

HÔTEL  
★★★★★

# *Gallia* Grand Hôtel & *Londres*



*Carte et Menus*

*Entrées*  
*Starters*  
*Entradas*

**Déclinaison de truite rose des Pyrénées « crue, cuite, fumée » 13 €**

*Variation of Pyrenean Trout "raw, cooked, smoked"*

*Variación de trucha rosa de los Pirineos "cruda, frita, ahumada"*

**Terrine de foie gras, chutney pommes et pain de mie maison 23 €**

*Foie gras terrine, apple chutney y homemade bread*

*Terrina de foie gras, chutney de manzana y pan de molde casero*

**Fraîcheur de melon et jambon Serrano, caviar de Porto 13 €**

*Fresh melon and Serrano Ham, caviar of Porto*

*Melón con jamón y caviar de oporto*

**Magret fumé et ses pommes, salade de jeunes pousses et pignons des Landes 14 €**

*Smoked duck breast, young and crunchy salad leaves, pine nuts from French Landes forest*

*Pechuga de pato ahumada, ensalada crujiente con pinones de los landes*



*Suggestion\**



CHABLIS AOC  
EMMANUEL DAMPT  
« VIEILLES VIGNES »

BANYULS  
PARCE BANYULS  
GRAND CRU

PORTO  
FLOC DE GASCOGNE  
BLANC

POUILLY FUISSÉ AOC  
« LES VIEUX MUR »



\* Voir tarifs Carte des vins.  
Browse our wine list.  
Consultate la nostra Carta dei vini.  
Consulte nuestra Carta de vinos.

Poissons  
Fish  
Pescado

**Noix de Saint-Jacques snackées, fondue d'oignons 25 €**

*Snacked scallops, onions chutney*

*Vieiras a la plancha, fondue de cebolla*

**Le Bar poelé à l'Espagnol, Agata aux herbes, fenouil croquant 24 €**

*Pan-seared bass, Agata potatoes with chives, crisp fennel*

*Lubina salteada con vinegreta de mostaza, patatitas con cebollino e hinojo crujiente*

Plats végétariens  
Vegetarian  
Vegetariano

**Galette de boulgour aux saveurs indiennes, jeune salade croquante 15 €**

*Bulgur wheat galette with Indian-inspired flavours, crisp tender salad leaves*

*Tortita de bulgur con aromas de la India y brotes tiernos crujientes*

**Poêlée de légumes de saison, crème végétale aux poivrons 13 €**

*"Poêlée" with season vegetables, cream with bell peppers*

*Verduras de temporada fritas, salsa al pimiento*



Suggestion\*



BOURGOGNE  
TONNERRE AOC  
« CHEVALIER D'EON »

CHABLIS AOC  
EMMANUEL DAMPT  
« VIEILLES VIGNES »

CÔTE DU RHONE  
ROUGE

\* Voir tarifs Carte des vins.  
Browse our wine list.  
Consultate la nostra Carta dei vini.  
Consulte nuestra Carta de vinos.

*Viandes*  
*Meat*  
*Carne*

**Boeuf "Châteaubriand" sauce poivre et balsamique,  
pommes pont-neuf et tomates confites 25 €**

*Châteaubriand beef filet, pepper and balsamic sauce, pont-neuf potatoes, confit tomatoes*  
*Solomillo Châteaubriand con salsa de pimienta y balsamico, patatas pont-neuf y tomates*  
*confitados*

**Carré d'agneau des Pyrénées en croûte d'herbes et son jus au romarin,  
purée d'haricots Tarbais & légumes de saison 24 €**

*Loin of Pyrenean lamb with herbs crust with rosemary juice,*  
*beans of Tarbes in purée & season vegetables*  
*Costillar de cordero de los Pirineos con costra de hierbas*



*Suggestion\**



 BORDEAUX  
GRAVE GRAND BOURDIEU

 CÔTE DU RHONE  
ROUGE

\* Voir tarifs Carte des vins.  
Browse our wine list.  
Consultate la nostra Carta dei vini.  
Consulte nuestra Carta de vinos.

*Desserts et fromages*  
*Desserts and cheese*  
*Postres y quesos*

**Duo de tommes, confitures artisanales myrtille et figues blanches 11 €**

*Local cheese duo with marmelades*

*Quesos con marmeladas artesanales*

**Crème brûlée à la vanille Bourbon 11 €**

*Crème brûlée with Bourbon vanilla*

*Natillas caramelizadas a la vainilla Bourbon*

**Tarta tatin abricot romarin accompagnée de sa glace vanille Bourbon 9 €**

*Homemade apricot and roemary tarte Tatin*

*Tarta tatin de albaricoques al romero*

**Le moelleux chocolat caramel, glace au sésame grillé 10 €**

*Soft chocolate and caramel pudding, toasted sesame ice cream*

*Pastel moelleux de chocolate y caramelo, helado de sésamo tostado*



*Suggestion\**



BOURGOGNE BLANC



PORTO  
FLOC DE GASCOGNE  
BLANC



BANYULS  
PARCE BANYULS  
GRAND CRU



CÔTES DE PROVENCE  
AOC  
DOMAINE DE JALE  
LES FENOUILS

*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 con la calidad puede conllevar la ausencia puntual de algunos platos. Le agradecemos su comprensión.*

*\* Voir tarifs Carte des vins.*

*Browse our wine list.*

*Consultate la nostra Carta dei vini.*

*Consulte nuestra Carta de vinos.*