



10 2015 / 2025

Cures Marines  
TROUVILLE / SUR / MER

## BIENVENUE AU RESTAURANT LA GALERIE

Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce cadre enchanteur où chaque saison est une célébration.

Notre passion pour la cuisine repose sur l'utilisation de produits issus des meilleurs terroirs environnants toujours frais, pour vous restituer leurs saveurs authentiques. Chaque ingrédient de cette carte a été soigneusement sélectionné, des poissons fraîchement pêchés aux produits des fermes normandes, pour vous offrir une expérience culinaire authentique et durable.

Nous avons créé ce menu avec beaucoup de sincérité et de joie, en pensant à chaque détail pour rendre votre expérience unique et spéciale. Laissez-nous vous guider durant cette douce balade gustative. Nous apprécions sincèrement votre visite et espérons que vous apprécierez cette expérience.

We are delighted to welcome you to this enchanting setting where each season is a celebration.

Our passion for cooking is based on using products from the best local regions, always fresh, to bring you their authentic flavors. Each ingredient on this menu has been carefully selected, from freshly caught fish to products from Normandy farms, to offer you an authentic and sustainable culinary experience.

We have crafted this menu with great sincerity and joy, paying attention to every detail to make your experience unique and special. Let us guide you through this delightful culinary journey. We sincerely appreciate your visit and hope you enjoy this experience.

Adrien Petitgenêt – Chef pâtissier | Emmanuel Bugeaud – Responsable de salle ainsi que l'ensemble des équipes de salle et de cuisine-pâtisserie.

# NOS PRODUCTEURS LOCAUX & RÉGIONAUX

## OUR LOCAL & REGIONAL PRODUCERS



Viandes rouges issues des terres normandes, volailles élevées chez nos voisins bretons.

Accompagnez votre repas avec l'une de nos créations sans alcool  
Accompany your meal with one of our non-alcoholic creations

## MOCKTAILS • 15

### La Cité de la poire (10cl)

Jus de poire, Martini Floreale, liqueur de fleur de sureau 0%, sirop de thé matcha  
Pear juice, Martini Floreale, elderflower liqueur 0%, matcha tea syrup

### Spritz Zorro (26cl)

SPRZ 0%, London essence Tonic  
Non-alcoholic SPRZ, London essence Tonic

### Mousse impossible (13cl)

JNPR infusé à l'hibiscus, sirop de lavande, Nooh pétillant  
JNPR infused with hibiscus, lavender syrup, sparkling Nooh

### Le fabuleux destin du jasmin (26cl)

Thé vert jasmin, sirop de Falernum, soda pêche-jasmin,  
jus de citron, purée de pommes  
Jasmine green tea, Falernum syrup, peach-jasmine soda,  
lemon juice, apple purée

### Ginger Things (19cl)

Ginger Beer, sirop de romarin, jus de pamplemousse  
Ginger Beer, rosemary syrup, grapefruit juice

## MENU DÉJEUNER

### Tous les midis

Entrée-Plat ou Plat-Dessert • 35  
Starter & Main Course or Main Course & Dessert

Entrée-Plat-Dessert • 49  
Starter, Main Course & Dessert


*Menu présenté par nos équipes — Menu presented by our team*

# CARTE

## ENTRÉES | STARTERS

-  **Poulpe rôti • 18**  
Pommes de terre tièdes rôties en persillade, aïoli  
Roasted octopus, warm potatoes with parsley and garlic, aioli
-   **Asperges, vinaigrette de balsamique de cidre • 21**  
Asparagus with cider balsamic vinaigrette
-  **Carpaccio de dorade • 21**  
Sauce vierge, basilic  
Sea bream carpaccio, Vierge sauce, basil
-  **Œufs Bio farcis à la chair de tourteau • 19**  
Façon mimosa, rouille et œufs de truite  
Mimosa eggs with crab meat, « rouille », trout roe
-  **Caviar Kaviari 30g • 69**  
Condiments, crème fraîche, blinis  
Kaviari caviar 30g served with condiments, fresh cream, blinis
-  **Huîtres n°3 d'Isigny et Asnelles par Christophe Lévêque**  
Par 6 : 20 | Par 9 : 26 | Par 12 : 31  
No.3 Oysters, by 6 : 20 | by 9 : 26 | by 12 : 31

