

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€

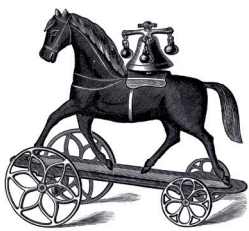
Foie gras poêlé
crostini et clémentines aux épices douces 11€

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

Œuf 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
boeuf 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€

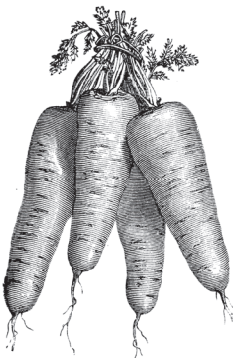
Pavé de poisson
chou rouge, carottes des sables, jus beaujolaise 16€

Linguine aux Saint Jacques
vinaigrette coraillée, pamplemousse 20€

Attereaux de ris de veau
jus court, betteraves, rattes 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 Noullette « L'Avenue du Bœuf »
Poissons : Martin Marée, mareyeur 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
Épices : 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* plat, 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 Joÿ « Envie », 75cl	17,5€
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joÿ « Ode à la Joie » Demi sec, 75cl	21€
AOP Pessac Leognan Château Haut Nouchet Florilège 2° Vin, 75cl	39€

BOURGOGNE, CÔTES DU RHÔNE, BEAUJOLAIS

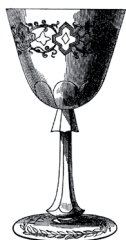
AOC Luberon Grand Marrenon, 75cl	22€
AOC Côtes du Rhône Pierre Amadiou Roulepiepierre, 37,5cl / 75cl	10€/19€
AOC Chablis Domaine Damp, 75cl	32€
AOC Beaujolais Domaine Berthier Les 17 Pièces, 75cl	26€
AOP Bourgogne Aligoté Domaine Philippe Cordonnier, 75cl	32€
AOP Côte de Nuits-Villages Domaine Philippe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

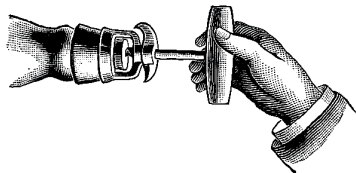
AOC Gewurztraminer Domaine Ziegler-Mauler, 75cl	25€
AOC Riesling Domaine Birghan Grand Cru Pfersigberg, 75cl	28€



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 Hauterive Cigalus Rouge, 75cl	60€
AOP La Clape Château L'Hospitalet, 75cl	28€
AOC Pessac Leognan Château Haut Nouchet Arpège 2° vin, 75cl	39€
Aoc Margaux Château Pavail de Luze, 75cl	90€
AOC Languedoc Domaine Stella Nova Polaris, 75cl	30€
AOP Buzet Vingan – Vin Vegan, 75cl	18€



BOURGOGNE, CÔTES DU RHÔNE, BEAUJOLAIS

AOC Châteauneuf du Pape Pierre Amadiou La Paillousse, 75cl	59€
AOC Gigongas Pierre Amadiou Romane Machotte, 75cl	33€
AOC Côtes du Rhône Pierre Amadiou Roulepiepierre, 37,5cl / 75cl	10€/19€
AOC Beaujolais Domaine Berthier Saint Amour, 75cl	32€
AOP Hautes Côtes De Beaunes Domaine Philippe Cordonnier, 75cl	46€
AOP Côte de Nuits-Villages Domaine Philippe Cordonnier, 75cl	62€
AOC Brouilly Domaine des Cadoles La Folie, 75cl	27€

LOIRE, SANCERRE

AOC Sancerre Domaine Bardin Les Chaumes, 75cl	33€
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Valettes Cuvée Origine, 75cl	23€

ALSACE

AOC Pinot Noir Domaine Ziegler-Mauler, 75cl	25€
AOC Pinot Noir Domaine Birghan Cuvée Prestige, 75cl	25€

LES ROSÉS

AOC Côtes de Provence Domaine Cavalier, 75cl	25€
AOC Gigondas Pierre Amadiou Romane Machotte, 75cl	30€
IGP Côtes de Thongue Domaine La Croix Belle Champ des Grillons, 75cl	22€

<i>Sélection de vins en carafe</i>	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€