

## NOS ENTREES

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON  
ET DE MAGRETS FUMÉS 22€  
*Toast Brioché & Chutney de Figs*

TARTARE DE SAUMON MANGUE ET WAKAMÉ 13€  
*Graines de Sésame Grillées et Légumes Croquants*

SAINT MARCELLIN RÔTI 12€  
SUR SON TOAST DE PAIN DE CAMPAGNE  
*Légumes Confits & Jambon Ibérique*

BURRATA DI BUFFALA CRÉMEUSE 15€  
SUR SON LIT DE CARPACCIO TOMATES  
*Crème Balsamique, Pesto & Pignons de Pin Grillés*

PLANCHE À PARTAGER (OU PAS !)  
*Charcuterie Ibérique ou bien Charcuterie Ibérique et Fromages*

Petite	15€
Grande	25€

LA SALADE DU GALION  
*Saumon Fumé mi-cuit, Œuf Poché, Avocat,  
Crevettes, Tomates, Concombres, Manchego*

Petite	12€
Grande	19€

LES HÛÎTRES  
*Marennes d'Oléron ou de Leucate (selon arrivage)*

Assiette de 6	11€
Assiette de 12	20€

ENTRÉE DU JOUR (Voir Menu du Jour) 10€

## NOS POISSONS

FILET DE MERLU GRATINÉ À L'AIOLI 24€  
*& Julienne de Chorizo Rôti*

FILET DE BAR MEUNIÈRE 24€  
À L'HUILE VIERGE ET FINES HERBES

PETITS ENCORNETS À LA PERSILLADE 22€

PARILLADE EN PERSILLADE & AIOLI 34€  
Assortiments de Poissons et Crustacés  
Selon Arrivage

POISSON DU JOUR (Voir Menu du Jour) 20€



## NOS PÂTES

LINGUINES DE LA MER 26€  
*Saint-Jacques, Moules, Crevettes & Gambas  
Crème d'Ail & Persil*

LINGUINES AUX LÉGUMES ET PARMESAN 22€  
*Compotée de Tomates au Basilic*



Tous nos plats sont servis  
avec la garniture du jour

### LA FORMULE ENFANT (- de 12 ans)

CHIFFONADE DE 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

Plat : 9€

Entrée – Plat ou Plat – Dessert : 13€

Menu complet : 16€

La liste des 14 allergènes présents dans nos plats  
est disponible sur demande à l'accueil

Nos prix sont affichés Nets, Taxes et services compris

## NOS VIANDES

MAGRET DE CANARD 28€  
*Sauce aux Graines de Moutarde à l'ancienne*

ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU MUSCAT 22€

PLUMA DE COCHON Duroc de Batallé 25€  
*Jus court au Romarin*

BURGER SAVOYARD 23€  
*Steak façon Bouchère, Reblochon, Bacon,  
Compotée d'Oignons & Tomates rôties*  
Accompagnements : Frites Maison et Légumes du Jour

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE (180 gr) 22€  
*Parmesan, tomates séchées, Basilic*  
A garnir soi-même :  
Cornichons, Câpres, Persil, Oignons Rouges et Œuf  
Accompagnements : Frites Maison et Légumes du Jour

PIÈCE DE BŒUF (300 gr) 27€  
*(Voir Tableau)*

VIANDE DU JOUR (Voir Menu du Jour) 20€

ASSIETTE DE FROMAGES 10€  
*Assortiment de Trois Fromages*  
*(Reblochon, Manchego, Saint Marcellin)*

## NOS DESSERTS

PALAIS GLACÉ MAISON AU COGNAC 9,50€  
*Noix et noisettes grillées*

SOUPE DE MANGUE & SON SORBET FRAMBOISE 9,50€

COUPE MELBA AUX FRUITS DE SAISON 9€  
*(Glace Vanille et Sorbet Framboise)*

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 9€  
*Nappé de Chocolat Chaud, Boule de Glace Bulgare et  
compotée de Fruits de Saison,*

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9€  
*& sa Boule de Glace Vanille*

DESSERT DU JOUR (Voir Menu du Jour) 9€

## NUESTROS PRIMEROS PLATOS

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON  
ET DE MAGRETS FUMÉS 22€  
*Toast Brioché & Chutney de Figes*

TARTARE DE SAUMON MANGUE ET WAKAMÉ 13€  
*Graines de Sésame Grillées et Légumes Croquants*

