

CAFÉ - DÉJEUNER - SALON DE THÉ - BRUNCH

LES ENTRÉES DE LA FERME

| | |
|---|--------|
| Pomme de terre Monalisa, crème ciboulette | 6,00€ |
| Œuf coque Bio nature et ses mouillettes | 6,00€ |
| Soupe de saison faite maison | 8,50€ |
| Rillettes de canard Barthouil, pain toasté | 8,50€ |
| Sardines de Courtin | 12,00€ |
| Champignons de Paris, parmesan avec des herbes | 12,00€ |
| Camembert roti (<i>roquette, pain aux noix</i>) | 12,00€ |
| Burratas jambon cru (<i>à partager</i>) | 17,00€ |
| Burratas tomates (<i>à partager</i>) | 17,00€ |
| Saumon fumé Barthouil et ses toasts (<i>à partager</i>) | 24,00€ |

NOS PLATS

LES SALADES

| | |
|--|--------|
| Salade parisienne (<i>lit de salade, tomates cerises, dés d'emmental, jambon blanc et œuf dur</i>) | 14,00€ |
| Salade méditerranéenne (<i>lit de salade, tomates cerises, jambon cru, parmesan</i>) | 14,00€ |
| Salade végétarienne du chef (<i>salade verte, tomates, œuf dur, champignons, parmesan, herbes aromatiques, huile d'olive, vinaigre balsamique, avocat et œuf mollet</i>) | 14,00€ |
| Salade vegan (<i>salade verte, tomates, champignons, graines herbes aromatiques, huile d'olive, vinaigre balsamique, avocat</i>) | 14,00€ |
| Chèvre chaud au romarin (<i>lit de salade et miel d'Acacia</i>) | 14,00€ |
| Salade campagnarde (<i>salade verte, magret de canard, œuf mollet, tomates cerises, mimosette et noix</i>) - hors formule- | 15,00€ |

LES ARDOISES DE LA FERME

| | |
|--|--------|
| Ardoise de charcuterie | 13,50€ |
| Ardoise aux deux jambons | 14,00€ |
| Ardoise de fromages | 15,00€ |
| Ardoise mixte (<i>charcuterie, fromages</i>) | 15,00€ |

ŒUFS BIO DE LA FERME DES BEURRERIES, FEUCHEROLLES (78)

| | |
|--|--------|
| Deux œufs coque natures et leurs mouillettes | 10,00€ |
| Deux œufs coque, tartines au pâté de tomates, salade verte tomates cerises, olives, parmesan | 14,00€ |
| Deux œufs coque et "croc" monsieur | 14,50€ |
| Deux œufs coque fermière (<i>Comté, jambon cru</i>) | 14,00€ |
| Deux œufs coque forestière (<i>tabac de cèpes, beurre de cèpes, champignons de Paris</i>) | 14,00€ |
| Deux œufs coque mimolette extra vieille émincés de magret de canard fumé - hors formule- | 15,00€ |
| Deux œufs coque roquefort noix (<i>crème de Roquefort, noix, salade, jambon cru</i>) - hors formule- | 15,00€ |
| Deux œufs coque avocat-toast jambon cru (<i>Mozzarella, roquette, parmesan</i>) - hors formule- | 18,00€ |

PLAT VEGAN de «la Brouette» légumes al dente à la menthe fraîche (*boulgour, quinoa, huile de noisette*) - hors formule- 16,00€

LES POMMES DE TERRE MONA LISA

| | |
|--|--------|
| Pomme de terre, crème ciboulette et salade | 12,00€ |
| Pomme de terre Saint-Marcellin | 14,00€ |
| Pomme de terre, fromages fondants et salade | 14,00€ |
| Pomme de terre, raclette fondue et Lonzu et salade (<i>jambon Corse</i>) | 14,50€ |
| Pomme de terre, crème ciboulette et charcuterie | 14,50€ |
| Pomme de terre mixte de fromage à raclette fondu et charcuterie | 15,00€ |
| Pomme de terre, crème ciboulette, tartare de la maison de l'Aubrac au couteau (<i>en fonction de l'arrivage</i>) - hors formule- | 18,00€ |

LES INCONTOURNABLES AUTOUR DU SAUMON BARTHOUIL

- hors formule -

| | |
|---|--------|
| Salade Barthouil (<i>saumon fumé, tomates, œuf dur, parmesan, aneth et persil</i>) | 18,00€ |
| Deux œufs coque saumon fumé | 18,00€ |
| Pomme de terre, crème ciboulette, saumon fumé et salade | 18,00€ |
| Deux œufs coque avocat-toast saumon Barthouil (<i>Mozzarella, roquette, parmesan</i>) | 19,00€ |
| Saumon fumé Barthouil et ses toasts | 24,00€ |

NOS BRUNCHS - tous les jours -

Le brunch de Gally 21,00€

1 boisson chaude au choix - café, thé, chocolat ou infusion
Orange pressée
Tartines grillées (*pain Legoupil*), beurre, confiture
Œuf à la coque
Pomme de terre crème ciboulette
Cake du jour

Le brunch Gourmand 24,00€

Brunch de Gally autour des gâteaux faits maison

Le brunch d'Automne 25,00€

Brunch de Gally et fromage blanc / coulis de fruits rouges
mélange de fruits secs / fruits frais de saison

Le brunch Fermier 26,00€

Brunch de Gally autour de la charcuterie et du fromage

Le brunch Barthouil 27,00€

Brunch de Gally autour du saumon

SUPPLÉMENT

| | |
|---------------------------------|-------|
| Salade verte vinaigrette maison | 2,50€ |
| Avocat | 6,00€ |
| Charcuterie ou fromages | 7,00€ |
| Saumon | 8,00€ |

NOS FORMULES

Formule déjeuner - hors week-end et jours fériés - 21,00€

1 plat de la Ferme au choix
1 dessert de la Ferme au choix
1 boisson ou 1 vin au verre au choix - hors café et toute autre boisson chaude-

Formule petit Gally (jusqu'à 10 ans) 12,00€

1 pomme de terre beurre
1 jambon blanc
1 fondant au chocolat
1 jus de pomme

Formule Goûter de Gally - hors week-end et jours fériés - 9,90€

Boisson chaude + une pâtisserie

Prix nets, taxes et service compris

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10 H À 18 H

WWW.LESFERMESDEGALLY.COM

CAFÉ - DÉJEUNER - SALON DE THÉ - BRUNCH

NOS BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|-------|
| Café serré, Espresso, décaféiné | 2,60€ |
| Noisette | 3,00€ |
| Café allongé | 3,00€ |
| Lait chaud | 3,70€ |
| Double Espresso | 4,00€ |
| Café crème | 4,20€ |
| Cappuccino | 4,30€ |
| Chocolat chaud pour les enfants | 4,60€ |
| Café viennois | 6,00€ |
| Chocolat chaud à l'ancienne | 6,00€ |
| Chocolat viennois enfant | 5,20€ |
| Chocolat viennois à l'ancienne | 6,50€ |
| Café gourmand expresso ou allongé (<i>assortiment de cakes et gâteaux faits maison</i>) | 7,70€ |
| Chocolat gourmand (<i>assortiment de cakes et gâteaux faits maison</i>) | 8,40€ |
| Thé gourmand (<i>assortiment de cakes et gâteaux faits maison</i>) | 7,90€ |
| Infusion (<i>tilleul, menthe douce, verveine, queue de cerises</i>) | 5,00€ |
| Infusion gourmande (<i>assortiment de cakes et gâteaux faits maison</i>) | 7,90€ |
| Supplément crème fouettée | 1,10€ |
| Supplément lait | 1,10€ |

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 Genmaïcha | |
| Thé au Jasmin | |
| Thé vert Long Jing | |
| Thé au lait | 5,90€ |

LES BOISSONS FROIDES

| | |
|---|-------|
| Eaux 50 cl : San Pellegrino, Vittel | 3,90€ |
| Perrier 33 cl | 3,90€ |
| Sodas 33 cl : Coca Cola, light, zéro, limonade artisanale | 3,90€ |
| Eau plate de Treignac 75 cl | 5,00€ |
| Eau gazeuse de Chateldon 75 cl | 5,00€ |

Servis au verre (25cl)

| | |
|--|-------|
| Les sirops classiques (<i>grenadine, menthe</i>) | 2,60€ |
| Les sirops de la Ferme d'Edmée (<i>myrtille, fraise, mûre</i>) | 3,60€ |
| Le lait froid | 3,40€ |
| 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>pêche de vigne, abricot, tomate, fraise, mangue</i>) | 4,20€ |
| Vittel ou Perrier sirop | 4,70€ |
| Les jus de fruits pressés (<i>orange ou citron</i>) | 5,00€ |
| Jus detox (<i>pomme, citron, menthe</i>) - hors formule - | 7,70€ |

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

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 - Bourgogne Chardonnay 2016 | 6,00€ |
| Verre rosé 14 cl - Hermitage de St-Pons 2016 - Côte de Provence | 6,00€ |
| Verre rouge 14 cl - Lacombe Noailiac 2015 - 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 (<i>Volcelest</i>) selon production. Bière de Gally (<i>en fonction de l'arrivage</i>) | 6,00€ |
| 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>) | 7,70€ |
| Les tartes du jour | 7,70€ |
| Le fondant au chocolat | 7,70€ |
| Le fondant au chocolat (<i>sans gluten</i>) | 7,70€ |
| Le crumble aux pommes | 7,70€ |
| Le cheese cake | 7,70€ |
| Mont Blanc | 7,70€ |
| La Panna cotta à la mangue | 7,70€ |
| Le Clafoutis aux fruits de saison | 7,70€ |

De l'épicerie

| | |
|---|-------|
| Les tartines grillées (<i>pain Legoupil</i>), 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€ |

TOUTES NOS PÂTISSERIES SONT EN VENTE À EMPORTER

La carte des allergènes est disponible auprès des maîtresses de maison.

Prix nets, taxes et service compris

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10 H À 18 H
WWW.LESFERMESDEGALLY.COM