

NOS ENTREES

BURRATA et sa crème Balsamique <i>Carpaccio de Tomates « Cœur de Bœuf »</i>	17€
Pan Con Tomate <i>Avec son Jambon Ibérique et ses Légumes Confits</i>	12€
PLANCHE A PARTAGER (OU PAS!) Charcuterie Ibérique Ou Mixte : Charcuterie & Fromages Catalans	14€/24€ Petite / Grande
SALADE DU GALION <i>Saumon Fumé mi-cuit, Œuf Poché, avocat, Crevettes, Tomates, Concombres, Manchego</i>	11€/19€ Petite / Grande
LES HUÎTRES <i>Marennnes d'Oléron ou de Leucate (selon arrivage)</i> Assiette de 6 Assiette de 12	11€ 20€
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE ♥ <i>Compotée de Fruits de Saison Et sa Réduction de Muscat</i>	22€
TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE ♥ <i>Wakamé et Sésame Grillé</i>	12€
TARTINE DE SAINT FELICIEN ROTI <i>Toast de pain et Légumes confits</i>	11€
ENTRÉE DU JOUR (Voir formule du Jour)	10€
<u>NOS POISSONS</u> 💡	
FILET DE MERLU ♥ <i>Croûte d'Aïoli gratinée et Julienne de Chorizo Rôti</i>	23€
RISOTTO DU CHEF <i>Risotto crémeux aux Noix de Saint-Jacques Et Fruits de Mer</i>	29€
FILET DE BAR <i>Et son Coulis de Crustacés</i>	23€
FILET DE DAURADE ROYALE <i>Avec son Huile Vierge Fraîche aux Légumes Croquants</i>	24€
PARILLADE DU CHEF ♥ <i>Assortiment de Poissons et Crustacés selon arrivage</i>	33€
POISSON DU JOUR (Voir formule du Jour)	20€



LE GALION

HÔTEL*** RESTAURANT

NOS PÂTES

LINGUINES AUX FRUITS DE MER 24€
Saint-Jacques, Crevettes, Moules, Crème d'Ail et Persil

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LA GARNITURE DU JOUR (Voir Formule)

LA FORMULE ENFANT (- de 12 ans)

ENTRÉE DU JOUR
Ou
JAMBON BLANC ET SES CRUDITÉS



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
Taxes et service compris**

NOS VIANDES

 💡

MAGRET DE CANARD <i>Sauce au Poivre de Sichuan</i>	28€
ROGNONS DE VEAU ♥ <i>Sauce au Muscat</i>	21€
ONGLET DE BŒUF <i>Sauce Moutarde à l'Ancienne</i>	28€
SUPRÊME DE POULET <i>Sauce Curry</i>	21€
BURGER SAVOYARD <i>Reblochon, Bacon, Compotée d'Oignons Confits, Légumes Rôtis, Sauce Aurore</i> ACCOMPAGNEMENTS : FRITES MAISON ET LÉGUMES DU JOUR <i>*Supplément Foie Gras Poêlé (7€)</i>	22€
TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE <i>Bœuf (180grs), Copeaux de Parmesan, Basilic et Tomates Séchées</i> ACCOMPAGNEMENTS : FRITES MAISON ET LÉGUMES DU JOUR	22€
PLUMA DE COCHON DUROC DE BATALLÉ ♥ <i>Avec sa Réduction au Romarin</i>	25€
VIANDE DU JOUR (Voir formule du Jour)	20 €
<u>NOS DESSERTS/FROMAGES</u>	
ASSIETTE DE FROMAGES	10€
NOUGAT GLACE	10€
SOUPE DE FRUITS ROUGES <i>Au Basilic avec son Sorbet</i>	9€
FRAISES MELBA <i>Crème Mascarpone</i>	10€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU de « Beatrice » ! ♥ <i>Compotée de Fruits, Caramel Beurre Salé Et sa Boule de Glace</i>	10€
FRUITS DE SAISON POCHEs <i>Au Sirop d'Erable et Cannelle</i>	10€
PASTILLA AU CHOCOLAT <i>Et sa crème Anglaise Infusée à la Menthe</i>	11€
DESSERT DU JOUR (Voir formule du Jour)	9€