



tripadvisor

5,0 ●●●●●

HÔTEL  
★★★★★

# *Gallia* Grand Hôtel & *Londres*



## *Carte et Menus*



**#Tous  
AntiCovid**





Suggestions \*



 CHABLIS AOC  
EMMANUEL DAMPT  
"VIELLES VIGNESÉ"

 JURANÇON DOUX  
AOC LAPEYRE

 CÔTE DE GASCogne DOUX  
ALIAN BRUMONT

 SANCERRE AOC  
LES ORMEAUX

## Entrées Starters

**Déclinaison de truite rose des Pyrénées "Maison Pomarez" de Lau Balagnas  
« crue, cuite, fumée », crème acidulée à l'aneth 16 €**

*Variation of Pyrenean Trout "Maison Pomarez" de Lau Balagnas "  
raw, cooked, smoked", sour cream with dill*

**Terrine de foie gras, chutney pommes-figue et condiments 25 €**

*Foie gras terrine, apple-fig chutney & condiments*

**Planche de 3 Petits cochons venus de Bigorre, de Bayonne et d'Espagne 25 €  
(Porc noir de Bigorre, jambon de Bayonne et jambon Serrano)**

*Platter of 3 Little Pigs from Bigorre, Bayonne & Spain  
(Porc noir of Bigorre, Bayonne ham & Serrano ham)*

**Magret fumé et ses pommes, salade de jeunes pousses à la pomme Granny  
et pignons des Landes, vinaigrette d'agrumes 16 €**

*Smoked duck breast, young and crunchy salad leaves with granny apple,  
pine nuts from French Landes forest, citrus vinaigrette*

**Onctuosité du jour 11 €**

*Creamy soup of the day*



*\*Voir tarifs Carte des vins  
Browse our wine list*

# Poissons Fish

**Noix de Saint-Jacques et gambas snackées, sauce vierge,  
jardinière de légumes printaniers 28 €**

*Snacked scallops & gambas, lemon "sauce vierge", mix of springtime vegetables*

**Filet de truite des Pyrénées, sauce vin rouge, façon beurre blanc, riz Madras 25 €**

*Fillet of Pyrenean trout, Red wine sauce, "beurre blanc" style, Madras rice*

# Plats végétariens & vegan Vegetarian & vegan

**Poke Bowl hawaïen, crudités crues et cuites  
sur salade de Boulghour 17 €**

*Hawaiian Poke Bowl, cooked & raw vegetables with Bulgur salad*

**en supplément Truite rose des Pyrénées "Maison Pomarez" de Lau Balagnas 6 €**

*with extra Pyrenean Trout "Maison Pomarez" de Lau Balagnas*



Suggestions \*



BOURGOGNE  
TONNERRE AOC  
"CHAVEALIER D'EON"



CHÂTEAU BOUSCASSÉ  
LES JARDINS  
PHILOSOPHIQUES



CÔTE DU RHONE  
ROUGE

*\*Voir tarifs Carte des vins  
Browse our wine list*



Suggestions \*



MADIRAN AOC  
CHÂTEAU BOUSCASSÉ  
A. BRUMONT



MÉDOC AOC  
CHÂTEAU  
"LE TERRE DE GAUSSON"



BORDEAUX  
GRAVE BOURDIEU

## Viandes Meat

**Poule au pot d'Henry IV "Maison Biraben" façon Gallia 23 €**  
*"Poule au pot" of Henry IV in Gallia's style, from local "Maison Biraben"*

**Carré d'agneau et son jus au romarin, purée d'haricots Tarbais & légumes de saison 26 €**  
*Rack of lamb with rosemary juice, beans of Tarbes in purée & season vegetables*

**Pièce de boeuf façon Rossini (200 gr), tranche de foie poêlé & jus à la truffe, pommes frites rustiques 29 €**  
*Tournedos of beef Rossini style (200 gr), slice of fried liver & truffle juice, rustic Chips*

## Les fromages de Dominique Bouchait Dominique Bouchait's cheeses

Dominique Bouchait, Maître Artisan Fromager depuis 30 ans, Meilleur Ouvrier de France depuis 2011, gourmand et passionné, n'a de cesse de faire rayonner sur tout le Sud-Ouest et au-delà l'art fromager sur la scène gastronomique.

*Dominique Bouchait, Master Cheesemaker for 30 years, Meilleur Ouvrier de France since 2011, gourmand and passionate, has never ceased to make the art of cheesemaking shine on the gastronomic scene in the South-West and beyond.*

**Le Napoléon : croûte brune typique des Pyrénées 10 mois**  
*typical Pyrenean brown rind 10 months*

**Le Régalis : bleu au lait de brebis, très peu salé et bien moelleux**  
*blue cheese made from sheep's milk, very lightly salted and very soft*

**Le Mignon : fromage de brebis, pâte très délicate et crémeuse**  
*ewe's milk cheese, very delicate and creamy paste*

**Assiette de fromages de D. Bouchait, Meilleur Ouvrier de France 15 €**  
*Plate of cheeses from D. Bouchait "Meilleur Ouvrier de France"*



BOURGOGNE BLANC

*\*Voir tarifs Carte des vins  
Browse our wine list*



Suggestions \*



PORTO  
FLOC DE GASCOGNE  
BLANC



CÔTES DE PROVENCE  
AOC DOMAINE DE JALE  
LES FENOUILS

## Desserts Desserts

### Crème brûlée à la vanille Bourbon 12 €

*Crème brûlée with Bourbon vanilla*

### Moelleux chocolat façon Gallia, coeur coulant caramel, glace au yaourt 10 €

*Soft chocolate and caramel pudding, yoghurt ice cream*

### Poire pochée au Jurançon, sauce chocolat, glace à la vanille 12 €

*Poached pear with Jurançon, chocolate sauce, vanilla ice cream*

### Carpaccio d'ananas, crumble vanille, glace caramel beurre salé 12 €

*Pineapple carpaccio, vanilla crumble, salted butter caramel ice cream*

\*Voir tarifs Carte des vins  
Browse our wine list

## Pour les enfants For the kids menu

### Menu enfant moins de 12 ans 14 €

*Kid menu under 12 years old*

Satisfait ? Merci de  
nous le dire sur  
Satisfied ? Thanks  
for telling us on



tripadvisor



*L'information relative à la présence des allergènes est à votre disposition auprès du personnel.*

*The staff can provide advice about food allergies.*

*Per le informazioni relative alla presenza di allergeni, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale.*

*Si necesita información sobre la presencia de alérgenos, solicítasela al personal.*

*Notre souci de la qualité peut entraîner l'absence ponctuelle de certains plats, merci de votre compréhension.*

*Our attention to quality may mean that some dishes are occasionally unavailable. Thank you for your understanding.*

*Per i nostri clienti, vogliamo la migliore qualità. Ecco perché, a volte, alcuni piatti non sono presenti nel menù.*

*Grazie della comprensione.*

*Nuestro compromiso en la calidad puede conllevar la ausencia puntual de algunos platos. Le agradecemos su comprensión.*

*Origine viandes et poissons : France et Union européenne*