

# 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 incluse.

## 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.