



LA  
GALERIE  
RESTAURANT

## BIENVENUE AU RESTAURANT LA GALERIE

Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce cadre enchanteur où chaque saison est une célébration.

Notre passion pour la cuisine repose sur l'utilisation de produits issus des meilleurs terroirs environnants toujours frais, pour vous restituer leurs saveurs authentiques et leur vitalité naturelle. Chaque ingrédient de cette carte a été soigneusement sélectionné, des poissons fraîchement pêchés aux produits des fermes normandes, pour vous offrir une expérience culinaire authentique et durable.

Nous avons créé ce menu avec beaucoup de sincérité et de joie, en pensant à chaque détail pour rendre votre expérience unique et spéciale. Laissez-nous vous guider durant cette douce balade gustative. Nous apprécions sincèrement votre visite et espérons que vous apprécierez cette expérience.

We are delighted to welcome you to this enchanting setting where each season is a celebration.

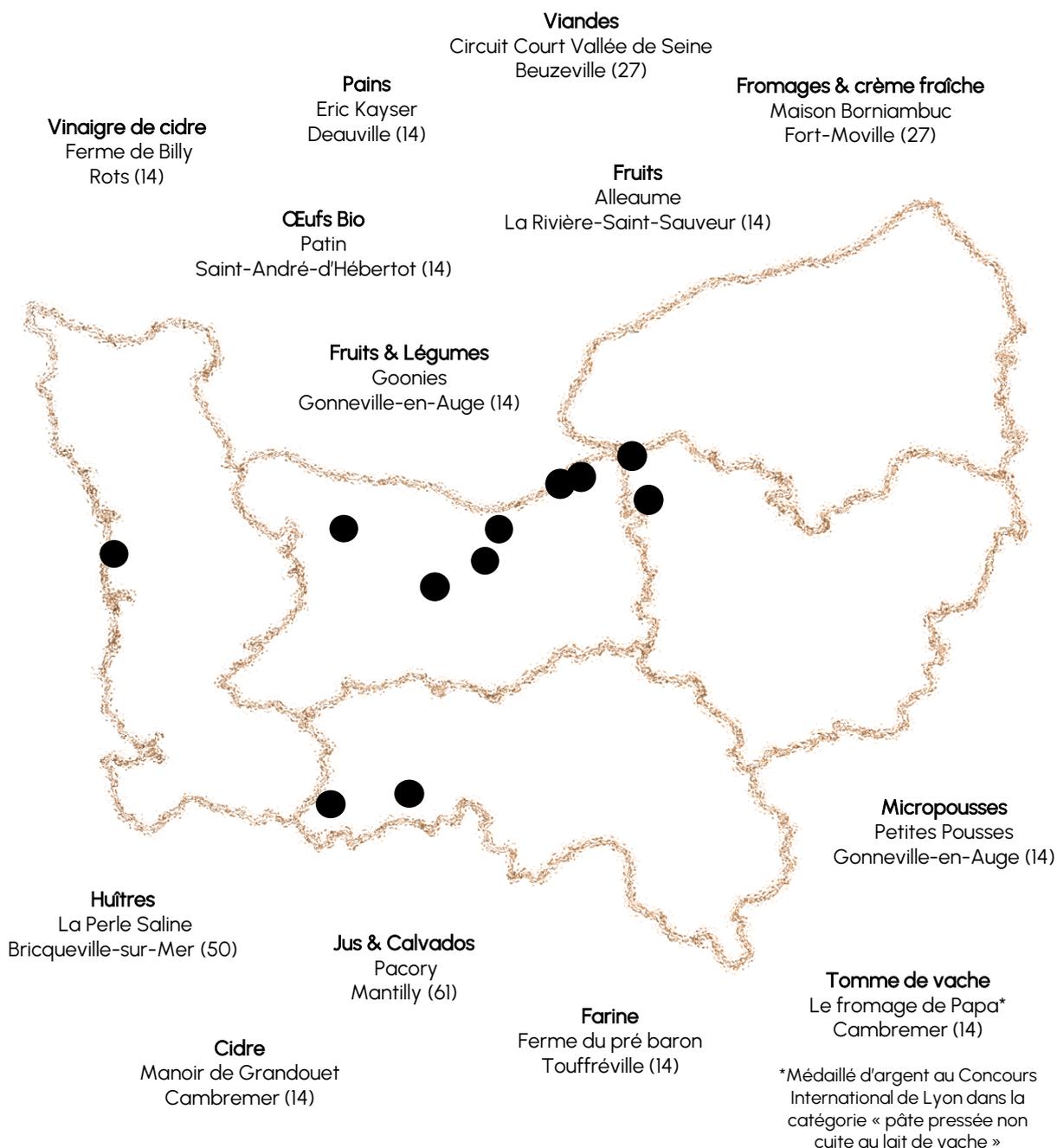
Our passion for cooking is based on using products from the best local regions, always fresh, to bring you their authentic flavors and natural vitality. Each ingredient on this menu has been carefully selected, from freshly caught fish to products from Normandy farms, to offer you an authentic and sustainable culinary experience.

