



# LA RÔTISSERIE GALLOPIN

DEPUIS 2019



STREET FOOD,  
DÉJEUNER, DINER  
BRUNCH &  
AFTERWORK

© Tony S. Kay

Lieu de vie convivial au rapport qualité – prix défiant toute concurrence, La Rôtisserie Gallopin lance une carte snacking pour répondre à toutes nos envies.

Ayant fait le choix de ne pas rouvrir La Rôtisserie Gallopin cet été, à la fin du confinement, Mathieu Bucher, propriétaire des lieux, avait à cœur de cerner les besoins et attentes de ses clients, qui ont évolué avec la crise sanitaire que nous vivons.

Il a d'abord réalisé une étude en sondant plus de mille clients sur leurs attentes puis a mené une réflexion afin de rouvrir les portes de ce restaurant inauguré il y a un an, avec une offre juste, permettant à chacun de se sentir à l'aise en y trouvant ce qu'il attend au gré de ses besoins et envies.

La Rôtisserie Gallopin propose donc désormais une offre à emporter, une restauration rapide sur place et une restauration traditionnelle.



© Tony S. Kay



**À CHACUN SON DÉJ'**

© Tony S. Kay

**Take Away :**

Pour ceux qui télétravaillent plusieurs jours par semaine et qui veulent déjeuner au bureau, les jours où ils y sont.

**Sur le Pouce :**

Pour ceux qui veulent s'octroyer une petite pause déjeuner, mais rapide, installés sur les tables hautes à l'entrée du restaurant, autour de la rôtissoire.

**A Table ! :**

Pour ceux qui veulent prendre le temps de passer un bon moment en s'attablant en salle ou dans le patio verdoyant.



**SNACK À LA PARISIENNE**

© Tony S. Kay

C'est LA nouveauté de la rentrée à La Rôtisserie Gallopin : cinq plats inspirés de la street food auxquels le chef Arnaud Gatard apporte un twist franchouillard avec de beaux produits du terroir.

**Poke bowl Saumon grillé**

*riz basmati, mangue fraîche et crudités 12 euros*

**Burger de la Rôtisserie**

*boeuf fondant et éfiloché, salade romaine et mayo paprika 11 euros*

**Sandwich pita au bon poulet rôti**

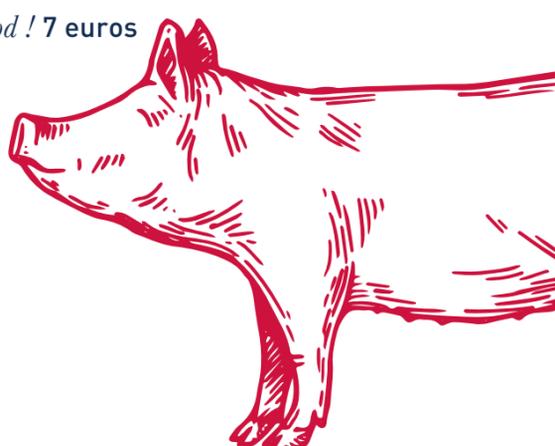
*façon César 8 euros*

**Chien chaud**

*saucisse d'Auvergne, cresson oignon frit et Savora 7 euros*

**Finger Croûte**

*pâté en croûte à croquer façon street food ! 7 euros*





ET TOUJOURS

© Tony S. Kay

De belles pièces de viandes bien élevées, sélectionnées auprès d'artisans français passées à la broche, que l'on accompagne de pommes grenailles et légumes de saison rôtis.

