



**Galopin**  
PARIS 1876

## Entrées

Œufs bio mimosa	9 €
Salade mesclun, artichauts, radis et tomates datterino	10 €
Homard frais, cœur de laitue et avocat	25 €
L'artichaut norvégien	14 €
Saumon mariné, graine de moutarde, vinaigre de cidre bio	13 €
Foie gras de canard maison	16 €
Escargots de bourgogne « sauvages » les six, les douze	10 / 17 €
Pâté en croûte, foie gras et ris de veau	15 €

## Poissons

Pavé de maigre de Méditerranée en fine croûte dorée, pousses d'épinards	24 €
Queue de lotte rôtie, piperade et aubergines	31 €
Pavé de turbot de Noirmoutier, sauce hollandaise	38 €
Aile de raie, beurre noisette, câpres et citron	19 €
Cuisses de grenouilles sautées en légère persillade	26 €

## Végétarien

Risotto quinoa Bio et lentilles vertes du Puy, petits légumes frais	16 €
---	------

## Viandes

Poulet bio de Vendée, sauce crémeuse au champagne	25 €
Tartare de bœuf français bio, pommes allumettes maison	19 €
Filet de bœuf bio Maine et Loire, sauce au poivre	34 €
Tête de veau, sauce ravigote	19 €
Ris de veau braisé « Rossini », purée de pommes de terre	33 €

## Fromages - Desserts

Comté 24 mois	9 €
Omelette norvégienne flambée à l'eau de vie de framboises	9 €
Les œufs au lait « grand maman » servis à la cuillère	9 €
Fraises melba	11 €
Fraises et framboises nature	16 €
Traditionnelle île flottante	9 €
Sablé breton, crème de citron	10 €
Croustillant chocolat praliné	9 €
Coupe glacée Jean-Paul Bucher, cerises Amarena	9 €
Pedone glacier artisanal : vanille, caramel au beurre salé, chocolat, cassis, mangue, citron	9 €
Un café gourmandise	8 €



Afin de garantir une fraîcheur constante, certains plats peuvent manquer.  
Prix nets en euros, service compris.