We have crafted this menu with great sincerity and joy, paying attention to every detail to make your experience unique and special. Let us guide you through this delightful culinary journey. We sincerely appreciate your visit and hope you enjoy this experience.

Olivier Deboise – Chef Exécutif | Laura Salazar – Sous-chef |  
Adrien Petitgenêt – Chef pâtissier | Nadège Colombel – Assistante  
F&B | Emmanuel Bugeaud – Maître d'hôtel & l'ensemble des équipes  
de salle et de cuisine-pâtisserie.

# NOS PRODUCTEURS LOCAUX & RÉGIONAUX

## OUR LOCAL & REGIONAL PRODUCERS



Accompagnez votre repas avec l'une de nos créations sans alcool  
Accompany your meal with one of our non-alcoholic creations

## MOCKTAILS · 15

### French Connection

Sirop de miel fumé et tonka, purée de poire, French Bloom  
Smoked honey and tonka syrup, pear purée, French Bloom

### Harry & les Reliques des Fleurs

Liqueur de fleur de sureau sans alcool, concombre, French Bloom  
Non-alcoholic elderflower liqueur, cucumber, French Bloom

### Le nom de la Rose

Martini Floreal, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de rose, blanc d'œuf  
Floreal Martini, grapefruit juice, lemon juice, rose syrup, egg white

### Orgeat et Préjugés

Café, purée de cassis, jus de cranberry, sirop d'orgeat  
Coffee, blackcurrant purée, cranberry juice, orgeat syrup

L'ÉQUIPE DU BAR

## MENU DÉJEUNER

Tous les midis.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert · 35

Starter & Main Course or Main Course & Dessert

Entrée-Plat-Dessert · 49

Starter, Main Course & Dessert

Demandez nos suggestions du jour | Ask for our daily specials

# CARTE

## ENTRÉES | STARTERS

### **Maquereau mi-cuit · 19**

Poireaux confits, sauce « pil pil »

Lightly cooked mackerel, confit leeks, pil-pil sauce

### **Croquettes de raie · 18**

Béchamel de potiron, cébette, Espelette, mayonnaise au persil

Ray croquettes, pumpkin béchamel, spring onion, Espelette, parsley mayonnaise

### **Œuf cuit basse température · 20**

Crèmeux de chou rave, poêlée de champignons en persillade, émulsion de cresson

Soft-boiled egg, creamy kohlrabi, sautéed mushrooms with parsley, watercress emulsion

### **Velouté de panais · 17**

Gel de citron confit, pétales de choux de Bruxelles, noisettes torréfiées

Parsnip velouté, candied lemon gel, Brussels sprout petals, roasted hazelnuts

### **Huîtres normandes à notre façon, par 6 · 21**

Compotée d'oignons, pickles de graines de moutarde, mignonnette de vinaigre de cidre, poivre de Timut

