

GALIBOT

CARTE



LES ENTRÉES

Entrée du jour
demandez l'inspiration du Chef 6€

Soupe de légumes régionaux de saison ⓘ
jaune d'oeuf cuit par le froid, fumé 8€

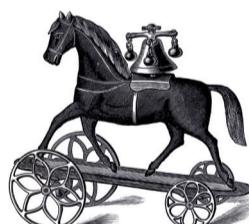
Foie gras poêlé
crostini et clémentines aux épices douces 11€

Saint Jacques boulonnaises
en croûte de citron vert et gingembre,
émulsion coco 12€

Oeuf parfait ⓘ
chips de lard fumé, champignons,
jus au vin rouge 7€

Rillettes de sardines boulonnaises
au barbecue 8€

Quinoa aux légumes et aux herbes ⓘ
Falafels de patate douce et houmous 8€
(possible en plat 16€)



MENU GALIBOT

(enfants de moins de 12 ans) — 12€

Plat
Plat de la carte au choix
ou
plat du jour
(en portion adaptée)

Dessert
Dessert du jour
ou
Glace deux boules

Boisson comprise au choix
Limonade, sirop à l'eau,
coca, jus de fruit



LES PLATS

Plat du jour

demandez l'inspiration du Chef 12€

Pavé de bœuf

pommes Darphin,
émulsion aux herbes 17€

Carbonnade flamande à notre façon

bœuf de 8h et frites maison 15€

Déclinaison de choux de Saint-Omer

en différentes cuissons et textures,
citron Kalamansi 13€

Poule au pot

la farce, les légumes, le bouillon 17€

Filet de poisson snacké à l'huile de thym

aux lingots du nord 15€

Pavé de poisson

chou rouge, carottes des sables, jus beaujolaise 16€

Linguine aux Saint Jacques

vinaigrette coraillée, pamplemousse 20€

Attereaux de ris de veau

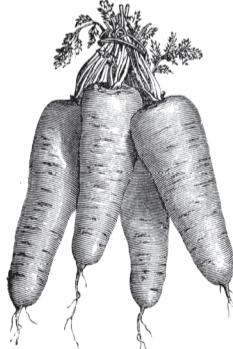
jus court, betteraves, râtes du Touquet 24€

Pavé de veau juste rosé

râpé de Rocamadour au café 15€

Burger du Galibot

les saisons changent, le burger aussi 14€



NOUS SOMMES HEUREUX DE TRAVAILLER AVEC EUX :

Viandes : Philippe Outrebon, Aix Noulette « L'Avenue du Bœuf »

Poissons : Martin Marée, maryeur de Boulogne

Fromages : Christophe Queva, présent sur les marchés de la région

Œufs : plein air du Haut Pays, Maison Pollet Hazebrouck

Volailles : Maison Pollet Hazebrouck en élevage interne et achat régional principalement

Fruits & légumes : Les Fruits de la Terre, plusieurs producteurs des Hauts de France

Cafés : Le Fou du Grain, artisan torréfacteur présent sur les marchés de la région

Thés : Kyosei Tea, artisan mélangeur

Epices : Les Epicentriques, épicerie fine à Lille

Glaces : La Glacerie – David Wesmaël Mof

Pains : La Parisienne — M. Deprecq

LE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

Quantités limitées le soir selon les arrivages

FORMULE DU JOUR

entrée, plat *ou* dessert — 18€
entrée, plat, dessert et verre de vin offert — 24€

ENTRÉES :

Entrée du jour *ou* Charcuteries de chez Outrebon
ou Soupe du moment

PLATS :

Poisson du jour *ou* Viande du jour
ou Déclinaison de choux de Saint-Omer

DESSERTS :

Dessert du jour
ou Café gourmand (+1,5€)

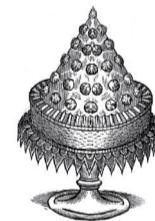
Nous avons également une ardoise avec des suggestions selon le marché et les inspirations.

Le dimanche (11h-15h), c'est brunch gourmand au Galibot – 30€

LES FROMAGES

Chariot de fromages

sélectionnés par Christophe Queva,
artisan fromager 12€



LES DESSERTS

7€

Dessert du jour

demandez l'inspiration du Chef

Le Galibot

mousseux chocolat 70% noir, éclats de noisettes,
pain d'épices, marmelade d'oranges

Pavlova mangue coco

meringue croquante, chantilly au yuzu

Tiramisu spéculoos

confit de clémentines

Pavé au chocolat

griottes à la menthe poivrée

Tarte fine aux pommes

citron, vanille

Café ou thé gourmand

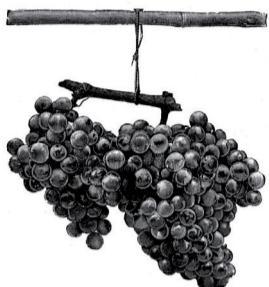
financier, madeleine, crème brûlée
selon le Pâtissier

ⓘ : Sans gluten / Ⓛ : Végétarien — Prix net service compris.