## VÉGÉTAL | PLANT-BASED

-  **Burger végétarien • 24**  
Pain burger maison, steak haché de cocos et haricots rouges, pickles de chou rouge, mayonnaise ail rôti, compotée d'oignons au cidre, mimolette, frites  
Homemade burger bun, coco and red beans patty, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, cider onion compotée, mimolette, French fries
-  **Rigatoni • 24**  
Sauce épinard et estragon, parmesan  
Rigatoni spinach and tarragon sauce, parmesan cheese



Végétarien.



Sans farine de blé, traces de gluten éventuelles.

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.  
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française. Carafe d'eau sur demande.



## POISSONS | FISHES

### **Filet de dorade • 34**

Carottes fanes au curry et cocos de Paimpol à la sauce safran

Sea bream fillet, baby carrots with curry and Paimpol beans in saffron sauce

### **Cabillaud rôti, persillade • 29**

Fondue de poireaux, navets glacés, crème d'ail

Roast cod with green herb crust, leek fondue, glazed turnips, garlic cream

### **Sole meunière, pommes vapeur | *suivant arrivage* • 56**

Sole meunière with steamed potatoes

## VIANDES | MEATS

### **Faux-filet de bœuf normand maturé 3 semaines • 34**

Purée d'oignons, pommes frites, sauce au poivre

3-week dry-aged Norman beef sirloin, onion purée, French fries, pepper sauce

### **Poulet fermier Label Rouge « Vallée d'Auge » • 28**

Pommes de terre écrasées, pommes rôties

“Vallée d'Auge” Label Rouge free-range chicken, smashed potatoes, roasted apples

### **Steak tartare normand coupé au couteau • 29**

Servi avec ses condiments

The classic French tartare, served with condiments

## MENU ENFANT | KIDS MENU • 23 (moins de 12 ans | under 12 years old)

- Steak haché ou Poisson pané servi avec légumes de saison ou frites
- Mousse chocolat ou Boule de glace ou Fruits découpés de saison
- Jus de pomme ou Jus de poire Bio ou Sirop à l'eau

Minced beef steak or Breaded fish served with seasonal vegetables or French fries

Chocolate mousse or Scoop of ice cream or Seasonal fresh-cut fruit

Apple juice or Pear juice or Water syrup



Végétarien.



Sans farine de blé, traces de gluten éventuelles.

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.

Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française. Carafe d'eau sur demande.

## FROMAGES | CHEESES

### Sélection de fromages normands de la Maison Borniambuc • 17

Selection of Norman cheeses from Maison Borniambuc

## LES DESSERTS

### 🌿 L'âme du bocage — Lauréat du Trophée Grand Prix Pâtiss'Art 2025 • 15

Ce dessert est un hommage au bocage normand, ce paysage typique fait de prairie et de haies, qui donne naissance à l'un des trésors de la région : le lait



Sablé de Trouville, chou garni d'une crème au yaourt et fleur d'oranger, mousse de fromage frais normand, sauce citron, fleur de sureau, fleur d'oranger et tagette

Trouville shortbread, choux filled with yogurt and orange blossom cream, Norman fresh cheese mousse, lemon sauce, elderflower and tagetes blossom

### 🌿 Paris - Trouville • 16

*Clin d'œil au célèbre dessert avec une touche de Normandie*

Crème à la noisette du piémont, praliné, gel à la pomme et confiselle

Piedmont hazelnut cream, praline, apple and Confiselle gel

### 🌿 Prélude printanier • 15

*Le printemps s'installe délicatement, le potager se réveille doucement, La carotte est l'une des stars du début de saison...*