Normandy oysters, our way : onion compote, mustard seed pickles, cider vinegar, Timut pepper | by 6 · 21

### **Huîtres La Perle Saline, Bricqueville-sur-Mer, n°3**

par 6 · 19 – par 9 · 25 – par 12 · 30

Oysters « La Perle Saline », Bricqueville-sur-Mer, No. 3 | by 6 · 19 – by 9 · 25 – by 12 · 30

## VÉGÉTAL | VEGETAL

### **Spaghetti « à la carbonara », bacon de pleurotes · 26**

Spaghetti carbonara style, oyster mushroom bacon

### **Ravioles à la faisselle, noix, épinards au beurre de sauge · 25**

Faisselle ravioli, walnuts, spinach with sage butter

### **Burger « Veggie » · 24**

Pain burger maison, steak haché de coco et haricots rouges, pickles de chou rouge, compotée d'oignons au cidre, mayonnaise au persil, mimolette, frites

Homemade burger bun, coco and red beans burger, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, onion compote with cider, mimolette, fries

 Végétarien  Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.  
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.



## POISSONS | FISHES

### **Saint-Jacques poêlées · 37**

Purée de pommes caramélisées, poires infusées au Calvados, endives fraîches

Pan-seared scallops, caramelized apple purée, pears infused with Calvados, herb-infused buckwheat, fresh endives

### **Cabillaud rôti au miso · 29**

Chou grillé, carottes aigre douce, sauce sambal

Miso-roasted cod, grilled cabbage, sweet-and-sour carrots, sambal sauce

### **Turbot cuit sur l'arête · 39**

Beurre blanc à l'orange, frites de patate douce épicées, poêlée de kale au gingembre

Turbot cooked on the bone, orange beurre blanc, spiced sweet potato fries, sautéed kale with ginger

## VIANDES & BURGERS | MEATS & BURGERS

### **Cuisse de canard confite · 28**

Ragoût de cocos de Paimpol, courge et châtaigne, trévisse à l'orange confite

Confit duck leg, Paimpol bean stew with squash and chestnuts, radicchio with candied orange

### **Basse côte de bœuf braisée · 36**

Mousseline de navet, Pak Choi glacés, navets saisis au beurre noisette et fines herbes

Braised beef flank, turnip mousseline, pak choi, glazed turnips with fine herbs

### **Côte de cochon à partager, 2 personnes · 53**

Oignons confits, blettes, choux rouges lactofermentés, jus relevé au gingembre

Pork rib to share, for 2 people. Caramelized onions, Swiss chard, green beans, lacto-fermented red cabbage, ginger-infused jus, and a small herb salad

### **Burger normand · 26**

Pain burger maison, steak haché race normande, compotée d'oignons au cidre, pickles de chou rouge, mayonnaise au persil, tomme du Pays d'Auge « Le fromage de Papa », frites

Homemade burger bun, Normandy breed minced steak, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, onion compote with cider, Tomme cheese from « Le fromage de Papa », fries



 Végétarien  Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.  
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.

## MENU ENFANT | KIDS MENU · 21

(moins de 12 ans | under 12 years old)

Steak haché ou Poisson pané servi avec légumes de saison ou frites  
Mousse chocolat ou Crumble aux fruits de saison  
Jus de pomme ou Jus de poire ou Sirop à l'eau

Minced beef steak or Breaded fish served with seasonal vegetables or French fries  
Chocolate mousse or Seasonal fruit crumble  
Apple juice or Pear juice or Water syrup

## FROMAGES | CHEESES

### Sélection de fromages normands de la Maison Borniambuc · 15

Selection of Norman cheeses from Maison Borniambuc

## DESSERTS

### Paris-Trouville · 16

Pâte à choux, craquelin cannelle, crème noisette, confit de pommes  
Choux pastry, cinnamon craquelin, hazelnut cream, apple confit

