



La Galerie des Lumières

Ouvert du mardi au vendredi de 11h à 17h30 et les samedis et dimanches de 11h à 18h30
Open Tuesday to Friday from 11:00 to 5:30 pm and Saturday, Sunday from 11:00 to 6:30 pm



UNE MAISON 2L COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX



ELÉGANCE ET SPLENDEUR AU CŒUR DE VERSAILLES

Au premier étage, trône en majesté La Galerie des Lumières. Avec ses six mètres de hauteur sous plafond et sa vue panoramique sur la place d'Armes, elle rivalise d'élégance avec les salons d'apparat d'époque. Du grand comptoir en chêne massif aux magnifiques lustres et tapis du 19^e siècle, appréciez le raffinement d'antan de cet espace, rappelant la splendeur de la Galerie des Glaces du Château voisin, harmonieusement intégré à un style contemporain et chatoyant. Un refuge enchanteur où flâner du petit-déjeuner aux dîners.

PAUSE GOURMANDE SUCRÉE-SALÉE ET TEA TIME À VERSAILLES

Des petites faims aux goûters cinq étoiles, découvrez la carte sucrée-salée de notre chef Erwan Le Thomas qui vous redonne le goût des premières fois. Au premier croc, la surprise d'une saveur que l'on découvre. Au second, l'émotion d'un goût que l'on n'oubliera jamais. La signature des plus grands.

ELEGANCE AND SPLENDOR IN THE HEART OF VERSAILLES

On the first floor stands La Galerie des Lumières, reigning in all its majesty. With six-meter-high ceilings and a panoramic view of the Place d'Armes, it rivals the elegance of historic ceremonial salons. From the grand solid-oak counter to the magnificent 19th-century chandeliers and carpets, every detail reflects the refinement of a bygone era, echoing the splendor of the nearby Hall of Mirrors—harmoniously integrated into a contemporary and radiant setting. An enchanting haven where one can linger from breakfast through dinner.

A SWEET AND SAVORY GOURMET INTERLUDE & TEA TIME IN VERSAILLES

From light bites to five-star afternoon treats, discover the sweet and savory creations of our Chef, Erwan Le Thomas, who rekindles the magic of first tastes. At the first bite, the thrill of a newfound flavor. At the second, the emotion of a taste one will never forget. The signature of the finest.



UNE MAISON ZL COLLECTION





Boissons · Beverages

CAFÉS

Cafés d'exception signé l'Arbre à Café,
torréfié à moins de 25km de Versailles.
*Exceptional coffees crafted by L'Arbre à Café,
roasted less than 25 km from Versailles.*

Café Équinoxe
*Doux & Rond (arômes cacaotés, vanillés et toastés)
Smooth & Round (cocoa, vanilla and toasted notes)*

Café Canopée
*Généreux & Puissant (arômes de chocolat noir,
fruits secs et vanille)
Generous & Powerful (dark chocolate,
dried fruit and vanilla notes)*

Décaféiné
*Onctueux & Aromatique (arômes chocolatés et fruités)
Creamy & Aromatic (chocolate, fruity aromas)*

CAFÉS NOIRS · BLACK COFFEES

Espresso / Ristretto / Allongé 5 €
Double Espresso 7 €
Américain 7 €

CAFÉS AU LAIT · MILKY COFFEES

Café noisette 5 €
Café crème 7 €
Flat white 7 €
Cappuccino 7 €
Café latte 7 €
Café Viennois · Viennese coffee 8 €
Mocha 8 €
Matcha latte 9 €

CHOCOLAT CHAUD · HOT CHOCOLATE

De la Chocolaterie Monbana Paris
From Chocolaterie Monbana Paris

Chocolat classique · Classic Chocolate 8 €
Chocolat Viennois · Viennese Chocolate 9 €

*Nos boissons au lait sont servies avec, au choix : lait de vache entier,
lait d'avoine, lait de soja ou lait d'amande

*Our milk-based drinks are served with a choice of whole cow's milk,
oat milk, soy milk or almond milk

THÉS & INFUSIONS · TEAS & HERBAL TEAS

Tous nos thés sont préparés avec une eau
osmosée, parfaitement pure. Les feuilles sont infusées
par nos baristas selon les règles de l'Art.
*All our teas are prepared with perfectly pure
osmosed water. The leaves are infused by our baristas
according to the rules of the art.*

THÉS NOIRS · BLACK TEAS

De la Maison Kodama Paris
From Maison Kodama Paris

London 7am -BIO- 8 €
*Earl Grey Maison, morceaux de vanille
House Earl Grey with vanilla pieces*

