

LA GALERIE JOY

LE MATIN P.2 À P.3



LE DÉJEUNER P.4 À P.10



TEA TIME P.11 À P.13

LE MATIN

Du lundi au samedi de 7h à 10h30

Petit-Déjeuner Buffet Américain 49€

BUFFET À DISCRÉTION, BOISSONS CHAUDE
INCLUDE.

À LA CARTE

CAFÉ	9€
DOUBLE EXPRESSO	11€
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO	11€
THÉ	14€
CHOCOLAT	14€
INFUSION	14€
JUS DE FRUITS FRAIS	14€
COUPE DE CHAMPAGNE	25€

CORBEILLE LUCIEN	20€
Assortiment de baguettine et viennoiseries, confitures, beurre	
Baguettine, assortiments de viennoiseries	
TOAST BLANC OU BRUN	8€
Assortiment de confitures et beurre	
FRUITS FRAIS TRANCHÉS	17€
CÉRÉALES	12€
Muesli, Corn Flakes, au chocolat	
PANCAKES, CRÊPES, PAIN PERDU	14€
YAOURTS	10€
PORRIDGE	14€
ŒUFS NATURE AU CHOIX	15€
ŒUFS AU CHOIX AVEC ACCOMPAGNEMENT	22€
Fromage, jambon, bacon, saucisse, tomate	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES	22€
ASSIETTE DE FROMAGES	16€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	32€

Champagnes AOC

verre btle

POMMERY BRUT Pop Earth 25€ 130€

PERRIER-JOUËT Blason Rosé 29€ 165€

LAURENT-PERRIER Brut 27€ 140€

Brut

btle

BOLLINGER
Cuvée spéciale 150€

DEUTZ
Blanc de Blancs 170€

PERRIER-JOUËT
"Grand Brut" 145€

RUINART
Blanc de Blancs 220€

Rosés

btle

BILLECART SALMON 185€

CRISTAL ROEDERER 750€

CUVÉE ROSÉ LAURENT-PERRIER 210€

PERRIER-JOUËT
Blason Rosé 165€

Grandes Cuvées

btle

CRISTAL ROEDERER 490€

DOM PÉRIGNON 520€

POMMERY
Cuvée Louise 290€

verre 15cl / bouteille 75cl / magnum 150cl

LE DÉJEUNER

Du lundi au vendredi de 12h30 à 14h30

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 42€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48€



Entrées

TARTE SABLÉ AU HOMARD
Avocat et pamplemousse

FOIE GRAS DE CANARD
Betterave et gelée au Maury



Plats

DOS DE CABILLAUD MEUNIÈRE
Poireaux crémé aux moules

BLANC DE DINDE RÔTI
Oignons doux au comté, champignons



Desserts

LE PLATEAU DE PÂTISSERIES

LES ENTRÉES

6 HUITRES N°3 DES FRÈRES BESSON Vinaigre à l'échalotte	34€
ENTRÉE DU MARCHÉ	28€
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN Blinis, crème fermière	34€
VELOUTÉ DE POTIMARRON Senteurs des bois	24€

LES SALADES

LA SALADE LUCIEN Oeuf croustillant	34€
LÉGUMES GRILLÉS, SUCRINE Buratta crémeuse	32€

LES PÂTES

COQUILLETES Palette ibérique, truffe, parmesan	39€
---	-----

LES PLATS

ENTRECÔTE GRILLÉE	48€
Légumes verts, pommes coin de rue, sauce Béarnaise	
FILET DE CANNETTE	42€
Mousseline de panais, girolles, jus d'épine	
LE RETOUR DU MARCHÉ...	36€
NOIX DE SAINT JACQUES	44€
Écrase de topinambour, persil plat	
SAUMON GRILLÉ	38€
Courgettes façon risotto	

LES GARNITURES

SALADE VERTE OU FRITES FINES	6€
RIZ BASMATI OU HARICOTS VERTS	6€
PURÉE DE POMMES DE TERRE	6€
LÉGUMES VAPEUR OU ÉPINARDS	6€

