

LES GENTLEMEN

PARIS LA DÉFENSE

SALADES

César	16,0
Salade romaine, filet de poulet «croustillant», œuf poché, tomates cerises, sauce César	
Thaï	17,0
Chou Chinois, pousses de soja, légumes croquants, cacahuètes, nems de poulet, gambas croustillantes, coriandre, gingembre, vinaigrette au saté	
Buddha bowl	18,0
Duo de lentilles et quinoa, saumon gravlax, pousses d'épinards, noix de cajou, agrumes, betteraves rouge, graine de coriandre, huile d'olive et soja	

À PARTAGER

Oeuf «bio», mayonnaise	6,0
Nems de poulet, sauce thaï	9,0
Beignets de calamars, sauce tartare	9,0
Tarama à la truffe (100G) de la Maison Nordique	9,0
Jambon iberique, matanza (30 mois)	9,0
Burratina des Pouilles (125g) pesto de piquillos	9,0
Planche de charcuterie	16,0
Saumon gravlax maison blini, crème chili	12,0

PLATS

Bavette d'Aloyau "ANGUS" (180g)	17,0
Echalotes confites, pommes de terre grenailles	
Bacon Cheeseburger	18,0
Sauce aux herbes, cheddar épicé, compotée d'oignons, pommes de terre allumettes	
Tartare de bœuf au couteau	17,0
Pommes de terre allumettes	
Tartare de bœuf à la thaï	17,0
Pommes de terre allumettes (saté, coriandre, gingembre et sésame) servi "aller-retour"	
Suprême de poulet jaune	18,0
Soba japonais, choux Pak Choï, tomates confites, sauce fromage blanc, miel, coriandre et citron	
Fish and chips, Sauce tartare	17,0
Poulpe snacké au Yuzu	21,0
Salade de fenouil et pomme de terre aux agrumes	

PLATS DU JOUR ET POISSON DU MARCHÉ SUR ARDOISE

PIZZAS

Margherita	14,0
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais	
Signorina (Végétarienne)	15,0
Sauce tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, tomates cerises, olives vertes, basilic, amandes	
Régina	15,0
Sauce tomate, jambon cuit aux herbes, mozzarella, champignons, basilic frais	
Gentiluomo	15,0
Sauce tomate, spianata di Calabria, mozzarella, ricotta, oignons rouges	
Quattro fromaggi	15,0
Mascarpone, gorgonzola, mozzarella, chèvre et ricotta	
Tartuffo	17,0
Base crème fraîche, mascarpone, purée et huile de truffe, roquette, copeaux de parmesan	
La Buffala	17,0
Sauce tomate, roquette, burratina des Pouilles et tomates d'Antan	
La Popeye	16,0
Mascarpone, saumon gravlax maison, oignons rouges pickles, pesto d'aneth, pousses d'épinard	

FROMAGES

Assiette de fromage à l'unité	7,0
Planche de fromages	16,0

DESSERTS

Mousse au chocolat,	8,0
tuile coco et fleur de sel	
Crème brûlée à la vanille	8,0
Véritable tiramisu	8,0
servi à la louche	
Fraîcheur framboise, Sablé	8,0
au Basilic, crème citronnée	
Tarte du moment	-
Café gourmand	9,0

DESSERT DU JOUR SUR ARDOISE

GLACES & SORBETS

Maison «Glaces des Alpes» Maître artisan glacier	
2 Boules	5,5
3 Boules	8,0
Glaces : vanille, café, chocolat, caramel beurre salé	
Sorbets : citron vert, fraise, passion	
Supplément chantilly	1,5

PRIX NETS EN EUROS
TAXES ET SERVICE COMPRIS
CB À PARTIR DE 15€
LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

APERITIFS

Ricard, Pastis 3cl	4,5	Kir blanc 14cl	4,5
Martini Bianco,	4,5	Cassis, mûre, pêche	
Rosso ou Extradry 5cl		Kir Royal 12cl	9,0
Porto Rouge/Blanc 5cl	4,5	Cassis, mûre, pêche	
Campari 5cl	4,5	Coupe de Champagne 12cl	9,0
Prosecco 14cl	5,0	Robert Delph, Brut Tradition	

COCKTAILS

5cl d'alcool min

L'Aperol Spritz	9,0
Aperol, Prosecco, eau gazeuse	
La Sangria Blanche	9,0
Vin blanc, Triple sec, agrumes, limonade	
Lillet Tonic	9,0
Lillet rosé, tonic, citron vert	
Sorrentini Spritz	9,0
Limoncello, Belvoir Cordial Honey Lemon & Ginger, Prosecco	