Tarry Souchong 8 €
*Thé noir fumé de Taiwan
Smoked black tea from Taiwan*

Au petit bonheur -BIO- 8 €
*Thé noir, pêche, romarin
Black tea, peach, rosemary*

Parisian Breakfast -BIO- 8 €
*Thé noir issu d'Inde et du Sri Lanka
Black tea from India and Sri Lanka*

THÉS VERTS · GREEN TEAS

De la Maison Kodama Paris
From Maison Kodama Paris

Sencha -BIO- KAGOSHIMA, JAPON 8 €
*Thé vert iodé et végétal
Iodized and vegetal green tea*

Rehab -BIO- 8 €
*Thé vert, citronnelle, gingembre, écorces de citron
Green tea, lemongrass, ginger, lemon peel*

Ecole Buissonnière 8 €
*Thé vert, abricots, lavande
Green tea, apricots, lavender*

THÉS BLANCS · WHITE TEAS

De la Maison Kodama Paris
From Maison Kodama Paris

La part des Anges 8 €
*Thé blanc, amandes, maïs soufflé
White tea, almonds, popcorn*





INFUSIONS · HERBAL TEAS

De la Maison Kodama Paris
From Maison Kodama Paris

A poings fermés -BIO-
Camomille, mélisse, citronnelle
Chamomile, lemon balm, lemongrass

Des lendemains qui chantent -BIO-
Menthe, réglisse, écorces de citron
Mint, Licorice, lemon peel

Près du cœur -BIO-
Rooibos, abricot, thym
Rooibos, apricot, thyme

La vie comme elle vient
Hibiscus, pomme, orange sanguine
Hibiscus, apple, blood orange

Sobacha -BIO-
Sarrasin grillé et concassé
Roasted and crushed buckwheat

INFUSIONS · HERBAL TEAS

De la Maison George Cannon Paris
From Maison George Cannon Paris

Thé Rooibos, Afrique du Sud
Rooibos Tea, South Africa

Verveine & citron
Verbena & lemon

Camomille
Chamomile

Menthe fraîche
Fresh mint

Tilleul de Carpentras
Lime tea from Carpentras

EAUX · WATERS

Evian

Perrier Fines Bulles

Chateldon

PÉTILLANT SANS ALCOOL NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE

French Bloom Chardonnay français
French Chardonnay

SODAS · SOFT DRINKS

Breizh Cola 33 CL 8 €

Breizh Cola O 33 CL 8 €

Hysope Ginger Beer 20 CL 8 €

Hysope Tonic 20 CL 8 €

Limonade Villiers 25 CL 8 €

Infusion glacée Alain Milliat -BIO- 25 CL 11 €

Pêche, verveine
Organic iced infusion
With peach and verbena

Infusion glacée Bienfaits "Calm" -BIO- 25 CL 11 €

Feuilles de verveine, jus de framboise
Organic iced infusion Benefits "Calm"
Verbena leaves, raspberry juice

Infusion glacée Bienfaits "Digest" -BIO- 25 CL 11 €

Feuilles de menthe poivrée, jus de pomme
Organic iced infusion Benefits "Digest"
Peppermint leaves, apple juice

JUS & NECTARS DE FRUITS 10 €

FRUIT JUICES & NECTARS

Jus de pêche / pomme / tomate

Nectar d'abricot / poire

Peach / apple / tomato juice

Apricot / Pear nectar

Orange pressée / citron pressé Maison 25 CL 12 €

Freshly squeezed orange / lemon

BIÈRES · BEERS 33 CL

De la brasserie Toussaint
From Toussaint brewery

La Blonde 5% · The Lager 5% 10 €

La Blanche 5% 10 €

La Triple 7,5% 11 €

L'IPA Numéro.1 6,2% 11 €

Bière Toussaint 0% 10 €

CHAMPAGNES 12 CL 75 CL

Deutz Brut 22 € 110 €

Deutz Rosé 26 € 150 €





VINS BLANCS · WHITE WINES

	12 CL	75 CL
AOC Chablis - "Saint-Martin" Domaine Laroche - Chardonnay	16 €	77 €
AOC Pouilly-Fumé - "Le Désert" Domaine Régis Minet - Sauvignon	12 €	59 €
AOC Crozes-Hermitage - "Les Meysonniers" M. Chapoutier - Marsanne, Roussanne	12 €	61 €
AOC Côteaux d'Aix-en-Provence Domaine de Fonscolombe Rolle, Sauvignon	9 €	39 €
AOC Sauternes - Carmes de Rieussec Second vin du Château Rieussec Sémillon, Sauvignon, Muscadelle	18 €	97 €

