



**Gallopin**  
PARIS 1876

## Entrées

L'Oreiller de la belle Aurore* <i>Recette historique de pâté en croûte, créée à la gloire de Aurore Recamier, mère de Jean Anthelme Brillat-Savarin au 19ème siècle</i>	17 €
Thon mi cuit, escabèche de poivrons et tomates acidulées au vinaigre de Banyuls	14 €
Foie gras de canard au Gewurztraminer, confit de rhubarbe et griottes *	16 €
Gaspacho de tomates ananas, servi devant vous, légumes croquants et croûtons dorés	9 €
Lentilles vertes du Puy à l'huile de noisette, girolles fraîches et magret de canard	10 €
Escargots de Bourgogne « sauvages » les six, les douze	12 € / 19 €
Œuf bio Bénédicte au saumon fumé, brioche maison citronnée	13 €

## Poissons

Filet de haddock vapeur, œuf bio poché et épinards minute	24 €
Dos de cabillaud nacré, écrasé de pommes de terre au safran, jus d'une bouillabaisse	25 €
Belles gambas flambées à l'Absinthe, riz basmati	27 €
Dorade entière rôtie au fenouil, légumes de saison	22 €
Saumon Label Rouge à la Parisienne, macédoine de légumes frais	19 €

## Végétarien

Tian de légumes provençaux, thym frais et quinoa	17 €
--	------

## Viandes

Tartare de bœuf bio « race Aubrac », pommes frites	19 €
Magret de canard, tomate cœur de boeuf rôtie à l'origan et figues fraîches	24 €
Côte de veau au sautoir, pommes grenailles et girolles fraîches	38 €
Foie de veau français, réduction de vinaigre de Reims	26 €
Filet de bœuf « race Normande » au poivre	34 €

## Fromage - Desserts

Comté 24 mois	11 €
Omelette norvégienne flambée à l'eau de vie de framboises	12 €
Fraises melba	13 €
Madeleines au miel et romarin, abricots rôtis et chantilly	13 €
Crème caramel au beurre salé	7 €
Les crêpes Suzette au Grand Marnier	14 €
Pastèque, melon et sorbets à partager	26 €
Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat	9 €
Pedone glacier artisanal, la boule : vanille, caramel au beurre salé, chocolat, pomme verte, framboise, citron	3 €

**LE GALLOPIN  
S'INVITE CHEZ VOUS !**

*L'Oreiller de la belle Aurore 12 € la portion (+/- 180 g)*

*Foie gras de canard 10 € la portion (+/- 70 g)*



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

\*Produits en vente à emporter.





