



restaurant le Galice

Nicolas HERBÉ,

Notre Chef de cuisine vous propose ...

L'INSTANT LUNCH

21 €

(Le Midi uniquement)

Le BBQ du Marché ou La grillade de la Mer

*

Le Petit Gourmand

MENU SUR LE GRILL

35 €

(Midi et Soir)

Entrée (Au choix à la carte)

*

Plat « Coté BBQ » (Hors Côte de veau et Brochette de gambas)

*

Dessert (Au choix à la carte)



restaurant le Galice

LES ENTRÉES

Gaspacho de légumes fumés, cœur crémeux stracciatella di bufala,
Huile sicilienne, cendres d'olives noires, dès de croutons croustillants. **10 €**

Carpaccio de poulet cuit basse température, fraîcheur de câpres,
Parmesan 24 mois, tomates séchées, roquette, pesto noisettes basilic. **10 €**

Sushi de Jambon sec Nostrano, fromage frais à la menthe,
Billes de melon de Provence vinaigrées au balsamique. **11 €**

... COTÉ BBQ

Côte de veau, légumes du marché grillés,
Potatoes de Bintje maison, mayonnaise à la truffe. **26 €**

Brochette de gambas et St-Jacques au piment d'Espelette,
Vierge croquante de légumes du Sud, pilaf de riz sauvage. **26 €**

Le BBQ du Marché, composé le jour même
Selon les produits du moment et l'inspiration du chef. **19 €**

Grillade de la mer, proposition d'un poisson de saison
En direct de nos arrivages et de la pêche des derniers jours. **19 €**

... LE PLAT SIGNATURE DU CHEF

Brochette de Bœuf, marinée façon « Tigre qui pleure »
Riz thai, wok de légumes, sauce soja caramélisée au sésame torréfié. **20 €**



restaurant le Galice

SUGGESTION DE SAISON

L'Italienne, méli-mélo de rigatoni froides au pesto de noisettes et basilic frais,

Tartare de tomates, olives, fraîcheur de roquette, chiffonnade de Speck.

15 €

Le Tartare estival, Boeuf Aubrac au couteau, vieux parmesan, pistou basilic, échalotes,

Tomates confites, pignons, potatoes de bintje maison.

16 €

Ceviche de Thon, cuit au jus de citron façon « Souvenir des Andes »

Chips de patate douce, maïs, oignons rouges, coriandre, taboulé de quinoa.

20 €

NOS DESSERTS MAISON ET GOURMANDS

Fraîcheur de fraises françaises comme une soupe au thé vert menthe.

8 €

Cheesecake du Galice, spéculos mangue citron vert.

9 €

Petit Pot crémeux de chocolat 56%.

8 €

Café gourmand, panaché de douceurs, cookies au riz soufflé.

9 €

... MAIS AUSSI

Ardoise de fromages, (vache, chèvre, brebis) bouquet de roquette.

10 €