

# LES GENTLEMEN

PARIS LA DÉFENSE

## PETITES ASSIETTES À PARTAGER

Stracciatella di Buffalo,  
Huile d'olive vierge et Basilic

Nems de poulet de Tang Frère,  
Sauce Thaï

Calamars frits en rondelles,  
Sauce tartare

Jambon ibérique « Matanza », affiné 30 mois

Gambas croustillantes,  
Sauce sweet chili, coriandre et satay

Saucisse Sèche  
De la Maison Conquet

Tarama à la Truffe de la maison Nordique,  
Toasts Croustillants

Croque Monsieur à la Truffe gratiné,  
Jambon aux herbes

Les Frites du Buron  
Frites Fraiches, Cantal Fondu et Lard Paysan

La Pizetta Margherita  
Sauce tomate à l'origan, mozzarella et Basilic frais.

St Marcellin rôti au four,  
Miel et Romarin

1 ASSIETTE / 9,0  
2 ASSIETTES / 15,0  
3 ASSIETTES / 21,0

PLANCHE DE CHARCUTERIE / 16,0 - PLANCHE DE FROMAGES / 16,0

## HAPPY HOUR 17H/21H

BIÈRE PRESSION 50cl 6,0  
Blonde des Gentlemen

VIN BLANC 25cl 6,0  
TOURAINNE Château de la Presle Sauvignon

VIN ROUGE 25cl  
COTE DU RHONE Domaine Chesnay

VIN ROSÉ 25cl  
IGP PAYS DOC Domaine Les Thérons

COCKTAILS 20cl 6,0

LES APÉRITIFS  
Sangria blanche, Apérol Spritz,  
Lillet Rosé Tonic

LES CLASSIQUES  
Mojito, Cosmopolitain, Caïpirinha,  
Margarita, Gin Tonic

LES SANS ALCOOL  
Virgin Mojito, Raspberry Lime,  
Cranberry on the beach



## RHUM & RON

<b>Havana Club</b> Anejo 3 ans, Cuba, vanille	8,0
<b>Kraken</b> , Caraïbes, épicé	9,0
<b>Plantation pineapple</b> , Caraïbes, ananas Victoria 100%	9,0
<b>Don Papa</b> , Philippines, notes de vanille et épices douces	10,0
<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b> , Vénézuéla, notes de cacao et cannelle	10,0
<b>Zacapa</b> 23 ans, Guatemala, doux, note de caramel et miel	12,0
<b>Zacapa X.O</b> Centenario, Guatemala, fond note d'amande et vanille	16,0

## WHISKIES

<b>Clan Campbell</b> , Scotch Blended	8,0
<b>Jim Beam</b> , White Bourbon	8,0
<b>Jameson</b> , Irish Whiskey	8,0
<b>Monkey Shoulder</b> , Scotch Blended Malt	9,0
<b>Jack Daniel's</b> , Tennessee Whiskey	9,0
<b>Aberlour 10 Ans</b> , Scotch Single malt	10,0
<b>Gentleman Jack Daniel's</b> , Tennessee Whiskey	10,0
<b>Nikka</b> , Blended Japan	10,0
<b>Bellevoys Bleu</b> , France, Triple Malt	10,0
<b>Chivas Regal</b> 12 ans, Ecosse	10,0
<b>Lagavulin</b> 16 ans, Scotch Islay	12,0

## DIGESTIFS & LIQUEURS

<b>CALVADOS</b>		<b>BAS ARMAGNAC</b> , Château de Laubade	
Pays d'Auge, "le Père Jules", 3 ans	8,0	Signature V.S	8,0
Pays d'Auge, "le Père Jules", 20 ans	13,0	V.S.O.P	9,0
<b>BAUX DE VIE</b>		25 ans d'âge	13,0
Miclo Poire William, Framboise	8,5	<b>COGNAC</b>	
Vieille Prune de Souillac	9,0	Camus V.S Éléance	8,0
Get 27 ou 31, Limoncello, Cointreau	8,0	Hennessy V.S	9,0
Amaretto, Baileys, Kalhua	8,0	Hennessy Fine Cognac	13,0