**Galopin**  
PARIS 1876

## Les Vins & les Champagnes

<b>VINS AU VERRE</b>	<b>15 cl</b>	<b>LES BULLES</b>	<b>12 cl</b>
<b>Les Rosés</b>		Champagne Charles Heidsieck brut	13 €
Château Gassier - 2018 "Le Pas du Moine"	7 €	Champagne Charles Heidsieck rosé	14 €
Côtes de Provence - 2018 Château Minuty "Rosé et Or"	12 €		
<b>Les Blancs</b>		<b>CHAMPAGNES</b>	<b>75 cl</b>
Côtes du Rhône - 2017 Guigal	7 €	Charles Heidsieck brut	75 €
Chablis "Le Finage" - 2015 La Chablisienne	8 €	Pommery Blanc de Blancs	75 €
Riesling Grand Cru "Brand" - 2017 Turckheim	11 €	Charles Heidsieck rosé	85 €
		Charles Heidsieck vintage 2006	104 €
<b>Les Rouges</b>		Ruinart brut rosé	104 €
Côtes du Rhône - 2015 Guigal	7 €	Louise brut nature Pommery 2004	126 €
Bourgogne - 2017 Georges Lignier	8 €	Cristal Roederer 2009	190 €
Touraine - 1 <sup>eres</sup> vendanges Nature - 2018 H. Marionnet	8 €	Dom Pérignon 2006	250 €
Graves - Château de Landiras "Sainte-Jeanne" 2015	10 €		
Côtes de Bourg - 2016 Château les Eyquems	7 €	<b>VINS DE BOURGOGNE</b>	
		<b>Les Blancs</b>	
<b>Les Moelleux</b>	<b>12 cl</b>	Mâcon Fuissé - 2017 Aegerter	46 €
Jurançon - 2015 Domaine de Gaillot	9 €	Saint-Véran - 2017 Sophie Cinier	48 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives - 2015 Bestheim	10 €	Pouilly-Fuissé "Vers Crâs" - 2017 Sophie Cinier	65 €
		Santenay 1er Cru "Beaurepaire" - 2009 Château de la Créée	75 €
<b>VINS D'ALSACE</b>	<b>75 cl</b>	Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly" - 2011 Bader-Mimeur	78 €
<b>Le Blanc</b>		Meursault - "Le Limozin" - 2016 Château de Meursault	89 €
Riesling Grand Cru "Brand" - 2017 Turckheim	56 €	Chassagne-Montrachet - 2009 Bader-Mimeur	92 €
		<b>Les Rouges</b>	
<b>Le Rouge</b>		Bourgogne - 2017 Georges Lignier	39 €
Pinot Noir "Réserve" - 2017 Bestheim	30 €	Hautes Côtes de Nuits "Les Petites-Corvées" - 2017 Aegerter	59 €
		Mercurey - 2017 Château Chamirey Devillard	66 €
<b>VINS DE PROVENCE</b>		Chambolle Musigny - 2016 G. Lignier & Fils	78 €
<b>Les Rosés</b>		Morey Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru "Clos des Ormes" - 2016 Lignier	84 €
Château Gassier - 2018 "Le Pas du Moine"	38 €	Gevrey Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Combottes" - 2011 Lignier	94 €
Côtes de Provence - 2018 Château Minuty "Rosé & Or"	55 €	Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru "Aux Perdrix" - 2013 Devillard	108 €
		<b>BORDEAUX</b>	
<b>VINS DE CORSE</b>		<b>Rive Gauche</b>	
<b>Le Blanc</b>		Graves - 2015 Château de Landiras "Sainte-Jeanne"	44 €
Clos Venturi - 2017 AOP Vermentino	69 €	Moulis-en-Médoc - 2012 Château Caroline	47 €
		Saint-Estèphe - 2011 Château Le Crock Cru bourgeois	72 €
<b>Le Rouge</b>		Saint-Julien - 2014 Château Lalande-Borie	80 €
Clos Venturi - 2016 AOP Nielluccio	69 €	Pessac-Léognan - 2012 Château La Garde	85 €
		Pauillac - 2014 Château Pédesclaux 5 <sup>eme</sup> Cru classé	95 €
<b>VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>		Margaux - 2013 Château Marquis de Terme 4 <sup>eme</sup> Cru classé	99 €
<b>Le Blanc</b>		<b>Rive Droite</b>	
Château de Nages - Vieilles vignes 2017	37 €	Côtes de Bourg - 2016 Château les Eyquems	33 €
Côtes du Roussillon - 2013 Domaine de Vénus "L'Effrontée"	51 €	Saint-Emilion Grand Cru - 2014 Château Matignon	51 €
		Saint-Emilion Grand Cru - 2015 Cht Balestard la Tonnelle	92 €
<b>Les Rouges</b>		<b>VINS DU BEAUJOLAIS</b>	
Corbières - 2017 Château du Grand Caumont - F. Rigal	33 €	<b>Les Rouges</b>	
Grès de Montpellier - 2016 Mas de Lunès	37 €	Morgon - 2017 Château Pizay	36 €
Domaine de Vénus "Tentations" 2013	45 €	Brouilly - 2017 Château des Tours	36 €
Côtes du Roussillon - 2017 Mas Amiel "Vertigo"	49 €		
		<b>LA WINERIE PARISIENNE</b>	
<b>VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE</b>		<i>propose, depuis 2015, des vins audacieux vinifiés dans leurs chais urbains et élaborés à partir de raisins issus des plus grands terroirs français.</i>	
<b>Les Blancs</b>		<b>Les Bulles</b>	<b>Flûte 12cl / Btle</b>
Côtes du Rhône - 2017 Guigal	33 €	Don Paris - Blanc de Blancs de Vermentino	11 € 45 €
Condrieu "Les Grands Vallons" - 2016 F. Villard	90 €	Vin de France	11 € 45 €
		<b>Blanc</b>	<b>verre 15cl / Btle</b>
<b>Les Rouges</b>		"Grisant" - 2017 Vin de France	8 € 34 €
Côtes du Rhône - 2015 Guigal	33 €	<b>Rosé</b>	
Crozes-Hermitage - 2017 Dom. des Hauts Chassis	44 €	"Grisant" - 2018 Vin de France	8 € 34 €
Saint-Joseph "Passion de Terrasses" - 2016 G. Farge	75 €	<b>Rouge</b>	
Châteauneuf-du-Pape - 2016 Clos de l'Oratoire des Papes	79 €	"Le Jugement de Paris" - 2016 4 Terroirs d'exception	
		Merlot/Tannat/Syrah/Grenache	
<b>VINS DE LA LOIRE</b>		Vin de France	88 €
<b>Les Blancs</b>			
Sancerre - 2018 T. Merlin-Cherrier	36 €		
Pouilly-Fumé - 2018 Domaine Seguin	38 €		
<b>Les Rouges</b>			
Saint-Nicolas de Bourgueil - 2016 G. Hersard	29 €		
Touraine - 1 <sup>eres</sup> vendanges Nature - 2018 H. Marionnet	36 €		
Sancerre - 2017 T. Merlin-Cherrier	39 €		
Saumur Champigny "Les Roches Neuves" - 2018 T. Germain	41 €		

## Les bières artisanales parisiennes

Paname Casque d'or (33cl) blonde	8 €
Paname Barge du Canal (33cl) IPA	9 €
Paname Œil de Biche pression Pale Ale :	
Galopin (12,5 cl)	3,50 €
Demi (25 cl)	5,50 €

## Eaux & Softs

Vittel (50 cl), Eau de Perrier (50 cl)	3,90 €
Jus de fruit "Pampryl" : abricot, ananas, orange, pomme, tomate (25 cl)	4,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca light (33 cl)	4,50 €
Fanta (33 cl), Sprite (33 cl), Fuzeteta (25 cl)	4,50 €

## Cafés & Thés

Café expresso, décaféiné	3,50 €
Double expresso, grand café crème	5,50 €
Café Viennois, cappuccino	5,50 €
Thés et infusions Mariage Frères	6,50 €

**-30% sur la carte des vins en vente à emporter**