

NOS ENTREES

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉE 22€

Réduction de Muscat, Comptée de Poires aux Epices

LE VELOUTE DE POTIMARRON 10€

Oignons Rouges Caramélisés et Chips de Bacon

LE CROUSTILLANT DE CAMEMBERT 12€

Chorizo Rôti et Salade Mêlée

LES ŒUFS MOLLETS 11€

2 Œufs façon Meurette (Lardons, Croûtons Aillés, Champignons, Sauce Vin Rouge)

L'ARDOISE DE TAPAS (à partager... ou pas !)

Assortiment de Tapas Terre&Mer

Petite 14€

Grande 22€

LA SALADE DU GALION

Saumon Fumé mi-cuit, Œuf Poché, Avocat, Crevette, Tomate, Concombre, Manchego

Petite / Grande 12€/18€

LES HÛÎTRES

Marennes d'Oléron ou de Leucate (selon arrivage)

Assiette de 6 11€

Assiette de 12 20€

L'ARDOISE DE JAMBON IBERIQUE 18€

Et son Chutney de Figues

ENTREE DU JOUR (Voir Menu du Jour) 10€

NOS POISSONS

LE RISOTTO DU CHEF 25€

Risotto Crémeux aux Noix de Saint-Jacques et Gambas, Crème de Curry

LA LOTTE 26€

Gigot de Lotte Caraïbes à la Papaye et Lait de Coco

LE SAUMON 24€

La Blanquette de Saumon à la Provençale

LE FILET DE BAR 28€

et sa Marinade aux Herbes Fraîches

LA PARILLADE 34€

Assortiment de Poissons et Crustacés selon arrivage

POISSON DU JOUR (Voir Menu du Jour) 19€



LE GALION
HÔTEL*** RESTAURANT

Notre Carte directement sur votre mobile



LA FORMULE ENFANT (- de 12 ans)

JAMBON BLANC ET SES CRUDITÉS OU ENTRÉE DU JOUR

VIANDE DU JOUR OU POISSON DU JOUR

OU STEACK HACHÉ,

GARNITURES : LÉGUMES DU JOUR,

FRITES OU PÂTES

2 BOULES DE GLACE

OU GÂTEAU AU CHOCOLAT

OU FROMAGE BLANC / YAOURT



1 Plat 9€

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 13€

Menu Complet 16€

La Liste des 14 Allergènes présents dans nos plats est disponible à l' Accueil
Nos prix sont Nets

NOS PÂTES

LINGUINES AUX FRUITS DE MER 24€

Saint-Jacques, Crevettes, Moules, Crème d'Ail et Persil

NOS VIANDES

LE MAGRET DE CANARD 27€

Laqué au Miel et Jus Court au Banyuls

LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE 25€

Réduction au Romarin

LA POITRINE DE POULET 19€

Sauce au Paprika et Lait de Coco

LA PLUMA DE COCHON 22€

Sauce à l'Estragon

LE BURGER SAVOYARD 21€

Reblochon, Bacon, Comptée d'Oignons Confits, Légumes Rôtis, Sauce Aurore

Pomme Pont-Neuf et Légumes du Jour

*Supplément Foie Gras Poêlé (7€)

LE FILET DE BŒUF 35€

Crème aux Cèpes

LES ROGNONS DE VEAU POÊLES 21€

Sauce à la Moutarde à l'Ancienne

VIANDE DU JOUR (Voir Menu du Jour) 19€

NOS DESSERTS

LA CREME BRÛLÉE A LA PISTACHE 10€

Et son Sorbet

LA POIRE POCHEE 9€

Au Muscat de Rivesaltes

LA BRIOCHE FACON PAIN PERDU 9€

Chocolat Chaud et Boule de Glace

LA SOUPE DE MANGUE 9€

Et son Sorbet Framboise

LE CRUMBLE REVISITE 10€

Aux Fruits de Saison et Caramel Beurre Salé

LA MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS 9€

Et Sa Crème Anglaise

DESSERT DU JOUR (Voir Menu du Jour) 9€