

CAFÉ - DÉJEUNER - SALON DE THÉ - BRUNCH

NOS BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

Café serré, Espresso, décaféiné	2,40 €
Double Espresso	3,40 €
Noisette	2,90 €
Café allongé	2,80 €
Café crème	3,90 €
Cappuccino	4,10 €
Café viennois	5,70 €
Chocolat chaud à l'ancienne	5,00 €
Chocolat chaud pour les enfants	4,60 €
Chocolat viennois	6,00 €
Le lait chaud de la Ferme de Viltain (78)	3,70 €
Café gourmand expresso ou allongé (<i>assortiment de cakes et gâteaux faits maison</i>)	7,50 €
Chocolat gourmand (<i>assortiment de cakes et gâteaux faits maison</i>)	7,70 €
Thé gourmand (<i>assortiment de cakes et gâteaux faits maison</i>)	7,70 €
Infusion gourmande (<i>assortiment de cakes et gâteaux faits maison</i>)	7,70 €
Infusion (<i>tilleul, menthe douce, verveine, queue de cerises</i>)	4,80 €
Supplément crème fouettée	1,10 €
Supplément lait	1,10 €

LES THÉS MARIAGE FRERES

Thé vert Sencha Ugi	6,00 €
Thé vert Genmaicha (riz soufflé) Japonais	

THÉ DAMMANN

Thé Earl Grey	5,00 €
Thé Lapsang Souchong	
Paul & Virginie (<i>notes de caramel, fruits rouges, et complété par une note de vanille</i>)	
Thé Touareg (<i>thé vert à la menthe</i>)	
Thé Darjeeling (<i>mélange de différents jardins, avec saveur d'amande et de pêche mûre</i>)	
Thé Breakfast (<i>force, caractère et goût</i>)	
Pomme d'Amour (<i>thés noirs de Chine et de Ceylan, aux saveurs de pomme caramélisée</i>)	
Thé Douchka (<i>goût Russe</i>)	
Nuit à Versailles (<i>mélange fruité et fleuri sur une base de thé vert</i>)	
Thé au Jasmin	
Thé au lait	5,90 €

LES BOISSONS FROIDES

Eau plate de Treignac 75 cl	4,50 €
Eau gazeuse de Chateldon 75 cl	4,50 €
Eaux 50 cl : San Pellegrino, Vittel	3,90 €
Perrier 33 cl	3,90 €
Sodas 33 cl : Coca Cola, light, zéro, limonade artisanale	3,90 €
Jus detox (pomme, citron, menthe)	7,70 €

Servis au verre (25 cl)

Nectar de groseille du Verger des Murailles	4,20 €
Le jus de pommes des Fermes de Gally	4,20 €
Les jus de fruits d'Emmanuelle Baillard (<i>poire, tomate, mirabelle, mangue</i>)	4,20 €
Les jus de fruits pressés (<i>orange ou citron</i>)	5,00 €
Les sirops de la Ferme d'Edmée (<i>myrtille, fraise, mûre</i>)	3,60 €
Les sirops classiques (<i>grenadine, menthe</i>)	2,60 €
Vittel ou Perrier sirop	4,70 €
Le lait de la Ferme (78)	3,40 €
Diabolo fraise ou menthe	4,70 €

LES BOISSONS ALCOOLISEES

Apéritifs (hors formule)

Le kir	7,00 €
Le kir royal	12,00 €
La coupe de Champagne Brimoncourt	12,00 €
Le mimosa	12,00 €

Nos vins au verre (14 cl)

Verre blanc 14 cl - Petit Chablis Vibrant 2015	6,00 €
Verre rosé 14 cl - Château Rasque 2016 - Côte de Provence	6,00 €
Verre rouge 14 cl - Lacombe Noaillac 2013 - Médoc	6,00 €

Nos bières artisanales

Élaborées et brassées en Ile-de-France, découvrez le goût des bières du Gâtinais, du Vexin ou encore de Chevreuse (Volcelest) selon production	6,00 €
Bière de Gally (<i>en fonction de l'arrivage</i>)	
Bière blanche 33 cl	
Bière blonde 33 cl	
Bière ambrée 33 cl	
Bière brune 33 cl	

Nos vins en bouteille (75 cl)

Choisissez votre bouteille dans le rayon vin du Magasin.
Nous la débouchons pour vous.
Le prix est majoré d'un droit de bouchon de 5 €.

Nos bouteilles de Champagne

Champagne Brimoncourt - Brut Régence	48,00 €
Champagne Ruinart	65,00 €

NOS DESSERTS

Faits maison (en fonction de la production)

La meringue	5,00 €
La gaufre sucre (<i>mercredi, week-end, vacances scolaires</i>)	5,00 €
La gaufre crème fouettée (<i>mercredi, week-end, vacances scolaires</i>)	6,00 €
Les cakes du jour (<i>citron, orange, noix</i>)	6,70 €
Les tartes du jour	7,70 €
Le fondant au chocolat	7,70 €
Le fondant au chocolat (<i>sans gluten</i>)	8,00 €
Le crumble aux pommes	7,70 €
Le cheese cake	7,70 €
La panna cotta façon Gally (<i>coulis de mangue</i>)	7,70 €
Le Mont-Blanc	7,70 €
L'éclair ou le chou au mascarpone en fonction de l'humeur de la pâtisserie	8,00 €

De l'épicerie

Les tartines grillées Poilâne, beurrées avec au choix nos confitures (<i>framboises, fraises, abricot, orange, miel</i>)	6,30 €
Le fromage blanc entier de la Ferme de Viltain avec au choix (<i>coulis de fruits rouges, miel d'acacia, crème de marron</i>)	6,20 €
Supplément crème fouettée	1,10 €