## VODKA

<b>Absolute Vodka</b> , Suède	8,0
corsé et complexe	
<b>Ketel One</b> , Pays Bas,	9,0
pure, ronde et intense	
<b>Grey Goose</b> , France,	10,0
suave et élégante	
<b>Belvédère</b> , Pologne,	10,0
pureté et caractère	

## TEQUILA

<b>Altos Olmeca Blanco</b> ,	8,0
parfumée, ronde et soyeuse	
<b>Don Julio 1942</b> ,	16,0
100% Agave bleu, fruitée, épices et douce	
<b>Tequila Vecindad</b>	10,0
100% Agave, Citronnelle et Herbes fraîches	
<b>Accompagnement Long Drink</b>	1,0

## GIN

<b>Beefeater</b> , Angleterre,	8,0
équilibré, genièvre et réglisse	
<b>Citadelle</b> , France,	9,0
subtil, arômes de genièvre et agrumes	
<b>Retha Oceanic</b> , France,	10,0
Ile de Ré, algues fucus, saveur iodée	
<b>Mare</b> , Espagne, équilibré	11,0
et fin, notes herbacées	

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>Pepsi, Pepsi Max</b> 35cl	4,5
<b>Seven up, Lipton, Ice Tea</b> 35cl	4,5
<b>Lait aromatisé</b> 35cl	4,5
<b>Evian, Badoit verte et rouge</b> 33cl	4,5
<b>Café ou Chocolat Frappé</b> 33cl	5,5

### NOTRE GAMME DE SODAS ET THÉS GLACÉS PREMIUM

<b>Fever Tree Indian Tonic water</b> 20cl	5,5
<b>Fever Tree Ginger ale</b> 20cl	5,5
<b>Lemonaid (Bio/ Vegan)</b> 33cl	6,0
Citron vert ou Fruit de la passion	
<b>ChariTea (Bio/ Vegan)</b> 33cl	6,0
- Rooibos rouge aux fruits de la passion	
- Thé vert au gingembre et citron	

### JUS DE FRUITS PALMYRA

Nectars Abricot, Mangue, Framboise,	4,5
Cranberry 33cl	
Jus Orange, Pomme, Ananas, Tomate 33cl	4,5
Jus Pressés Orange ou Citron	5,5

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Virgin Passion Mojito</b>	7,0
Menthe fraîche, citron vert, purée de passion, eau gazeuse	
<b>Raspberry Lime</b>	7,0
Nectar de framboise, jus d'ananas, jus de citron vert	
<b>Cranberry On The Beach</b>	7,0
Nectar de cranberry, jus de citron vert et sirop de mûre	

## BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso, Décaféiné</b>	2,5
<b>Café noisette</b>	2,7
<b>Double espresso</b>	4,8
<b>Café Américain</b>	4,8
<b>Café Crème</b>	4,8
<b>Chocolat chaud</b>	5,0
<b>Cappuccino</b>	5,0
<b>Café ou Chocolat Viennois</b>	6,0
<b>Lait chaud</b>	4,8
<b>Vanille ou Miel</b>	

<b>INFUSIONS BIO</b>	4,8
<b>COMPTOIRS RICHARD</b>	
Verveine, Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul	
<b>THÉS</b>	5,0
<b>COMPTOIRS RICHARD</b>	
Ceylan O.P, Jardin de Darjeeling,	
Grand Earl Grey,	
Thé vert Sencha,	
Thé vert à la menthe,	
Thé noir aux Fruits rouges	

<b>Grog au rhum</b> , sucre cassonade, citron vert	6,0
<b>Vin chaud</b> cannelle, triple sec, sucre de canne	6,0
<b>Irish ou French Coffee</b>	9,0

# LES GENTLEMEN

PARIS LA DÉFENSE



187 JARDIN DE L'ARCHE - 92000 NANTERRE  
WWW.LESGENTLEMEN92.COM



## BIERES PRESSION

	25cl	50cl		25cl	50cl
Bière des Gentlemen	4,5	8,0	La Chouffe	5,5	10,0
Deck & Donohue de Saison	5,0	9,0	Brooklyn Lager	5,5	10,0
Vedett cuvée Blanche	5,0	9,0	Picon Bière	5,5	10,0
Vedett IPA	5,5	10,0			