Carotte cake , mousse légère à la noix de coco , noix caramélisées, pickles de carotte, sorbet carotte

Carrot cake, light coconut mousse, caramelized nuts, carrot pickles and carrot sorbet

### 🌿 Rivage chocolaté • 16

*Le subtil mélange de la passion du chocolat origine Grenade et des algues, un mélange audacieux au service de la gourmandise  
Version sans Gluten possible*

Sablé chocolat, Mousse chocolat Noir origine Grenade, crémeux et glace chocolat, passion et algues

Chocolate shortbread, Grenada dark chocolate mousse, chocolate crémeux and ice cream, passion fruit and seaweed

### 🌿 1000 feuilles d'Arlette • 16

Crème légère à la vanille, caramel au miel de notre apiculteur, glace crème Isigny

Light vanilla cream, honey caramel from our local beekeeper, Isigny cream ice cream



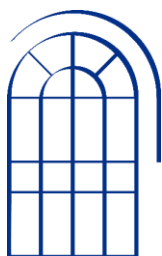
Sans farine de blé, traces de gluten éventuelles.



Végétarien.

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.  
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française. Carafe d'eau sur demande.





CARTE DES VINS  
WINES MENU

# VINS

## VINS BLANCS | WHITE WINES

75cl

### Alsace

2023   Riesling – Domaine Fritsch	38
2024   Pinot gris – Domaine Fritsch	42
2023   AOP Gewurztraminer - Réserve Lorentz Woerlen	57

### Bordeaux

2022   AOP Blaye-Côtes de Bordeaux – « Grappe Diem » – Château La Rose Bellevue	38
2022   AOC Graves – Château Villa Bel-Air	57
2020   AOP Pessac-Léognan – Château Lamothe-Bouscaut	68
2005   AOP Barsac – Château Climens 1 <sup>er</sup> cru classé 1855	171
2009   AOC Sauternes – Château Suduiraut 1 <sup>er</sup> cru classé	175

### Bourgogne

2023   AOP Mâcon-Pierreclos – Maurice Lapalus & Fils	44
2022   AOP Saint-Véran – Domaine Gilles Guerrin	48
2023   AOP Montagny – « Les Bassets » – Château de Chamilly	49
2024   AOC Chablis – Domaine Jean-Marc Brocard <b>Vegan</b>	52
2022   AOC Bouzeron – « Les Bouchines » – Château de Chamilly	54
2023   AOP Mercurey – « Les Marcoeurs » – Château de Chamilly	61
2023   AOP Pouilly-Fuissé – Vieilles Vignes – Domaine Gilles Guerrin	65
2023   AOP Viré-Clessé - Domaine Michel Tradition	67
2021   AOP Auxey-Duresses Domaine Labry	75
2022   AOC Saint-Romain – Domaine Benoît Sordet	83

### Languedoc-Roussillon

2021   IGP Côtes Catalanes – « Centenaire » – Domaine Lafage	44
2020   AOP Corbières – « Cuvée Prestige Blanc » – Château Ollieux Romanis	61
2019   AOP Collioure – « Cap Bear » – Clos des Paulilles	65



**Vallée de la Loire**

2024   AOC Sancerre – « Les Charmes » – Domaine André Vatan	51
2023   AOC Pouilly-Fumé – Domaine Hubert Veneau	54
2024   Anjou – « Les Bergères » – Famille Fournier Longchamps <b>Bio</b>	57
2020   AOC Savennières – « Le Parc » – Famille Fournier Longchamps	74

**Vallée du Rhône**

2023   AOP Saint-Joseph – « Cuvée Côte-Diane » – Cave Saint-Désirat	62
2023   AOP Crozes-Hermitage – Domaine des Entrefaux <b>Bio</b>	65
2023   AOP Châteauneuf-du-Pape – Domaine du Père Caboche	72
2021   AOP Condrieu – Cave Saint-Désirat	97

