

Tapas

Accras		9€
Saucisson à découper		10€
Calamares au pesto		12€
Pollos fritos		10€
Aïoli de légumes		15€
Gambas à l'ail persillées flambées au pastis		21€
Assortiment de charcuterie ou planche du fromager		25€
Mezzo Mezzo assortiment de charcuteries & fromages		25€
Planche de Pata Negra		40€

Les entrées

Mélange de jeunes pousses	9€
Tatin des bois sur spaghettis de courgettes et salade	20€
Mélange de Bolets, shiitakes, pleurotes, cèpes, morilles, girolles	
Carpaccio de Boeuf	19€
Brésaola, tomates séchées, citrons vert et jaune, copeaux de parmesan	
Brie truffé	20€
Brie de Meaux AOP, crème truffé au mascarpone, mélange de jeunes pousses	
Foie gras maison, et son shot de vin moelleux	23€
L'oeuf -20°C sur un tartare de saumon	21€
Jaune oeuf extra frais bio, saumon préparé maison	
Salade végétarienne	18€
Quinoa, pousses de soja, légumes crus du marché	
Potage du jour	Sur ardoise
Entrée du jour	Sur ardoise

Les plats

Filet de St Pierre aux 4 épices et son risotto aux légumes croquants	30€
Teriyaki de Thon sur salade de pousses de soja, sésame et choux chinois, sauce soja	29€
Lapin à la vigneronne Mijoté aux oignons, lardons, carottes, champignons et pommes vapeurs	28€
Magret de canard entier au gros sel Servi sur un écrasé de pommes de terre et légumes croquants	29€
Entrecôte Black Angus 280gr Servi avec frites maison et salade	30€
Côte de bœuf 500g brulée aux senteurs de la Garrigue 1P	40€
Burger du Galion & frites maison et salade Burger maison au cheddar, viande de bœuf, iceberg et sauce biggy	25€
Tartare de Bœuf traditionnel préparé 250gr Servi avec frites maison et salade	25€
Lasagne maison et son mélange de jeunes pousses	21€
Risotto ou Pâtes selon l'humeur de Mathieu !	Sur ardoise
Suggestions du jour	Sur ardoise
Sauce « minute » en supp (nécessite du temps d'attente)	4€
Accompagnement supplémentaire	8€
Tous changements de garniture sera facturé	4€

Fromage et Desserts maison sur ardoise