### Mille-feuille chocolat · 16

Pâte feuilletée chocolat, crème chocolat, caramel au vinaigre de cidre  
Chocolate mille-feuille : chocolate puff pastry, chocolate cream, cider vinegar caramel

### Pomme et noix · 15 (option sans gluten possible sur demande)

Pomme rôtie à la vanille, biscuit aux noix, noix caramélisées, mousse fromage blanc  
Vanilla-roasted apple, nuts biscuit, caramelized nuts, fromage blanc mousse

### Poire et chicorée · 15 (option sans gluten possible sur demande)

Poires pochées, crémeux chicorée, tuile croustillante  
Poached pears, chicory cream, crispy tuile

### Douceur d'agrumes · 16

Meringue onctueuse, biscuit aux amandes, gel aux agrumes, suprêmes d'agrumes de saison  
Creamy meringue, almond biscuit, citrus gel, seasonal citrus segments

### Trou normand revisité

Calvados arrangé pomme-vanille · 15  
Sans alcool · 10

Pomme rôtie à la vanille, glace pomme, mousse fromage blanc

Vanilla-roasted apple, apple ice-cream, fromage blanc mousse

 Végétarien  Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.  
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.





CARTE DES VINS  
WINES MENU

# VINS

## VINS BLANCS | WHITE WINES

75cl

### Alsace

2022   Riesling – Domaine Fritsch	36
2022   Pinot gris – Domaine Fritsch	42
2013   Gewurztraminer – Grand cru Altenberg de Bergheim – Lorentz	55
2015   Riesling – Vendanges tardives – Domaine Frey-Sohler	63

### Bordeaux

2022   AOP Blaye-Côtes de Bordeaux – Château La Rose Bellevue	35
2018   AOC Graves – Château Villa Bel-Air	52
2005   AOC Barsac – Château Climens 1 <sup>er</sup> cru classé 1855	171
2009   AOC Sauternes – Château Suduiraut 1 <sup>er</sup> cru classé	248

### Bourgogne

2022   AOP Mâcon-Pierreclos – Maurice Lapalus & Fils	40
2022   AOP Saint-Véran – Domaine Gilles Guerrin	45
2021   AOC Montagny – Château de Chamilly – « Les Bassets »	49
2023   AOC Chablis – Domaine Brocard 	52
2022   AOP Bouzeron – Château de Chamilly – « Les Bouchines »	55
2022   AOP Pouilly-Fuissé – Vieilles Vignes – Domaine Gilles Guerrin	65
2022   AOC Mercurey – Château de Chamilly – « Les Marcoeurs »	79

### Languedoc-Roussillon

2017   AOP Languedoc – « Nautica » - Domaine Ortola 	31
2021   IGP Côtes Catalanes – « Centenaire » – Domaine Lafage	44
2020   AOP Corbières – Cuvée Prestige Blanc – Château Ollieux Romanis	61
2019   AOP Collioure – « Cap Bear » – Clos des Paupilles	65

### Vallée de la Loire

2018   Coteaux de l'Aubance – « Le Morinière » – Château de Bois-Brinçon	36
2015   AOC Saumur Blanc – « La Dame » – Domaine de Rocheville	42



# VINS

2023   AOC Pouilly Fumé – Domaine Veneau	50
2023   AOC Sancerre – « Les Charmes » – Domaine Vartan	51
2017   AOC Anjou – « Les Saules de Montbenault » – Château de Bois-Brinçon	57
2021   AOC Savennières – Clos de Frémine – Thibaud Boudignon	140
2021   AOC Savennières – Clos de la Hutte – Thibaud Boudignon	165

## Vallée du Rhône

2020   AOP Lirac – Château d'Aqueria	55
2022   AOP Crozes Hermitage Signature – Domaine Michelas St Jemms 	58
2022   AOP Châteauneuf-du-Pape – Domaine du Père Caboché	72
2018   AOP Condrieu – Cave Saint Désirat	90