SAINT MARCELLIN RÔTI 12€  
SUR SON TOAST DE PAIN DE CAMPAGNE  
*Légumes Confits & Jambon Ibérique*

BURRATA DI BUFFALA CRÉMEUSE 15€  
SUR SON LIT DE CARPACCIO TOMATES  
*Crème Balsamique, Pesto & Pignons de Pin Grillés*

PLANCHE À PARTAGER (OU PAS !)  
*Charcuterie Ibérique ou bien Charcuterie Ibérique et Fromages*

Petite	15€
Grande	25€

LA SALADE DU GALION  
*Saumon Fumé mi-cuit, Œuf Poché, Avocat,  
Crevettes, Tomates, Concombres, Manchego*

Petite	12€
Grande	19€

LES HÛÎTRES  
*Marennes d'Oléron ou de Leucate (selon arrivage)*

Assiette de 6	11€
Assiette de 12	20€

ENTRÉE DU JOUR (Voir Menu du Jour) 10€

## NUESTROS PESCADOS

FILET DE MERLU GRATINÉ À L'AIOLI 24€  
& Julienne de Chorizo Rôti

FILET DE BAR MEUNIÈRE 24€  
À L'HUILE VIERGE ET FINES HERBES

PETITS ENCORNETS À LA PERSILLADE 22€

PARILLADE EN PERSILLADE & AIOLI 34€  
Assortiments de Poissons et Crustacés  
Selon Arrivage

POISSON DU JOUR (Voir Menu du Jour) 20€



## NUESTRAS PASTAS

LINGUINES DEL MAR 26€  
*Vieiras, Gambas, Mejillones,  
Crema de Ajo & Perejil*

LINGUINES AUX LÉGUMES ET PARMESAN 22€  
*Compotée de Tomates au Basilic*



**Tous nos plats sont servis  
avec la garniture du jour**

### MENU INFANTIL (- de 12 anos)



JAMON YOCK Y VERDURAS CRUDAS

O ENTRADA DEL DIA

\*\*\*\*\*

CARNE DEL DIA

O PESCADO DEL DIA

O FILETE DE HAMBURGUESA

INGREDIENTES:

VERDURAS DEL DIA, PATATAS FRITAS O PASTA

\*\*\*\*\*

2 BOLAS DE HELADO

O PASTEL DE CHOCOLATE

O QUESO FRESCO / YOGURT

**Plato : 9€  
Entrada – Plato o Plato – Postre : 13€  
Menu completo : 16€**

**La lista de los 14 alérgenos presente**

**Nuestros precios son netos**

## NUESTRAS CARNES

MAGRET DE CANARD 28€  
*Sauce aux Graines de Moutarde à l'ancienne*

ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU MUSCAT 22€

PLUMA DE COCHON Duroc de Batallé 25€  
*Jus court au Romarin*

BURGER SAVOYARD 23€  
*Steak façon Bouchère, Reblochon, Bacon,  
Compotée d'Oignons & Tomates rôties*  
**Accompagnements : Frites Maison et Légumes du Jour**

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE (180 gr) 22€  
*Parmesan, tomates séchées, Basilic*  
*A garnir soi-même :*  
*Cornichons, Câpres, Persil, Oignons Rouges et Œuf*  
**Accompagnements : Frites Maison et Légumes du Jour**

PIÈCE DE BŒUF (300 gr) 27€  
*(Voir Tableau)*

VIANDE DU JOUR (Voir Menu du Jour) 20€

ASSIETTE DE FROMAGES 10€  
*Assortiment de Trois Fromages*  
**(Reblochon, Manchego, Saint Marcellin)**

## NUESTROS POSTRES

PALAIS GLACÉ MAISON AU COGNAC 9,50€  
*Noix et noisettes grillées*

SOUPE DE MANGUE & SON SORBET FRAMBOISE 9,50€

COUPE MELBA AUX FRUITS DE SAISON 9€  
*(Glace Vanille et Sorbet Framboise)*

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 9€  
*Nappé de Chocolat Chaud, Boule de Glace Bulgare et  
compotée de Fruits de Saison,*

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9€  
*& sa Boule de Glace Vanille*