CAFÉ - DÉJEUNER - SALON DE THÉ - BRUNCH

NOS PLATS

LES EN-CAS DE LA FERME

Œuf coque Bio nature et ses mouillettes	5,00 €
Pomme de terre Monalisa, crème ciboulette	5,00 €
Soupe de Gally du jour	8,50 €
Rillettes de canard Barthouil, pain toasté	8,50 €
Sardines de Courtin et sa pomme de terre, crème ciboulette	10,50 €
Camembert rôti (<i>Roquette, Parmesan</i>)	10,50 €
Foie gras Barthouil aux 3 pains toastés	13,50 €
Burrata saumon fumé (<i>hors formule</i>)	16,00 €

LES SALADES

Salade parisienne (<i>lit de salade, tomates cerises, dés d'emmental, jambon blanc et œuf dur</i>)	12,00 €
Salade campagnarde (<i>salade verte, magret de canard, tomates cerises, mimolette et noix</i>)	13,50 €
Salade Barthouil (<i>saumon fumé, tomates, œuf dur, parmesan, aneth et persil</i>) (<i>hors formule</i>)	14,00 €
Chèvre chaud au romarin (<i>lit de salade et miel d'Acacia</i>)	12,00 €
Saint-Marcellin (<i>lit de salade et pomme de terre</i>)	12,00 €
Salade végétarienne (<i>salade verte, tomates, œuf dur, champignons, parmesan, herbes aromatiques, huile d'olive, vinaigre balsamique</i>)	13,00 €

LES ARDOISES DE LA FERME

Ardoise de fromages	12,50 €
Ardoise de charcuterie	13,50 €
Ardoise aux deux jambons	14,00 €
Ardoise mixte (<i>charcuterie, fromages</i>)	14,50 €

LES PLATS DE LA FERME

Œufs bio de la Ferme des Beurrieres, Feucherolles (78)

Deux œufs coque natures et leurs mouillettes	8,50 €
Deux œufs coque, tartines au pâté de tomates, salade verte tomates cerises, olives, parmesan	14,00 €
Deux œufs coque mimolette extra vieille émincés de magret de canard fumé	14,00 €
Deux œufs coque et "croc" monsieur	14,00 €
Deux œufs coque fermière (<i>Comté, jambon cru</i>)	14,00 €
Deux œufs coque forestière (<i>tabac de cèpes, champignons de Paris</i>)	14,00 €
Deux œufs coque Roquefort noix (<i>crème de Roquefort, noix, salade, jambon cru</i>)	14,00 €
Deux œufs coque saumon fumé (<i>hors formule</i>)	16,00 €

Les pommes de terre Mona Lisa

Pomme de terre, crème ciboulette et salade	10,50 €
Pomme de terre, fromages fondants et salade	12,50 €
Pomme de terre, raclette fondue et Lonzu (<i>jambon Corse</i>)	14,00 €
Pomme de terre, crème ciboulette et charcuterie	14,00 €
Pomme de terre mixte de fromage à raclette fondu et charcuterie	14,00 €
Pomme de terre, crème ciboulette, saumon fumé et salade (<i>hors formule</i>)	16,00 €

A ESSAYER (*hors formule*)

- Tartare de la maison de l'Aubrac au couteau	16,00 €
(en fonction de l'arrivage) pomme de terre cuite, ciboulette, salade	
- Plat vegan de « la Brouette » légumes al dente à la menthe fraîche	15,00 €
(Boullgour, quinoa, huile de noisette)	
- Deux œufs coque avocat-toast (<i>Burrata jambon cru, Roquette, parmesan</i>)	15,00 €
- Deux œufs coque foie gras Barthouil	16,00 €
- 4 œufs coque et leurs mouillettes au beurre de caviar Neuvic	38,00 €
(pour 2)	

NOS BRUNCHS (*tous les jours*)

Le brunch de Gally	19,00 €
1 boisson chaude au choix - café, thé, chocolat ou infusion	
Orange pressée	
Tartines grillées Poilâne, beurre, confiture	
Œuf à la coque	
Cake du jour	
Le brunch Marlette	23,00 €
Brunch de Gally + dessert selon production du jour	
Le brunch Fermier	24,00 €
Brunch de Gally autour de la charcuterie et du fromage	
Le brunch Barthouil	24,00 €
Brunch de Gally et une tranche de saumon	
Le brunch d'Hiver	24,00 €
Brunch de Gally et fromage blanc / coulis de fruits rouges	
mélange de fruits secs / fruits frais de saison	
Supplément	
Charcuterie ou fromages	6,00 €
Saumon	6,00 €
Salade verte vinaigrette maison	2,50 €

NOS FORMULES

Formule déjeuner (<i>hors week-end et jours fériés</i>)	20,00 €
1 plat au choix	
1 dessert de la Ferme au choix	
1 boisson ou 1 vin au verre au choix (<i>hors café et toute autre boisson chaude</i>)	
Un évènement à partager (pour 2)	58,00 €
4 œufs coque Bio et leurs mouillettes au beurre de caviar Neuvic	
2 coupes de champagne Brimoncourt	

Formule petit Gally (jusqu'à 10 ans)	11,50 €
1 pomme de terre beurre	
1 jambon blanc	
1 fondant au chocolat	
1 jus de pomme	
Formule Goûter de Gally (<i>hors week-end et jours fériés</i>)	9,90 €
Boisson chaude + une pâtisserie	

Prix nets, taxes et service compris

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10 H A 18 H

WWW.LESFERMESDEGALLY.COM