**Tartine de rillettes**  
*au poulet fermier rôti 6 euros*

**Houmous de pois chiche français,**  
*sésame grillé / herbes fraîches 5 euros*

**Aubergine toute nue !**  
*huile d'olive / coriandre / citron brûlé 7 euros*

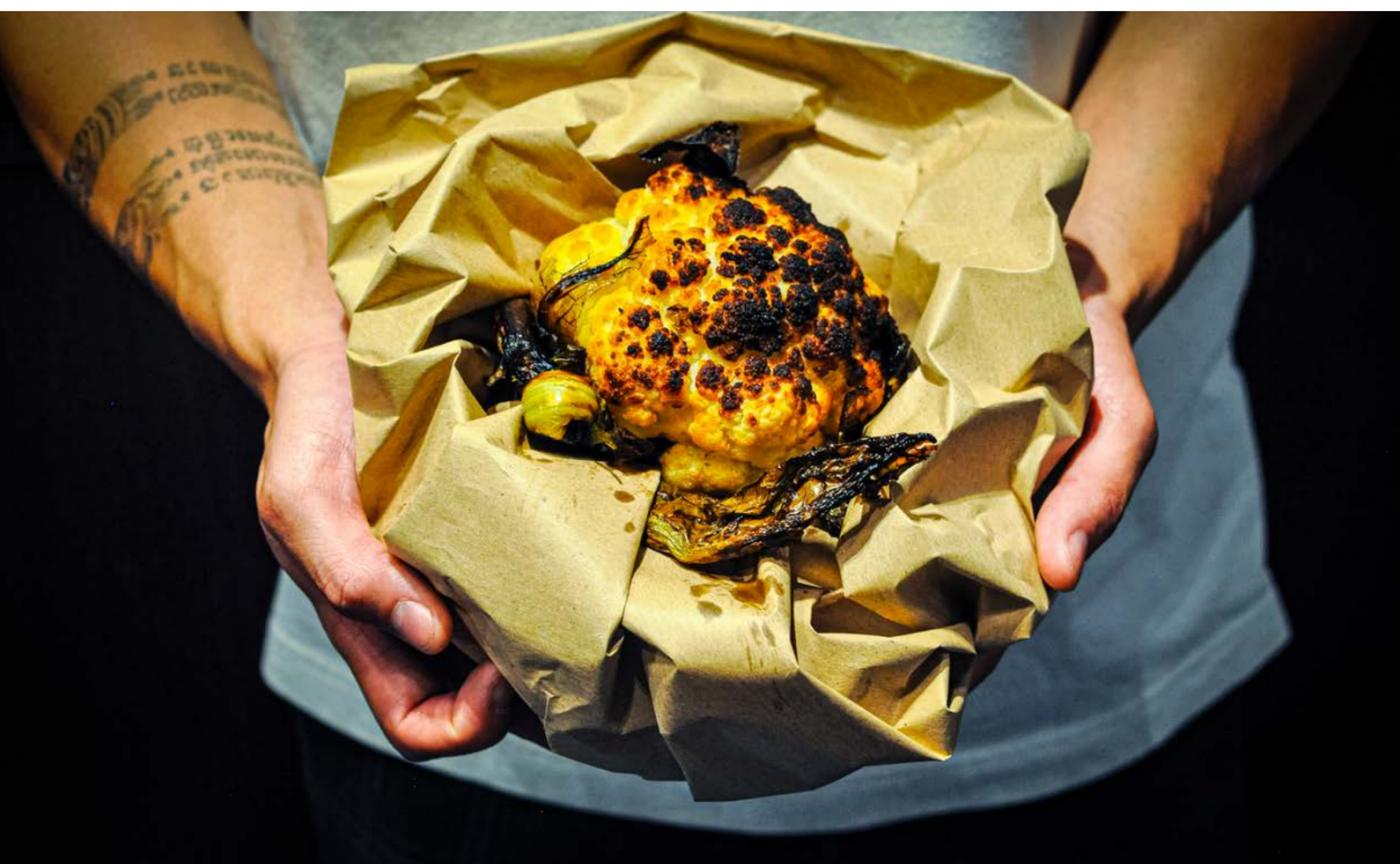
**Dorade entière rôtie à la broche**  
*thym-citron / légumes de saison 21 euros*

**Le quart de poulet fermier jaune**  
*de Normandie 17 euros*

**Slices de Picanha de boeuf,**  
*race Angus 26 euros*

**Epaule d'agneau des Pyrénées, rôtie sur os**  
*pommes de terre au jus / ail en chemise*  
*pour 2 ou 3 52 euros*

*Extrait de la carte servie à table*



© Tony S. Kay

# LA RÔTISSERIE GALLOPIN

40 RUE NOTRE DAME DES VICTOIRES  
75002 PARIS  
T. 01 42 36 45 38 / GALLOPIN.COM

Contact Presse  
L'Instant C  
Afsaneh Salehi / afsaneh@linstantc.fr / 01 81 80 31 20 – 07 86 50 32 93  
Mariana Gonçalves / mariana@linstantc.fr / 01 81 80 31 22

