



# 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





### **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<sup>e</sup> 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 Antoine Bonnafous 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 19<sup>th</sup>-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.





## 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 cacaoisés, 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 Valrhona  
From Chocolaterie Valrhona

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 Taïwan*  
*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*

Darjeeling -BIO- 8 €

*Thé noir d'Inde, miellé et fruité*  
*Indian black tea, honeyed and fruity*

### 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*

Jasmin Bio 8 €

*Floral et végétal*  
*Floral and vegetal*

### 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- <i>Camomille, mélisse, citronnelle</i> <i>Chamomile, lemon balm, lemongrass</i>	8 €
Des lendemains qui chantent -BIO- <i>Menthe, réglisse, écorces de citron</i> <i>Mint, Licorice, lemon peel</i>	8 €
Près du cœur -BIO- <i>Rooibos, abricot, thym</i> <i>Rooibos, apricot, thyme</i>	8 €
La vie comme elle vient <i>Hibiscus, pomme, orange sanguine</i> <i>Hibiscus, apple, blood orange</i>	8 €
Sobacha -BIO- <i>Sarrasin grillé et concassé</i> <i>Roasted and crushed buckwheat</i>	8 €

## INFUSIONS · HERBAL TEAS

De la Maison George Cannon Paris From Maison George Cannon Paris	
Thé Rooibos, Afrique du Sud Rooibos Tea, South Africa	8 €
Verveine & citron Verbena & lemon	8 €
Camomille Chamomile	8 €
Menthe fraîche Fresh mint	8 €
Tilleul de Carpentras Lime tea from Carpentras	8 €

## EAUX · WATERS

Evian	50 CL	1 L	5 €	8 €
Badoit Fines Bulles	50 CL	1 L	5 €	8 €
Chateldon	75 CL	1 L	10 €	

## PÉTILLANT SANS ALCOOL NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE

French Bloom Chardonnay français French Chardonnay	12 CL	75 CL	14 €	80 €
---	-------	-------	------	------

## 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 25 CL	8 €
Infusion glacée Alain Milliat -BIO- 25 CL <i>Pêche, verveine</i> Organic iced infusion <i>With peach and verbena</i>	11 €
Infusion glacée Bienfaits "Calm" -BIO- 25 CL <i>Feuilles de verveine, jus de framboise</i> Organic iced infusion Benefits "Calm" <i>Verbena leaves, raspberry juice</i>	11 €
Infusion glacée Bienfaits "Digest" -BIO- 25 CL <i>Feuilles de menthe poivrée, jus de pomme</i> Organic iced infusion Benefits "Digest" <i>Peppermint leaves, apple juice</i>	11 €

## JUS & NECTARS DE FRUITS

### FRUIT JUICES & NECTARS

Jus de pêche / pomme / tomate	10 €
Nectar d'abricot / poire	8 €
Peach / apple / tomato juice	8 €
Apricot / Pear nectar	8 €
Orange pressée / citron pressé Maison 25 CL Freshly squeezed orange / lemon	12 €

## BIÈRES · BEERS

De la brasserie Toussaint From Toussaint brewery	33 CL
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

Deutz Brut	12 CL	75 CL	22 €	110 €
Deutz Rosé	12 CL	75 CL	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,</i> <i>menthe fraîche, cassonade</i> <i>White rum, sparkling water, lime, fresh mint,</i> <i>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 mollet frit, duo de courgettes et vieux comté 12 €  
Fried soft-boiled egg, duo of zucchini  
and aged Comté cheese

Pâté en croûte de la Maison Brosset, 16 €  
chutney rhubarbe et oignons, pickles de légumes  
Maison Brosset pâté en croûte, rhubarb  
and onion chutney, vegetable pickles

Esturgeon fumé, betterave et framboise, 16 €  
caillé de chèvre au poivre mignonette  
Smoked sturgeon, beetroot and raspberry,  
goat's curd with mignonette pepper

Asperge blanche, quinoa soufflé, 19 €  
vinaigrette au miel 🌿  
White asparagus, puffed quinoa, honey vinaigrette

### PLATS · MAIN COURSES

Tentacule de poulpe snacké, courgettes marinées, 28 €  
praliné de pignon de pin  
Seared octopus tentacle, marinated zucchini,  
pine nut praline

Suprême de volaille rôtie, 26 €  
déclinaison de patate douce épicée, jus corsé  
Roasted chicken supreme, spiced sweet potato,  
rich jus

Pavé de daurade, purée d'artichaut au sarrasin 26 €  
et poivrade en barigoule  
Sea bream fillet, buckwheat artichoke purée  
and poivrade-style barigoule

Risotto d'asperges vertes, copeaux croquants, 24 €  
crème d'ail des ours 🌿  
Green asparagus risotto, crunchy shavings,  
garlic cream

### 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 à la 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 6 €
- Salade verte · Green Salad 6 €
- Légumes de saison · Seasonal vegetables 6 €

### DESSERTS

- Glace 1 boule · 1 scoop of ice cream 5 €
- Glace 2 boules · 2 scoops of ice cream 9 €
- Glace 3 boules · 3 scoops of ice cream 12 €

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  10 €
- Paris Brest noisette · Hazelnut Paris-Brest 12 €
- Flan vanille aux noix de pécan  
Vanilla flan with pecan nuts 14 €
- Fraisier vanille et amande  
Vanilla and almond Fraisier 15 €
- Finger brownie chocolat · Chocolate brownie finger 14 €
- Dôme vanille, cookie et pignon de pin  
Vanilla dome, cookie, and pine nuts 15 €
- Tarte citron meringué et menthe  12 €  
Lemon meringue tart with mint
- Café/thé et gourmandises · Gourmet coffee/tea  
1 boisson chaude et 3 mignardises maison  
1 hot drink and 3 homemade cuteness 12 €

### 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.



[reservation@leslumieres.com](mailto:reservation@leslumieres.com)

T +33(0) 1 87 500 500

**HÔTEL LES LUMIÈRES**

5 rue Colbert, Versailles 78000

[www.leslumieres.com](http://www.leslumieres.com)



UNE MAISON 2L COLLECTION



RELAIS &  
CHATEAUX