.....
 DEMANDEZ NOTRE CARTE COCKTAILS

BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi, Pepsi Max 35cl	4,5
Seven up, Lipton, Ice Tea 35cl	4,5
Fever Tree Indian Tonic water ou Ginger Ale 20cl	5,5
Lemonaid (Bio/ Vegan) 33cl	6,0
Citron vert ou Fruit de la passion	
ChariTea (Bio/ Vegan) 33cl	6,0
Rooibos Rouge ou Thé Vert	
Badoit Verte ou Rouge 33 cl	4,5
Badoit Verte, Evian 75 cl	7,5
Chateldon 75 cl	8,0

BIERES PRESSION 25cl 50cl

Bière des Gentlemen	4,5	8,0
Deck & Donohue de Saison	5,0	9,0
Vedett cuvée Blanche	5,0	9,0
Vedett IPA	5,5	10,0
La Chouffe	5,5	10,0
Brooklyn Lager	5,5	10,0
Picon Bière	5,5	10,0

BIERES BOUTEILLES

DECK & DONOHUE / bière artisanale brassée à Paris

MISSION "Pale ALE" 33cl		-
Amertume Fruitée, Agrumes et Ananas		
TROUBLE #6 Blonde d'Antan 33cl		7,0
Notes Herbales et d'Agrumes		
INDIGO IPA 50cl		7,0
Fruits Tropicaux, Amertume Franche		
RICOCHET Ambrée Houblonnée 50cl		9,0
Arômes de Houblons Boisés et Résineux, Notes de Toffee		
MONK BROWN ALE Contrepoint Malté 50cl		9,0
Brune Ronde et Etoffée, Notes de Chocolat et Fruits Rouges		
BUCKET DEGUSTATION Deck & Donohue		24,0
3 Bières 50 cl : IPA, RICOCHET, MONK		
CHIMAY BLEUE 33cl	7,0	
ROCHEFORT 8 33cl	7,0	
CIDRE APPIE 33cl	6,0	
CORONA 35,5cl		7,0
KRONENBOURG 25cl		5,5

CHAMPAGNES

	Coupe 10 cl	Bt. 75cl
CHAMPAGNE ROBERT DELPH, Brut Tradition	9,0	55,0
PERRIER JOUËT, Grand Brut	-	75,0
PERRIER JOUËT, Blanc de Blancs Grand cru	-	100,0

VINS BLANCS

	Verre 14cl	Verre 25cl	Pot 46cl	Bt. 75cl
SAUVIGNON DE TOURAINE AOC Jean-Marie Penet	5,0	8,0	15,0	23,0
MÂCON-LUGNY AOC "Les Charmes" Famille Paquet	5,5	9,0	17,0	24,0
POUILLY-FUMÉ AOC Domaine Blondelet	7,0	11,5	21,0	32,0
VIN DE PAYS D'OC Domaine Gayda, "Freestyle" BIO	-	-	-	29,0
VIRÉ-CLESSÉ AOC Domaine de la Verpaille, "Viralis" BIO	-	-	-	39,0
MONTAGNY 1ER CRU AOC Domaine de Chamilly, "les jardins"				48,0

VINS ROUGES

CÔTES DU RHÔNE AOC Domaine Chesnay, Emma & Flo	5,0	8,0	15,0	23,0
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Fontevecchia (Italie)	5,5	9,0	17,0	26,0
MORGON AOC Domaine Gagat, Côte du Py	5,5	9,0	17,0	26,0
PIC SAINT-LOUP AOP Château la Salade Saint-Henry	6,0	10,0	18,0	29,0
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC Domaine de Chamilly	7,0	11,5	21,0	32,0
MINERVOIS AOC Terre de Grès, Domaine de Sibille	-	-	-	29,0
CÔTES DU ROUSSILLON AOC Domaine du Mas Bécha BIO	-	-	-	29,0
CORSE AOC Domaine Pero Longo "Equilibre"	-	-	-	33,0
VIN DE PAYS D'OC Domaine Gayda, "Freestyle" BIO	-	-	-	33,0
LUSSAC SAINT-EMILION AOC Château Tuilerie des Combes	-	-	-	35,0
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOC Les Cassagnes de la Nerthe BIO	-	-	-	36,0
SAINTE-JOSEPH AOC Cave de Saint Désirat, "Les Fagottes"	-	-	-	38,0
HAUTES CÔTES DE NUIT AOC Thevenot Le Brun	-	-	-	40,0
VIN DE PAYS D'OC Domaine Gayda "Chemin de Moscou"	-	-	-	49,0
CORSE AOC Domaine Pero Longo "Le Lion de Rocapina"	-	-	-	49,0
MERCUREY 1ER CRU AOC Château de Chamilly "Les Puillets"	-	-	-	49,0
SAINTE-JULIEN AOC Les Fiefs de Lagrange	-	-	-	59,0

VINS ROSÉS

IGP PAYS D'OC Domaine Les Thérons	5,0	8,0	15,0	23,0
CÔTES DE PROVENCE AOC Esquisse des Marquets	5,5	9,0	17,0	26,0