cl

Les Jamelles Chardonnay, vin de pays d'oc blanc *	3,70€	18,50€
Château Saint-Robert, AOC Graves sec blanc *	4,90€	24,50€
Château de la Liquière "Les Amandiers" *		
AOC Faugères, vin bio rouge	4,30€	21,00€
Château Pavillon Beauregard		
AOC Lalande de Pomerol rouge*	5,90€	29,50€
Tourelles de Saint-Robert, AOC Graves rouge *	5,90€	29,50€
Les Hauts de Malac, AOC Faugères rosé *	3,50€	16,50€
	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	3,50 €
Martini blanc ou rouge *	4 cl	4,00 €
Blanc de fruits, mûre, framboise, cassis *	8cl	4,00 €
Royal au champagne, mûre, framboise, cassis *	12 cl	10,90 €
Muscat de Frontignan *	8cl	4,00 €
Bière Pression Heineken **	25 cl	3,50 €
Bière Pression Heineken **	50 cl	6,40 €
Affligem **	30cl	4,50 €
Buckler Pur Malt **	25cl	3,50 €

\* 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

Évian ou Badoit verte ou Badoit rouge	33cl	3,50 €
Évian ou Badoit verte ou Badoit rouge	75cl	4,60 €
Sprite	33 cl	3,50 €
Minute Maid, ananas, abricot, pomme, pamplemousse, ACE, orange,tomate	20 cl	3,50 €
Maytea (pêche blanche, menthe verte)	33 cl	3,90 €
Coca Cola/Zéro/Light	33 cl	3,90 €
Orangina	25 cl	3,50 €
Schweppes agrumes, Indian Tonic	25 cl	3,50 €
Diabolo	25 cl	3,70 €
Sirop à l'eau d'Evian	33 cl	3,60 €
Nestea	25cl	3,50 €
Jus d'orange frais pressé	25cl	5,50 €

## THES & CAFES

Espresso ou Décaféiné	1,90 €
Espresso ou Décaféiné, goutte Evian	2,70 €
Double Espresso ou Double Espresso Décaféiné	3,20 €
Capuccino ou Capuccino Décaféiné ****	3,20 €
Noisette ou Noisette Décaféiné****	1,90 €
Café au lait	3,00 €
Chocolat chaud ****	3,20 €
Chocolat aromatisé (noisette, caramel)****	3,50 €
Chocolat ou café viennois****	3,60 €
Supplément pot de lait chaud	0,50 €
Lait chaud	2,40 €
Thés « Mariage Frères » au choix	
Ceylan, Earl Grey, Marco Polo, Casablanca, Jasmin, Rouge Bourbon, Darjeeling	
Thé de Noël (en saison), Fuji-yama	
Infusion verveine	
La fasse	3,00 €

\*\*\* contient du soja et du lait

\*\*\*\* contient du lait