VINS ROUGES · RED WINES

AOC Sancerre Domaine Serge Laloue - Pinot Noir	15 €	77 €
AOC Côtes du Roussillon - "Les Sorcières" Domaine du Clos des Fées Syrah, Grenache	12 €	55 €
AOC Saint-Estèphe Château Tour de Marbuzet Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc	14 €	72 €
AOC Morgon - "Les Charmes" Domaine Striffing - Gamay	13 €	65 €
AOC Côteaux d'Aix-en-Provence Domaine de Fonscolombe	9 €	52 €

VINS ROSÉS · ROSE WINES

AOC Côtes de Provence Whispering Angel - Château d'Esclans Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle	15 €	75 €
AOC Côteaux d'Aix-en-Provence Domaine de Fonscolombe Grenache, Syrah	9 €	42 €

MOCKTAILS

Virgin Tonic <i>Yu No Gin 0%, Tonic Hysope, citron jaune</i> <i>Yu No Gin 0%, Hysope Tonic, lemon</i>	15 €
Virgin Mojito <i>Eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade</i> <i>Sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	12 €
Shirley Temple <i>Ginger Ale Hysope, sirop de grenadine, limonade</i> <i>Hysope Ginger Ale, grenadine syrup, lemonade</i>	12 €

COCKTAILS

La Grande Mademoiselle <i>Cognac, Triple sec, citron jaune, mousse de saison</i> <i>Cognac, Triple sec, lemon, seasonal foam</i>	15 €
Mojito <i>Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade</i> <i>White rum, sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	15 €
Moscow Mule <i>Vodka, Ginger Beer Hysope, jus de citron vert</i> <i>Vodka, Hysope Ginger Beer, lime juice</i>	15 €
Bloody Mary <i>Vodka, jus de tomate Alain Milliat, assaisonnement</i> <i>Vodka, Alain Milliat tomato juice, seasoning</i>	18 €

Gin Tonic <i>Gin, Tonic Hysope, citron jaune</i> <i>Gin, Hysope Tonic, lemon</i>	15 €
Espresso Martini <i>Vodka, liqueur de café, Espresso</i> <i>Vodka, coffee liqueur, Espresso shot</i>	18 €
French 75 <i>Gin, Champagne, sirop de sucre, jus de citron</i> <i>Gin, Champagne, sugar syrup, lemon juice</i>	18 €

APÉRITIFS

Kir vin blanc (crème de cassis ou pêche)	10 €
Kir Royal (crème de cassis ou pêche)	18 €
Ricard 2 CL	8 €
Gentiane De Michellot 6 CL	10 €
Lillet Blanc / Rouge 6 CL	10 €
Vermouth La Quintinye Blanc / Rouge / Extra Dry 6 CL	10 €

DIGESTIFS

Yu Gin	14 €
Rhum Clément VSOP	14 €
Rhum Clément XO	20 €
Vodka Guillotine	12 €
Whisky Triple Malt Bellevoye « Grain Fin »	14 €
Whisky Single Malt - Glann Ar Mor	23 €
Cognac Jean-Luc Pasquet Organic 07	18 €
Bas-Armagnac Château de Laubade 12 ans	14 €
Calvados Cristian Drouin VSOP	18 €
Chartreuse Verte	15 €





Cuisine · Food

Le chef Erwan Le Thomas signe une cuisine de saison élaborée
à partir de produits locaux soigneusement sélectionnés.
Chef Erwan Le Thomas crafts a seasonal cuisine made with carefully
selected local ingredients.

De 12h à 14h30
From 12:00 to 2:30 pm

De 12h à 17h30 en semaine
et 18h30 les samedis et dimanches
From 12:00 to 5:30 pm on weekdays
and until 6:30 pm on Saturdays and Sundays

ENTRÉES · STARTERS

- Œuf parfait, céleri, graine de moutarde
et émulsion cresson 12 €
Slow-cooked egg, celery, mustard seeds,
watercress emulsion
- Velouté de courge et potimarron, châtaigne 14 €
Butternut and pumpkin velouté with chestnut
- Esturgeon fumé, betterave épicée
et caillé poivre mignonette 16 €
Smoked sturgeon with spiced beetroot
and fresh cheese with cracked pepper
- Poireaux vinaigrette, pomme Granny Smith 14 €
Leeks vinaigrette with Granny Smith apple