**VINS ROUGES | RED WINES****75cl****Alsace**

2024   Pinot noir – Domaine Fritsch	39
-------------------------------------	----

**Beaujolais**

2024   AOP Brouilly– « Voujou » – Domaine Ruet	44
2024   AOP Morgon – « Les Grands Cras » – Domaine Ruet	47
2021   AOP Fleurie – « La Bonne Dame » – Louis Tête	48
2023   AOP Moulin à vent – « Les Grandes Terres » – Louis Tête	56

**Bordeaux**

2023   AOP Blaye-Côtes de Bordeaux – Château La Rose Bellevue	35
2021   AOP Graves – Château du Mont	42



# VINS

2018   AOP Haut-Médoc – « La Demoiselle d’Haut-Peyrat » – Château Peyrat	55
2022   AOP Saint-Emilion Grand cru – Les Terrasses de Saint-Christophe	60
2020   AOP Saint-Estèphe – La Coccinelle de Petit Bocq	68
2022   AOP Pessac-Léognan – Château Lafont Menaut	71
2021   AOP Lalande-de-Pomerol – Château Le Gravillot	73
2020   AOC Margaux – Château Trianon de Larigaudière	85
2019   AOP Moulis– Château Chasse-Spleen	133
2011   AOP Saint-Julien – Croix de Beaucaillou	198
2011   AOP Pessac-Léognan – Grand cru classé – Château Pape Clément	201

## **Bourgogne**

2024   Pinot noir – Maurice Lapalus & Fils	54
2022   AOP Mercurey – Domaine Meix Foulot	67
2022   AOP Givry 1 <sup>er</sup> cru – « En choué » – Domaine Chofflet	86
2021   AOP Savigny-Les-Beaune 1 <sup>er</sup> cru – « Aux clous » – Domaine Lebreuil	117
2018   AOP Pommard 1 <sup>er</sup> cru – « Les Fremiers » – Benoît Sordet	162
2022   AOP Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru - "Les Boussetots" - Domaine Chauvenet	188
2017   AOP Aloxe-Corton 1 <sup>er</sup> cru – « Les Valozières » – Edmond Cornu & Fils	212
2013   AOP Corton Grand cru – Clos des Corton – Domaine Faiveley	262

## **Languedoc-Roussillon**

2020   AOP Saint-Chinian – Château Fonsalade	42
2014   AOP Terrasses du Larzac – « Les Maros » – Domaine Le clos du Serres	47
2022   IGP Côtes Catalanes – « Narassa » – Domaine Lafage	49
2021   AOC Pic Saint Loup – « Jules » – Domaine Mas de l’Oncle	53



# VINS

## Provence

2018 | AOP Bandol – Domaine des Baguiers 60

## Sud-Ouest

2016 | AOC Madiran - « Le Moulié » - Domaine du Moulié 42

2019 | AOP Cahors – « Georges » – Château de Haute-Serre 64

2015 | AOP Gaillac – « Florentin » – Domaine du Moulin 68

## Vallée de la Loire

2024 | AOP Chinon – « Cuvée Prestige » – Domaine Charles Pain 40

2020 | AOP Anjou – « Cuvée Ose Iris » – Domaine Sauveroy 42

2024 | AOC Saint-Nicolas de Bourgueil – Château Le Moulin-Neuf **Bio** 44

2021 | AOP Saumur-Champigny – Lieu-dit Clos de Pérou 47

2023 | AOC Sancerre – « Maulin Bèle Rouge » – Domaine Vatan 53

## Vallée du Rhône

2017 | AOP Côtes du Rhône – « Les Champavins » – Domaine Grand Veneur **Bio** 42

2020 | AOP Lirac - Château La Genestière 48

2023 | AOP Crozes-Hermitage – « Fleur de Syrahne » – Domaine Michelas-St-Jemms **Bio** 54