Tout est fait maison à partir de produits frais, certains plats peuvent manquer selon le marché. N'hésitez pas à demander un plat vegan à votre serveur, il vous sera fait un plat sur mesure par le Chef.

Galibot

LES VINS & LES EAUX



LES BLANCS

SUD-OUEST, BORDEAUX

IGP Côtes de Thongue Domaine La Croix Belle N°7, 75cl	36€
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joï « Envie », 75cl	17,5€
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joï « Ode à la Joie » Demi sec, 75cl	21€
AOP Pessac Leognan Château Haut Nouchet Florilège 2 ^e Vin, 75cl	39€

BOURGOGNE, CÔTES DU RHÔNE, BEAUJOLAIS

AOC Luberon Grand Marrenon, 75cl	22€
AOC Côtes du Rhône Pierre Amadieu Roulepiere, 37,5cl / 75cl	10€ / 19€
AOC Chablis Domaine Dampt, 75cl	32€
AOC Beaujolais Domaine Berthier Les 17 Pièces, 75cl	26€
AOP Bourgogne Aligoté Domaine Philippe Cordonnier, 75cl	32€
AOP Côte de Nuits-Villages Domaine Philippe Cordonnier, 75cl	65€

LOIRE, SANCERRE

AOC Pouilly Fumé Domaine Bardin Les Chaumes, 37,5cl / 75cl	18€ / 31€
AOC Muscadet Sevre et Maine Clos des Orfeuilles, 75cl	19€

ALSACE

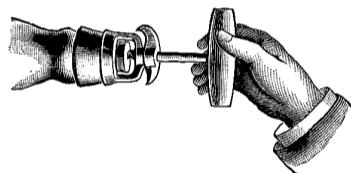
AOC Gewurztraminer Domaine Ziegler-Mauler, 75cl	25€
AOC Riesling Domaine Birghan Grand Cru Pfersigberg, 75cl	28€



LES ROUGES

SUD-OUEST, BORDEAUX

Aoc Haut-Médoc Château Malescasse, 75cl	65€
AOC Corbières Château Borde-Rouge Rubellis, 75cl	21€
AOC Corbières Château Borde-Rouge Icône, 75cl	40€
IGP Aude Hautevire Cigalus Rouge, 75cl	60€
AOP La Clape Château L'Hospitalet, 75cl	28€
AOC Pessac Leognan Château Haut Nouchet Arpège 2 ^e vin, 75cl	39€
Aoc Margaux Château Pavéil de Luze, 75cl	90€
AOC Languedoc Domaine Stella Nova Polaris, 75cl	30€
AOP Buzet Vingan – Vin Vegan, 75cl	18€



LES ROSÉS

AOC Côtes de Provence

Domaine Cavalier, 75cl 25€

AOC Gigondas

Pierre Amadieu Romane Machotte, 75cl 30€

IGP Côtes de Thongue

Domaine La Croix Belle Champ des Grillons, 75cl 22€

Sélection de vins en carafe

25cl/50cl

AOC Buxy

Bourgogne Aligoté 4€/8€

IGP Côtes de Gascogne

Plaimont Rouge 4€/8€

IGP Côtes de Gascogne

Plaimont Rosé 4€/8€

LES CHAMPAGNES

& Méthode traditionnelle

AOC Champagne

Esprit de France, 75cl 65€

AOC Champagne

Ruinart Blanc de Blanc, 75cl 150€

AOC Champagne

Ruinart rosé, 75cl 175€

AOC Champagne

Jean-Noel Haton Brut Classic, 75cl 48€

AOC Champagne

Jean-Noel Haton Cuvée Héritage, 75cl 59€

AOC Champagne

Jean-Noel Haton Réserve – Magnum, 150cl 115€

AOC Crémant de Bourgogne

Domaine Bailly Lapierre, 75cl 24€

EAUX « MAISON »

Nous faisons notre propre eau micro-filtrée plate ou gazeuse, ceci dans un but d'éco-responsabilité afin de vous proposer une eau en circuit court.

Plate, 75cl

2€

Gazeuse, 75cl

2.5€

EAUX MINÉRALES GAZEUSES

Badoit 50cl/ 1L

3,5€/5€

San Pellegrino 50cl/ 1L

3,5€/5€

EAUX MINÉRALES PLATES

Evian 50cl/ 1L

3,5€/5€

Vittel 50cl/ 1L

3,5€/5€