## BIERES BOUTEILLES

DECK & DONOHUE / bière artisanale brassée à Paris

MISSION "Pale ALE" 33cl 7,0

Amertume Fruitée, Agrumes et Ananas

TROUBLE #6 Blonde d'Antan 33cl 7,0

Notes Herbales et d'Agrumes

INDIGO IPA 50cl 9,0

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 CORONA 35,5cl 7,0

ROCHEFORT 8 33cl 7,0 KRONENBOURG 25cl 5,5

CIDRE APPIE 33cl 6,0

## CHAMPAGNES

CHAMPAGNE ROBERT DELPH, Brut Tradition 9,0 55,0

PERRIER JOUËT, Grand Brut - 75,0

PERRIER JOUËT, Blanc de Blancs Grand cru - 100,0

## APERITIFS

Ricard, Pastis 3cl 4,5

Martini Bianco, 4,5

Rosso ou Extradry 5cl

Porto Rouge/Blanc 5cl 4,5

Campari 5cl 4,5

Prosecco 14cl 5,0

Kir blanc 14cl 4,5

Cassis, mûre, pêche

Kir Royal 12cl 9,0

Cassis, mûre, pêche

Coupe de Champagne 9,0

Robert Delph,

Brut Tradition 10cl

L'ABUS D'ALCOOL EST

DANGEUREUX POUR LA SANTÉ

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX NET EN EUROS.

SERVICE COMPRIS.

CB 15 EUROS MINIMUM.

LA MAISON N'ACCEPTÉ

PAS LES CHÈQUES

## VINS BLANCS

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 Fontevicchia (Italie) 5,5 9,0 17,0 26,0

MORGON AOC Domaine Gaget, Côte du Py 5,5 9,0 17,0 26,0

PIC SAINT-LOUP AOC 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

SAINT-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

SAINT-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

## PREMIUM DRINKS TONIC

Le London : Gin Beefeater, Fever Tree Tonic, Citron Vert 9,0

Le Citadelle : Gin Citadelle, Fever Tree Tonic, Concombre 10,0

Le Saint-Martin : Gin Retha Oceanic, Fever Tree Tonic, zeste de citron 11,0

Le Mare Fever : Gin Mare, Fever Tree Tonic, Romarin 12,0

Le Agave : Tequila Vecindad 100% Agave, Fever Tree Tonic, citron Vert 11,0

Le French Goose : Vodka Grey Goose, Fever Tree Tonic, zeste de pamplemousse 11,0

## COCKTAILS APERITIFS

Aperol Spritz 9,0

Aperol, Prosecco , Eau gazeuse

Sangria Blanche

Vin Blanc, Triple Sec, Agrumes, Limonade

Sorrentini Spritz

Limoncello, Belvoir Cordial Honey Lemon & Ginger,

Prosecco

Lillet Rosé Piscine

Lillet Rosé, Tonic, Citron Vert

## COCKTAILS SIGNATURE

Expresso Martini 10,0

Vodka Absolut, expresso, liqueur de café, sucre de canne

Camden Sour 9,0

Gin Beefeater, blanc d'œuf, citron vert, Bitter

Pineapple Daiquiri 10,0

Rhum Plantation Pinneapple, sirop de sucre de canne,

jus de citron vert

Gentleman Old Fashioned 11,0

Jack Daniel's « Gentleman », sucre morceau, Bitter

Planteur Cubain 12,0

Havana Club 3 ans, Liqueur de Kummel, mix Monin

Passion, Jus de citron vert, zeste orange, Vanille

Jalisco Mule 11,0

Tequilla Vecindad 100% Agave, Belvoir Cordial Honey

Lemon & Ginger, sucre de canne, citron vert, ginger beer

## COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO,

COSMOPOLITAN,

CAÍPIRINHA,

CAÍPIROSKA,

MARGARITA

etc...

RETRANSMISSION ÉVÈNEMENTS

SPORTIFS SUR DEUX ÉCRANS GÉANTS.

PRIVATISATION ET REPAS

D'ENTREPRISE SUR DEMANDE.

187 JARDIN DE L'ARCHE

92000 NANTERRE

+33(0)1 47 25 06 85

WWW.LESGENTLEMEN92.COM

REJOIGNEZ-NOUS  