2023 | AOP Saint-Joseph – « Les Ribaudes » – Domaine Lionel Faury 69

2023 | AOP Châteauneuf-du-Pape – Domaine de Père Caboché 78

2022 | AOP Côte-Rôtie – « Les 3 brunes » – Domaine Lionel Faury 93

## VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

75cl

2024 | AOC Coteaux d'Aix en Provence – « Rosé d'une Nuit » Château La Coste **Bio** 42

2024 | AOC Côtes de Provence – « La Vie en rose » – Château Roubine **Bio** 50

2024 | AOC Coteaux d'Aix-en-Provence – « Minuty Prestige » – Château Minuty 56



**Demi-bouteilles de vin | Half bottles of wine** **37,5cl**

**VINS BLANCS | WHITE WINES**

2024 | AOC Chablis – Domaine Jean-Marc Brocard **Vegan** 30

2023 | AOC Pouilly-Fumé – Domaine Hubert Veneau 34

**VINS ROUGES | RED WINES**

2019 | AOP Haut-Médoc – « La Demoiselle d’Haut-Peyrat » – Château Peyrat 34

2022 | AOP Mercurey – Domaine Meix Foulot 39

## VINS AU VERRE

**Sélection de vins au verre | Selection of wine by the glass** **15cl**

**VINS BLANCS | WHITE WINES**

AOC Chablis – Domaine Jean-Marc Brocard **Vegan** 13

AOC Pouilly-Fumé – Domaine Hubert Veneau 14

AOP Sauternes – Château du Mayne 14

**VINS ROUGES | RED WINES**

2023 | AOP Crozes-Hermitage – « Fleur de Syrahne » – Domaine Michelas-St-Jemms **Bio** 13

Pinot noir – Maurice Lapalus & Fils 13

AOP Haut-Médoc – « La Demoiselle d’Haut-Peyrat » – Château Peyrat 14

**VINS ROSÉS | ROSÉ WINES**

AOC Coteaux d’Aix en Provence – « Rosé d’une nuit » – Château La Coste **Bio** 11

AOC Coteaux d’Aix-en-Provence – « Minuty Prestige » – Château Minuty 14

**Sélection de vins sans alcool | Non-alcoholic wines** **15cl** **75cl**

Rosé sans alcool – NOOH 8 36

Vin pétillant sans alcool – NOOH 11 45



# EAUX

## Les Eaux plates | Still water

	50cl	75cl	1L
Vittel	7		9
Plancoët	8		10

## Les Eaux pétillantes | Sparkling water

Perrier fines bulles	7		9
San Pellegrino	7		9
Châteldon		11	

# CHAMPAGNES

## Nos Champagnes à la coupe | Champagne by the glass

	12cl
Pommery Apanage Brut	25
Pommery Apanage Rosé	27
Ruinart Blanc de Blancs	29

## Nos Champagnes

	75cl
Pommery Apanage Brut	100
Duval-Leroy cuvée des MOF	95
Veuve Clicquot jaune	110
Moët & Chandon Impérial	110
« Dans un premier temps » Extra Brut, Dhondt Grellet	135

## Nos Champagnes Blanc de Blancs

Baron de Rothschild Blanc de Blancs	128
Ruinart Blanc de Blancs	190
Laurent Perrier Blanc de Blancs	196

## Nos Champagnes Rosé

Pommery Apanage Rosé	120
L'Incandescent – Rosé de Saignée Verzy Grand cru	85
Laurent Perrier Rosé	130
Gosset Rosé	140
Thiénot 2010 Cuvée Garance – Blanc de Rouges	142
Billecart Salmon rosé	160
Ruinart Rosé	170

## Demi-bouteille de Champagne | Half bottle of Champagne

	37,5cl
Pommery Apanage Brut	60