## VINS ROUGES | RED WINES 75cl

### Alsace

2021   Pinot noir – Domaine Fritsch	39
-------------------------------------	----

### Beaujolais

2022   AOP Brouilly – « Voujou » – Domaine Ruet	41
2022   AOP Morgon – « Les Grands Cras » – Domaine Ruet	54

### Bordeaux

2022   AOP Blaye-Côtes de Bordeaux – Château La Rose Bellevue	35
2011   AOP Médoc cru bourgeois – Château Poitevin	39
2020   AOP Graves – Château du Mont	42
2018   AOP Haut-Médoc – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	55
2019   AOP Saint-Emilion Grand cru – Les Terrasses de Saint-Christophe	60
2020   AOP Saint-Estèphe – La coccinelle de Petit Bocq	65
2022   AOP Pessac-Léognan – Château Lafont Menaut	75
2020   AOP Lalande-de-Pomerol – Château Le Gravillot	77
2020   AOP Margaux – Château Trianon Larigaudière	95
2007   AOP Saint-Emilion – Grand cru classé – Clos de l'Oratoire	129



# VINS

2011   AOP Saint-Emilion – Grand cru classé – Château Canon la Gaffelière	132
2006   AOP Margaux – Château Brane Cantenac	203
2011   AOP Pessac-Léognan – Grand Cru classé – Château Pape Clément	242
2011   AOP Saint-Julien – Croix de Beaucaillou	403

## Bourgogne

2023   Pinot noir – Maurice Lapalus & Fils	54
2022   AOP Mercurey – Domaine Meix Foulot	60
2021   AOP Côte de Nuits Villages – Le Meix Fringuet – Trapet Père & Fils 	92
2021   AOP Marsannay – Trapet Père & Fils 	95
2014   AOP Aloxe-Corton Premier cru – « Les Valozières » – Edmond Cornu	140
2021   AOP Morey Saint Denis – Société du Clos de Tart	234
2013   AOP Corton Grand Cru – Clos des Corton – Domaine Faiveley	305

## Languedoc-Roussillon

2014   AOP Terrasses du Larzac – Les Maros » – Domaine Le Clos du Serres	43
2022   IGP Côtes Catalanes – « Narassa » – Domaine Lafage	47
2020   AOP Pic Saint-Loup – « Jules » – Domaine Mas de l'Oncle	53
2018   AOP Collioure – « Cap Bear » – Clos des Paupilles	68

## Provence

2015   IGP des Alpilles – Vespro – Abbaye Sainte Marie de Pierredon 	57
---	----

## Sud-Ouest

2016   AOP Madiran – Domaine du Poujo	27
2015   AOC Cahors – Château de Haute-Serre	45
2015   AOP Gaillac – « Florentin » – Domaine du Moulin	73

## Vallée de la Loire

2023   AOP Saint-Nicolas de Bourgueil – Château Moulin Neuf 	40
2022   AOP Chinon – « Cuvée Prestige » – Domaine Charles Pain	40
2020   AOP Anjou – « Cuvée Ose Iris » – Domaine Sauveroy	42
2022   AOC Sancerre – « Maulin Bèle Rouge » – Domaine Vartan	45



# VINS

2010   AOP Saumur Champigny – « Le Fou du Roi » – Domaine Roche de ville	75
2020   AOP Bourgueil – « Clos Nouveau » – Domaine du Bel Air	90

## Vallée du Rhône

2021   AOP Côtes du Rhône – « Les Champavins » – Domaine Grand Veneur 	42
2023   AOP Crozes Hermitage Signature – « La Chasselière » – Domaine Michelas St Jemms 	54
2021   AOP Saint-Joseph – « Les Ribaudes » – Domaine Lionel Faury 	69
2020   AOP Châteauneuf-du-Pape – « Alchimie » – Domaine des 3 Celliers	78
2021   AOP Côte-Rôtie – « Les 3 brunes » – Domaine Lionel Faury 	87
2015   Hermitage – Monier de la Sizeranne – M.Chapoutier	120

## VINS ROSÉS | ROSÉ WINES 75cl

2023   AOC Coteaux d'Aix en Provence – « Rosé d'une Nuit » – La Coste 	42
2022   AOC Côtes de Provence – « La Vie en rose » – Château Roubine	50
2023   Minuty Prestige	56

# CHAMPAGNES

## CHAMPAGNES BRUT 75cl

Pommery Apanage Brut	96
Franck Bonville Grand Cru	90
Baron de Rothschild Brut	95
Duval-Leroy cuvée des MOF	95
Veuve Clicquot jaune	110
Moët & Chandon Impérial	110
« Dans un premier temps » Extra Brut, Dhondt Grellet	135
Laurent Perrier Grand Siècle	254
Dom Perignon Vintage	420



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Prix TTC en euros, service et taxes comprises.

## CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Baron de Rothschild Blanc de Blancs	128
« Les Terres fines, Blanc de Blancs » 1 <sup>er</sup> cru, Dhondt Grellet	145
Ruinart Blanc de Blancs	190
Laurent Perrier Brut Blanc de Blancs	196
Cramant, Grand Cru, Blanc de Blancs	230
Amour de Deutz, Blanc de Blancs	315

## NOS CHAMPAGNES EN MAGNUM (1,5L)

Veuve Cliquot jaune	210
---------------------	-----

## CHAMPAGNES ROSÉS

Pommery Apanage Rosé	120
L'Incandescent – Rosé de Saignée Verzy Grand cru	85
Laurent Perrier Rosé	130
Gosset Rosé	140
Thiénot 2010 Cuvée Garance – Blanc de Rouges	142
Billecart Salmon rosé	160
Ruinart Rosé	170

## Demi-bouteille de Champagne | Half bottle of Champagne 37,5cl

Pommery Apanage Brut	60
----------------------	----

## Coupe de Champagne | Champagne by the glass 12cl

Pommery Apanage Brut	21
Pommery Apanage Rosé	27

## Demi-bouteilles de vin | Half bottles of wine 37,5cl

### VINS BLANCS | WHITE WINES

2022   Pouilly-Fumé – Domaine Veneau	28
2022   Chablis – Domaine Brocard 	30

### VINS ROUGES | RED WINES

2021   Mercurey – Meix Foulot	29
2018   Haut-Médoc AOP – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	34
2020   Crozes-Hermitage – La Chasselière – Michelas St Jemms 	41



# EAUX

<b>Les Eaux plates   Still water</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>	<b>1L</b>
Vittel	7		9
Plancoët	8		10
<b>Les Eaux pétillantes   Sparkling water</b>			
Perrier fines bulles	7		9
San Pellegrino	7		9
Châteldon		11	

# VINS AU VERRE

## **Sélection de vins au verre | Selection of wine by the glass** 15cl

### VINS BLANCS | WHITE WINES

Graves AOP – Château Villa Bel Air		11
Arbois – Domaine Fumey Chatelain		11
Pouilly-Fumé – Domaine Veneau		12
Chablis – Domaine Brocard 		13

### VINS ROUGES | RED WINES

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP – Château Le Moulin Neuf 		10
Crozes-Hermitage – La Chasselière – Michelas St Jemms 		12
Pinot noir – Maurice Lapalus & Fils		13
Haut-Médoc – La Demoiselle d'Haut-Peyrat		14

### VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

Coteaux d'Aix en Provence AOC – « Rosé d'une nuit » – La Coste 		9
Côte de Provence – La Vie en rose – Château Roubine		11
Minuty Prestige		14

## **Sélection de vins sans alcool | Non-alcoholic wines** 12cl 75cl

Rosé sans alcool – <i>Nooh by La Coste</i>	8	36
Vin pétillant sans alcool – <i>French Bloom</i>	11	54



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Prix TTC en euros, service et taxes comprises.