DESSERT DU JOUR (Voir Menu du Jour) 9€

## OUR STARTERS

**MARBLED HOUSE-MADE DUCK FOIE GRAS AND SMOKED DUCK BREASTS** 22€  
*Brioche Toast & Fig Chutney*

**SALMON TARTARE WITH MANGO AND WAKAME** 13€  
*Toasted Sesame Seeds and Crispy Vegetables*

**ROASTED SAINT MARCELLIN ON COUNTRY BREAD TOAST** 12€  
*Confit Vegetables & Iberian Ham*

**CREAMY BURRATA DI BUFFALA ON A BED OF TOMATO CARPACCIO** 15€  
*Balsamic Cream, Pesto & Toasted Pine Nuts*

**SHARING PLATTER (OR NOT!)**  
*Iberian Charcuterie or Iberian Charcuterie and Cheeses*

Small 15€  
Large 25€

**THE GALION SALAD**  
*Semi-cured Smoked Salmon, Poached Egg, Avocado Prawns, Tomatoes, Cucumbers, Manchego*

Small 12€  
Large 19€

**OYSTERS**  
*Marennes d'Oléron or de Leucate (depending on availability)*

Platter of 6 11€  
Platter of 12 20€

**STARTER OF THE DAY** (See Today's Menu) 10€

## OUR FISHES

**HAKE FILLET AU GRATIN WITH AIOLI & Julienne of Roasted Chorizo** 24€

**SEABASS FILLET « MEUNIÈRE » WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FINE HERBS** 24€

**SMALL SQUID WITH PARSLEY SAUCE** 22€

**GRILLED MIXED SEAFOOD WITH PARSLEY SAUCE & AIOLI** 34€  
*Assortment of Fish and Shellfish*  
Subject to Availability

**FISH OF THE DAY** (See Today's Menu) 20€



## OUR PASTAS

**SEAFOOD LINGUINE** 26€  
*Scallops, Mussels, Prawns & King Prawns*  
*Garlic Cream and Parsley*

**LINGUINE WITH VEGETABLES AND PARMESAN** 22€  
*Tomato Compote with Basil*



*All our dishes are served with the garnish of the day*

### CHILDREN'S MENU (under 12s)

THINLY SLICED COOKED HAM WITH RAW VEGETABLES

OR STARTER OF THE DAY

\*\*\*\*\*

MEAT OF THE DAY

OR FISH OF THE DAY

OU STEACK HACHÉ

**SIDE DISHES :**

VEGETABLES OF THE DAY, FRIES OR PASTA

\*\*\*\*\*

2 SCOOPS OF ICE CREAM

OU CHOCOLAT CAKE

OR QUARK / YOGHURT

**Main Course : 9€**

**Starter – Main Course**

**or Main Course – Dessert : 13€**

**Menu complet : 16€**



## OUR MEATS

**DUCK BREAST** 28€  
*Sauce with Whole-Grain Mustard*

**VEAL KIDNEYS FLAMBÉES WITH MUSCAT** 22€

**Duroc de Batallé PORK PLUMA** 25€  
*Rosemary Jus*

**SAVOYARD BURGER** 23€

*Butcher's-Style Steak, Reblochon, Bacon,,*  
*Onion Compote & Roasted Tomatoes*  
**Side dishes :** *Homemade Fries and Vegetables of the Day*

**ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE** (180 gr) 22€  
*Parmesan, Dried Tomatoes, Basil*

*Add your own toppings:*  
*Gherkins, Capers, Parsley, Red Onions and Egg*  
**Side dishes :** *Homemade Fries and Vegetables of the Day*

**BEEF CUT** (300 gr) 27€  
*(See Board)*

**MEAT OF THE DAY** (See Today's Menu) 20€

**CHEESE PLATTER** 10€

*Assortment of Three Cheeses*  
*(Reblochon, Manchego, Saint Marcelin)*

## OUR DESSERTS

**HOMEMADE PALAIS GLACE WITH COGNAC** 9,50€  
*Roasted Walnuts and Hazelnuts*

**MANGO SOUP WITH RASPBERRY SORBET** 9,50€

**MELBA CUP WITH SEASONAL FRUIT** 9€  
*(Vanilla Ice Cream and Raspberry Sorbet)*

**FRENCH TOAST-STYLE BRIOCHE** 9€  
*Drizzled with Hot Chocolate, a scoop of Bulgarian ice cream and seasonal fruit compote,*

**CHOCOLAT CAKE** 9€  
*With a Scoop of Vanilla Ice Cream*

**DESSERT OF THE DAY** (See Today's Menu) 9€

*A list of the 14 allergens present in our dishes is available on request at reception*

*Our prices are displayed as final prices, including tax and service*