



Gallopin
PARIS 1876

Entrées

L'Oreiller de la belle Aurore*	17 €
<i>Recette historique de pâté en croûte, créée à la gloire de Aurore Recamier, mère de Jean Anthelme Brillat-Savarin au 19ème siècle</i>	
Velouté de légumes servi en soupière	9 €
Foie gras de canard au Gewurztraminer, confit de poires épicées*	16 €
Belle salade d'endives, mâche et betteraves, vinaigre de cidre bio	9 €
Carpaccio de Saint-Jacques françaises marinées aux truffes fraîches	15 €
Escargots de Bourgogne « sauvages » les six, les douze	11 €/19 €
Œufs bio mimosa classiques ou aux truffes fraîches	7 €/17 €
Caviar français Baïka Royal « Maison Petrossian » 30grs	90 €

Poissons

Filet de haddock vapeur et œuf bio poché, étuvée de poireaux	24 €
Tronçon de turbot dieppoise, crevettes grises et épinards frais	38 €
Aile de raie grenobloise, beurre noisette, câpres et croûtons	22 €
Coquilles Saint-Jacques françaises juste rôties au beurre demi-sel	28 €
Belle sole meunière, pommes vapeur	43 €

Végétarien

Fricassée de légumes d'hiver servie dans un petit potiron	17 €
---	------

Viandes

Tartare de bœuf bio race Aubrac, pommes frites	19 €
Suprême de poulet fermier aux écrevisses fraîches	26 €
Tête et langue de veau, sauce ravigote	21 €
Foie de veau français, réduction d'un vieux vinaigre de Banyuls	26 €
Baekhoffsé Alsacien au canard, veau et foie gras poêlé	24 €
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 €
Tarte tatin aux pommes bio, crème d'Isigny	11 €
La profiterole du Gallopin	14 €
Crème caramel au beurre salé	7 €
Ananas frais nature ou flambé et glace rhum raisins	7 €/13 €
Traditionnel Paris-Brest suffisant pour 2	19 €
Pedone glacier artisanal, la boule : vanille, caramel au beurre salé, chocolat, pomme verte, framboise, citron	3 €

AU GALLOPIN, ON S'LA FLAMBE !

Gambas poêlées et flambées à l'Absinthe 26 €

Les crêpes Suzette au Grand Marnier 14 €

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.