



Cures Marines

TROUVILLE / SUR / MER

MGALLERY
HOTEL COLLECTION

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.

Célébrons l'été ensemble !

Olivier Deboise – Chef Exécutif,

Laura Salazar – Sous-chef,

Adrien Petitgenêt – Chef pâtissier,

Nadège Colombel – Assistante F&B,

Noémie Lejeune – Maître d'hôtel,

& l'ensemble des équipes de salle et de cuisine.



NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES LOCAUX & RÉGIONAUX



Savoureux, colorés et sans alcool,
demandez-nous conseil pour accompagner votre
repas d'une de nos délicieuses créations.

MOCKTAILS · 14

Thym-Thym à Trouville

Gin sans alcool, sirop de thym, pamplemousse,
tonic hibiscus

Fraise Club

Martini Vibrante, sirop de fraise, jus de citron

Harry & les reliques des fleurs

Liqueur de fleur de sureau sans alcool,
concombre, vin pétillant sans alcool

Pulpe Fiction

Purée de framboise, sirop de basilic,
vin pétillant sans alcool, basilic frais

L'ÉQUIPE DU BAR



CARTE

ENTRÉES

-  Langoustines poêlées au beurre de citronnelle · 23
Zestes de citron jaune, abricots rôtis à la vanille, émulsion crème d'Isigny et vinaigre de Champagne
 -   Artichaut à la sauce yaourt-wasabi-estragon · 21
Spiruline aux algues et yuzu kosho
 -   Courgettes de Gonneville · 18
Crèmeux d'amandes, capucines
 - Huîtres à notre façon · 19
6 huîtres préparées | pico de gallo, ponzu
 -  Huîtres de Gouville
Servies avec vinaigre échalote et citron jaune
Par 6 · 17
Par 9 · 25
Par 12 · 29
-

POISSONS

-  Turbot cuit sur l'arête façon Meunière · 39
Poêlée de pommes de terre de Noirmoutier et salicornes, petite salade des « Gonne Girls »
- Filet de Saint-Pierre cuit à l'unilatéral · 32
Déclinaison sur le navet et le fenouil
-  Dorade Royale en filet · 29
Quinoa aux herbes, Baba ganoush, poivrons confits, crème d'ail
- Spaghetti palourdes · 32
Recette classique de spaghetti « alle vongole »



 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

VIANDES

Burger normand, frites fraîches · 26

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

Onglet mariné soja et moutarde · 35

Émulsion d'ail noir à la Pale Ale, crémeux de macadamia, carottes rôties

Magret de Canard maturation maison · 29

Purée de betteraves-balsamique, jeunes betteraves rôties, framboises fraîches garnies de leur coulis

Côte de Cochon à partager, 2 personnes · 58

Oignons confits, blettes, haricots verts, choux rouges lactofermentés, jus relevé au gingembre, petite salade d'herbes

VÉGÉTAL

Burger « Veggie », frites fraîches · 23

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

Risotto riz venere · 23

Oignon cébette, pulpe d'épinard et ciboullail, roquette fraîche, parmesan, zestes de citron

Tomates anciennes farcies d'un taboulé tiède · 24

Jus de légumes au thym, pesto



 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

MENU ENFANT (moins de 12 ans) · 21

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

FROMAGE

Sélection de fromages normands de la Maison Borniambuc · 15

DESSERTS

✔ Paris-Trouville · 16

Un classique à la mode trouvillaise.
Pâte à choux, craquelin cannelle, crème noisette, pomme confite

✔ Chocolat-Estragon · 16

Mousse chocolat Bio Grand Cru de Madagascar, ganache estragon, gel pêche, sablé chocolat

✔ Tarte fine rhubarbe · 14

Rhubarbe pochée, confit de betterave et hibiscus

🌾 Citron meringué · 14

Gel citron, confit de citron, crème citron, meringue

Fine Charlotte aux fraises · 15

Biscuit cuillère, mousse vanille, fraise en douce cuisson, fenouil confit



✔ 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.



LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS	75cl
Bourgogne	
2022 Macon-Pierreclos – Maurice Lapalus & Fils	40
2022 Saint-Véran – domaine Gilles Guerrin	45
2022 Chablis – domaine Brocard	52
2022 Montagny – Château de Chamilly – <i>Les bassets</i>	49
2021 Bouzeron – Château de Chamilly – Les bouchines	55
2021 Pouilly-Fuissé – Vieilles Vignes – domaine Gilles Guerrin	65
2021 Mercurey – Château de Chamilly – Les marcoeurs	79
Alsace	
2022 Riesling – Domaine Fritsch	36
2022 Pinot gris – Domaine Fritsch	42
2013 Gewurztraminer – 1 ^{er} Cru – Lorentz	55
2015 Riesling – Frey-Sohler – Vendanges tardives	63
Bordeaux	
2018 Graves Château Villa Bel Air	54
2018 Pessac-Léognan – Lamothe Bouscaut	79
2005 Barsac – Château Climens 1 ^{er} Cru classé 1855	171
2009 Sauternes – Château Suduiraut 1 ^{er} Cru classé	248
Loire	
2018 Coteaux de l'Aubance – Le Morinière – Bois Brinçon Bio	45
2022 Pouilly Fumé – domaine Veneau	50
2018 Coteaux du Layon – Les Varennes – Bois Brinçon Bio	50
2023 Sancerre AOP – Domaine Vatan – Les charmes	51
2021 Anjou – Thibaud Boudignon	58
2019 Pouilly Fumé – domaine de Ladoucette	65
2021 Savennières – Clos de la Frémine – Thibaud Boudignon	140
2020 Savennières – Clos de la Hutte – Thibaud Boudignon	165