PLATS · MAIN COURSES

- Tentacules de poulpe snackées, vierge de courge,
cornichons et olives 28 €
Seared octopus tentacles, squash vierge,
gherkins and olives
- Suprême de volaille, céleri rôti,
jus de volaille au romarin 26 €
Chicken supreme, roasted celery,
rosemary poultry jus
- Daurade, jeunes poireaux en trois façons,
muscade et beurre blanc 26 €
Sea bream, young leeks three ways, nutmeg
and white butter sauce
- Carottes gourmandes, coulée de fanes 20 €
et chou kale frit
Sweet carrots with carrot-top sauce and crispy kale

PLATS ENFANT · KID'S MENU

- Volaille rôtie et accompagnement (légumes ou frites) 15 €
Roast poultry and side dish (vegetables or French fries)
- Steak haché et accompagnement (légumes ou frites) 15 €
Ground beef and side dish (vegetables or French fries)

À TOUTE HEURE · ALL DAY DINING

- Salade Caesar aux gambas 26 €
Caesar salad with prawns
- Salade Caesar de volaille 24 €
Chicken Caesar salad
- Salade mixte · Mixed Salad 16 €
- Club sandwich à la volaille 24 €
Chicken club sandwich
- Frites et salade · French fries and salad
- Club sandwich à la truite 28 €
Trout club sandwich
- Frites et salade · French fries and salad
- Club sandwich végétarien 20 €
Vegetarian club sandwich
- Frites et salade · French fries and salad
- Croque-Monsieur à la volaille 24 €
Chicken Croque-Monsieur
- Frites et salade · French fries and salad
- Croque-Monsieur au jambon 22 €
Ham Croque-Monsieur
- Frites et salade · French fries and salad
- Penne napolitaine · Neapolitan penne 16 €
- Penne carbonara (à la française) 18 €
Carbonara penne (French style)
- Cheeseburger 22 €
Frites · French fries





De 12h à 17h30 en semaine
et 18h30 les samedis et dimanches
From 12:00 to 5:30 pm on weekdays
and until 6:30 pm on Saturdays and Sundays

De 14h30 à 17h30 en semaine
et 18h30 les samedis et dimanches
From 2:30 to 5:30 pm on weekdays and until
6:30 pm on Saturdays and Sundays

GARNITURES · SIDES

Frites · French fries

Salade verte · Green Salad

Légumes de saison · Seasonal vegetables

DESSERTS

Glace 1 boule · 1 scoop of ice cream

Glace 2 boules · 2 scoops of ice cream

Glace 3 boules · 3 scoops of ice cream

Parmi les saveurs suivantes : citron, fraise,
pêche de vigne, vanille, chocolat gianduja, café,
poire, nougat de Montélimar

Flavors: lemon, strawberry, peach, vanilla, gianduja,
chocolate, coffee, pear, montélimar nougat

Salade de fruits · Fruits Salad 

Paris Brest noisette · Hazelnut Paris-Brest

Flan vanille aux noix de pécan
Vanilla flan with pecan nuts

Religieuse aux agrumes · Citrus religieuse

Finger brownie chocolat · Chocolate brownie finger

Tarte Bourdaloue · Pear & almonds pie

Tarte citron infusion · Infused lemon tart 

Café/thé et gourmandises · Gourmet coffee/tea
1 boisson chaude et 3 mignardises maison
1 hot drink and 3 homemade cuteness

AFTERNOON TEA

30 € / pers

MINIMUM 2 PERSONNES · MINIMUM 2 PEOPLE

Service en 3 étages · Three-tier service

2 boissons chaudes au choix parmi notre carte
2 hot drinks of your choice from our menu

Étage pâtisserie

Pastries tier

2 pâtisseries au choix
parmi notre sélection

2 pastries of your choice
from our selection

Étage mignardises

Sweet treats tier

Financier amande
et orange

Almond and orange financier

Cookie chocolat
et caramel

Chocolate and caramel cookie

Madeleine noisette
et vanille

Hazelnut and vanilla madeleine

Étage salé · Savory tier

Roulé de truite,
crème d'aneth et œuf
de poisson

Trout roll with dill cream
and fish roe

Rolls de légumes,
houmous et légumes confits
Vegetable rolls,
hummus and confit vegetables



 Plat végétarien · Vegetarian dish  Sans gluten · Gluten free

Prix en euros nets taxes et service compris. Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter
notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande. Prices in euros net of tax, service included. If you suffer from food allergies,
please consult our allergen information booklet, available on request.



UNE MAISON 2L COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX



reservation@leslumieres.com
T +33(0) 1 87 500 500

HÔTEL LES LUMIÈRES
5 rue Colbert, Versailles 78000
www.leslumieres.com



UNE MAISON 2L COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX