



Le Palais Gallien Hôtel & Spa

144 rue Abbé de l'Epée
33000 Bordeaux, France

+33(0)5 57 08 01 27

contact@palais-gallien.com

LE CERCLE DE
MONTAIGN&


LE CERCLE D'ÉTÉ

LE SALÉ

Assortiment de fromages de la Maison Beillevaire 15€

Assorted cheeses from Beillevaire

Assiette de charcuterie, cornichons & pickles de guindillas 15€

Charcuterie plate, gherkins & pickled guindillas

Assiette de saumon fumé, yaourt grec aux herbes & citron jaune 15€

Smoked salmon plate, Greek yoghurt with herbs and lemon

Tomates Ananas & burrata 15€

Vinaigrette balsamique, herbes fraîches, pignons de pin

Tomato & burrata, balsamic vinaigrette, fresh herbs, pine nuts

Crevettes Panko & sweet chili sauce 15€

Panko prawns & sweet chilli sauce

Tataki de thon 17€

Vinaigrette soja-gingembre, furikake, crème d'avocat, pickles de concombre

Tuna Tataki, soy-ginger vinaigrette, furikake, avocado cream, pickled cucumber

Mézés végétarien & pain pita de la maison Kalios 17€

Houmous, poivrons fumés, artichauts

Vegetarian mezes & pita bread

Hummus, smoked peppers, artichokes

Smash cheeseburger 21€

Steak haché, American cheese, oignons frits, lard fumé grillé, pickles aigre doux, frites

Smash cheeseburger, ground beef patty, american cheese, fried onions, grilled smoked bacon, sweet and sour pickles, french fries

Linguine aux crevettes 25€

Beurre à l'ail et piment d'Espelette

Linguine with Organic Madagascar Shrimp, garlic butter and Espelette pepper



LE SUCRÉ

Finger chocolat 70% et cacahuète grillée 10€

Mousse chocolat intense à la fleur de sel, croustillant caramel cacahuète

70% Chocolate and Roasted Peanut Finger, intense chocolate mousse with fleur de sel, caramelized peanut crunch

Finger abricot amande 10€

Biscuit moelleux à la fleur d'oranger, confit d'abricot et crème légère vanille

Apricot and Almond Finger, soft orange blossom biscuit, apricot jam and light vanilla cream

Finger pistache framboise 10€

Pain de Gênes, confit de framboise et délicate crème de pistache

Pistachio Raspberry Finger, genoise sponge, raspberry confit, and delicate pistachio cream

Glaces & sorbets 3,50€/Boule

Chocolat, vanille, fraise, mangue

Ice creams and sorbets

Chocolate, vanilla, strawberry, mango

Suppléments :

Chantilly 0.50€

Sauce Chocolat 0.50€

Fraises fraîches 0.50€

Add-ons:

Chantilly cream 0.50€

Chocolate sauce 0.50€

Fresh strawberries 0.50€