VINS

Rhône et Grand Sud

2016 Clairette Blanche – Croix Chaptal	34
2020 Corse, Sartène – domaine Fiumicicoli Bio	40
2020 Lirac – Château d'Aqueria	55
2018 Condrieu – Cave Saint Désirat	90

VINS ROUGES 75cl

Loire

2022 Saint-Nicolas de Bourgueil AOP – Château Le Moulin Neuf	37
2022 Chinon AOP – Domaine Charles Pain – Cuvée prestige	40
2020 Anjou rouge AOP – Domaine Sauveroy – Cuvée Ose Iris	40
2022 Sancerre AOP – Domaine Vatan – Maulin Bele Rouge	45
2000 Bourgueil, Clos Nouveau – Domaine du Bel Air	90
2010 Saumur Champigny – Le Fou du Roi – domaine Roche de ville	75

Alsace

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

Bourgogne

2017 Macon-Mancey – domaine Dupuis	40
2021 Mercurey Meix Foulot	70
2017 Beaune Cent-Vignes – Beaune 1 ^{er} Cru – Bitouzet-Prieur	91
2021 Côte de Nuits Village – Le Meix – Trapet Père & Fils	92
2021 Marsannay – Trapet Père & Fils	95
2021 Morey Saint Denis – Société du Clos de Tart	234
2013 Corton Grand Cru – Clos des Corton – domaine Faiveley	305

Rhône

2020 Châteauneuf-du-Pape – Domaine 3 Celliers – Alchimie	78
2017 Côte-Rôtie – domaine Garon – Les Triotes	120



VINS ROUGES

75cl

Bordeaux

2022 Blaye-cotes de Bordeaux – Château La rose Belle vue	35
2020 Grave – Château du Mont	42
2018 Haut-Médoc AOP – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	55
2020 Saint-Estèphe AOP – La coccinelle de Petit Bocq	65
2021 Pessac-Leognan – Château Lafont Menaut	75
2020 Lalande de Pomerol AOC – Château Le Gravillot	77
2020 Margaux AOP – Château Trianon de Larigaudière	95
2004 Pomerol – Château Nenin – Domaine Delon	127
2007 Saint-Emilion – Grand Cru classé – Clos de l'Oratoire	129
2011 Saint-Emilion – Grand Cru classé – Château Canon la Gaffelière	132
2006 Margaux – 2 nd Cru classé – Château Brane Cantenac	203
2011 Pessac-Léognan – Grand Cru classé – Château Pape Clément	242
2011 Saint-Julien – Croix de Beaucaillou	403

Grand Sud & Corse

2015 Terrasses du Larzac – La Croix Chaptal – Cuvée Charles	34
2021 « Les Calcaires » Pic Saint-Loup – Château de Cazeneuve	54
2019 Corse, Sartène – domaine Fiumicicoli Bio	54
2019 Corse, Sartène – Castellu di Baricci	54
2018 Collioure – Clos des Paulilles	68

VINS ROSÉS

75cl

2023 La Coste rosé, Rosé d'une Nuit Bio	42
2022 La Vie en Rose, Château Roubine	50
2023 Minuty Prestige	52



CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BRUT 75cl

Franck Bonville Grand Cru	90
Pommery Apangage Brut	96
Baron de Rothschild Brut	95
Duval-Leroy cuvée des MOF	95
Pommery Apanage Brut	96
Veuve Clicquot jaune	110
Moët & Chandon Impérial	110
Laurent Perrier Brut	110
Laurent Perrier Millésimé 2008	120
« Dans un premier temps » Extra Brut, Dhondt Grellet	135
Laurent Perrier Ultra Brut	140
Laurent Perrier Grand Siècle	254
Dom Perignon Vintage	420

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Baron de Rothschild Blanc de Blancs	128
« Les Terres fines, Blanc de Blancs » 1 ^{er} Cru, Dhondt Grellet	145
Ruinart Blanc de blanc	190
Laurent Perrier Brut Blanc de Blancs	196
Cramant, Grand Cru, Blanc de Blancs	230
Amour de Deutz, Blanc de Blancs	315

CHAMPAGNES ROSÉS

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



VINS, CHAMPAGNES & EAUX

Demi-bouteilles de vins 37,5cl

VINS BLANCS

2022 Pouilly-Fumé, domaine Veneau	34
2022 Chablis, domaine Brocard	36

VINS ROUGES

2021 Mercurey Meix Foulot	29
2016 Haut-Médoc AOP – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	34
2020 Crozes-Hermitage – Michelas St Jemms	41
2007 Saint-Julien – Château Léoville Poyferré 2 nd Cru classé	85
2004 Pauillac – Château d'Armailhac 5 ^{ème} Grand Cru classé	85

Demi-bouteilles de Champagne 37,5cl

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

Les Eaux plates 50cl 75cl 1L

Vittel	7		9
Plancoët	8		10

Les Eaux pétillantes

Perrier fines bulles			9
San Pellegrino	7		9
Châteldon		11	



VINS & CHAMPAGNES AU VERRE

Sélection de vins au verre

15cl

VINS BLANCS

Graves AOP – Château Villa Bel Air	11
Pouilly-Fumé, domaine Veneau	12
Chablis, domaine Brocard	13
Châteauneuf-du-Pape, domaine Père Caboché	14

VINS ROUGES

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP – Château Le Moulin Neuf	10
Haut-Médoc – La Demoiselle d'Haut-Peyrat	14
Crozes-Hermitage – Signature St Jemms Bio	12

VINS ROSÉS

Rosé d'une Nuit, Château La Coste Bio	9
La Vie en Rose, Château Roubine	11
Minuty Prestige	14

CHAMPAGNES

12cl

Pommery Apanage Brut	21
Pommery Apanage Rosé	27

Sélection de vins sans alcool

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.