



**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, œuf bio poché et épinards minute            | 24 € |
| Tronçon de turbot dieppoise, crevettes grises et champignons boutons | 38 € |
| Belles gambas flambées à l'Absinthe, riz basmati                     | 26 € |
| Aile de raie grenobloise, beurre noisette, câpres et croûtons        | 22 € |
| Coquilles Saint-Jacques françaises juste rôties au beurre demi-sel   | 28 € |
| Sole meunière toute préparée et pommes vapeur                        | 43 € |

## Végétarien

|   |      |
|---|------|
| Compotée vegan d'haricots coco, potimarron et légumes fanes | 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 €     |
| Les crêpes Suzette au Grand Marnier                                       | 14 €     |
| Crème caramel au beurre salé  | 7 €      |
| Ananas frais nature ou flambé et glace rhum raisins                       | 7 €/13 € |
| Traditionnel Paris-Brest minute, suffisant pour 2                         | 19 €     |
| Pedone glacier artisanal, la boule :                                      | 3 €      |
| vanille, caramel au beurre salé, chocolat, pomme verte, framboise, citron |          |

### NOS ACCORDS METS ET COCKTAILS

Du mardi au samedi à partir de 18h,  
découvrez nos accords :  
3 mises en bouche issues de notre carte  
et 3 cocktails "signatures"  
35 €

### 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.