LES CLASSIQUES

CHEESEBURGER LUCIEN AU CHEDDAR Frites fines	38€
CLUB SANDWICH VOLAILLE & BACON Frites fines	34€
CLUB SANDWICH SAUMON Frites fines	36€
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU Frites fines et mesclun	32€
ASSIETTE DE FROMAGES	16€
LE CAVIAR FOUQUET'S 30 grammes	106€
LE CAVIAR DE SOLOGNE 50 grammes	140€
BLINIS AU SAUMON FUMÉ, 6 PIÈCES	22€
TOASTS DE FOIE GRAS, 6 PIÈCES	22€

LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	16€
ASSIETTE DE FRUITS TRANCHÉS	17€
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES	19€
ÉCLAIR CHOCOLAT	16€
MILLEFEUILLE TRADITION FOUQUET'S	16€
RHUM CAKE	16€
TIRAMISU	16€
TARTE NORMANDE	16€
LE TOUT CHOCOLAT	16€
MACARON ROSE	16€
TARTE MYRTILLE	16€

LES GLACES & SORBETS

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

16€

Par Pierre Geronimi, artisan glacier

3 PARFUMS AU CHOIX

Glace: Caramel beurre salé, chocolat, pistache, straciatella, vanille

Sorbet: Fraise, melon, mangue, passion

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 9€

DÉCAFÉINÉ 9€

DOUBLE EXPRESSO 11€

CAPPUCCINO 11€

CAFFE LATTÉ MACCHIATO 11€

THÉS, INFUSIONS 14€

CHOCOLAT CHAUD 14€

TEA TIME

Du lundi au samedi de 14h30 à 17h30

CLASSIQUE 48€

Sélection de macarons salés et finger sandwiches,
sélection de mini pâtisseries accompagnées
d'une boisson chaude de votre choix



AU CHAMPAGNE 58€

Afternoon tea classique
accompagné d'une coupe de Champagne
Au choix : Laurent-Perrier Brut ou
Perrier-Jouet Blason Rosé



THÉS BIO

Pascal Hamour

THÉS NOIRS

ASSAM, BREAKFAST
Thé puissant, vivifiant

14€

THÉS VERTS

SENCHA DU JAPON
Thé léger et racé typique des thés verts.

14€

THÉ VERT AUX FLEURS DE JASMIN
Thé léger, délicat aux notes de fleurs de jasmin.

14€

THÉS NOIRS PARFUMÉS

EARL GREY
Un thé puissant, aux arômes subtils de bergamote.

14€

THÉ VERT AUX 4 FRUITS ROUGES
Un thé séduisant et parfumé.

14€

LAPSANG SOUCHONG
Thé noir fumé de la province de Fujian.

14€

INFUSIONS BIO

Pascal Hamour

CAMOMILLE

14€

La camomille est connue pour ses multiples bienfaits.

On l'utilise comme stimulant de l'appétit, pour faciliter la digestion.

MENTHE POIVRÉE

14€

L'huile naturelle qui se trouve dans la feuille donne les arômes mentholés ainsi que le côté tonifiant de l'infusion.

ROOÏBOS

14€

Le Rooïbos est une infusion plaisante, traditionnelle d'Afrique du Sud. Elle est naturellement sans théine.

VERVEINE

14€

Elle est récoltée après sa floraison, offre des arômes doux et légèrement citronnés.

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits A. Millat

NOTRE SÉLECTION DE JUS DE FRUITS 33cl 16€
Abricot, pêche de vigne, pomme,
Banane, ananas, fraise, carotte

Softs

COCA-COLA, LIGHT, ZÉRO, PERRIER 33cl 12€
ORANGINA, NESTEA, TONIC, LIMONADE 25cl 12€
GINGER ALE, GINGER BEER 25cl 12€

Eaux minérales

EVIAN, BADOIT, CHATELDON 75cl 12€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Nos viandes bovines sont d'origine Française, Allemande, Hollandaise, Irlandaise et Espagnole.

Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000 € venant de personnes résidant habituellement en France.

Prix nets, service compris.