

# LES GENTLEMEN

PARIS LA DÉFENSE

## PLATS DU JOUR

Parmentier de Bœuf Angus fumée au bois de hêtre, purée de pommes de terre 19,0

Entrecôte Française (350g), Sauce Béarnaise, frites salade 25,0

## POISSON DU MARCHÉ

Pavé de Cabillaud rôti au sésame, fondue de poireaux au safran d'Iran 21,0

## DESSERTS DU JOUR

Riz au Lait à la vanille de Tahiti, Coulis aux fruits de la passion, tuile fève Tonka 8,0

Banoffee Pie (banane, confiture de lait, crème chantilly) 8,0

## SALADES

### CÉSAR

Salade romaine, filet de poulet "croustillant", œuf poché, tomates cerises, sauce César 17,0

### THAÏ

Chou Chinois, carotte, betterave chiogga, tomates cerises, noix de cajou, Nems de poulet, Gambas croustillantes, coriandre, menthe et Vinaigrette au Saté 18,0

## PLATS

### BAVETTE ANGUS (-180g)

Condiment échalotes, cornichon et soja, pommes de terre grenailles, salade 19,0

### BACON CHEESEBURGER

Mayonnaise épicée, Cheddar affiné, oignons grillés, salade, frites maison 19,0

### TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

Frites maison, salade 19,0

### TARTARE DE BOEUF À LA THAÏ

(Saté, Coriandre, Gingembre et Sésame) servi "aller-retour", frites maison, salade 19,0

### SUPREME DE VOLAILLE JAUNE

Jus au Porto et marron, purée de potimarron et choux Pak Choi 19,0

### PALERON DE VEAU BRAISÉ

Jus aux morilles, Orecchiette 19,0

### FISH AND CHIPS, sauce tartare

### FILET DE BAR À LA PLANCHA

Sauce Sambal pimentée, légumes de saison rôtis 21,0

## FROMAGES

### ASSIETTE DE FROMAGE, à l'unité

### PLANCHE DE FROMAGES

## DESSERTS

### MICUIT AU CHOCOLAT, cœur coulant caramel, amandes

### FRAICHEUR YUZU, citron et sablé à la menthe

### CRÈME BRULÉE à la vanille

### CAFÉ GOURMAND

## À PARTAGER

### OEUF "BIO", mayonnaise

### TERRINE FAÇON GRAND-MÈRE

### NEMS DE POULET, sauce thaï

### BEIGNETS DE CALAMARS, sauce tartare

### JAMBON IBERIQUE matanza (30 mois)

### PLANCHE DE CHARCUTERIE

## PIZZAS

### MARGHERITA

Sauce tomate maison, mozzarella, basilic frais 15,0

### RÉGINA

Sauce tomate maison, Jambon Cuit aux Herbes, Mozzarella, champignons, basilic frais, 16,0

### GENTILUOMO

Sauce tomate maison, Spianata di Calabria, Mozzarella, Ricotta, Oignons Rouges 16,0

### QUATTRO FROMAGGI

Mascarpone, Gorgonzola, Mozzarella, Chèvre et Ricotta, 16,0

### CALZONE

Sauce tomate maison, Jambon Cuit aux Herbes, Mozzarella, Champignons, œuf, Basilic Frais, 17,0

### TARTUFFO

Base Crème Fraîche, Purée et Huile de truffe, Roquette, Copeaux de Parmesan 18,0

## GLACES ET SORBETS

DE LA MAISON « GLACES DES ALPES » Maître artisan glacier

### 2 BOULES 5,5

### 3 BOULES 8,0

GLACES : vanille, café, chocolat,  
SORBETS : citron vert, fraise, passion  
Supplément chantilly 1,50

# LES BOISSONS

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis 3cl	4,5	Kir vin blanc 14cl	4,5
Martini Bianco, Rosso ou Extradry 5cl	4,5	Cassis, mûre, pêche Kir Royal 12cl	9,0
Porto Rouge ou Blanc 5cl	4,5	Cassis, mûre, pêche	9,0
Campari 5cl	4,5	Coupe de Champagne 10cl	9,0
Prosecco 14cl	5,5	Maison Hourdry, Brut Tradition	

## COCKTAILS

L'APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse	9,0
SORRENTINI SPRITZ Limoncello, Belvoir Cordial honey lemon & ginger, prosecco, eau gazeuse	5 cl d'alcool min
LILLET TONIC Lillet Rosé, Tonic, Citron Vert	

DEMANDEZ NOTRE CARTE COCKTAILS

## BOISSONS FRAICHES

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

## CHAMPAGNES

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

## BIERES PRESSION

	25 cl	50cl		25 cl	50 cl
Bière Des Gentlemen	4,5	8,0	La Chouffe	5,5	10,0
Pression de Saison	-	-	Brooklyn Lager	5,5	10,0
Vedett cuvée Blanche	5,0	9,0	Vedett IPA	5,5	10,0

## BIERES BOUTEILLES

**DECK & DONOHUE**  
Bière Artisanale Brassée à Paris

- MISSION "Pale ALE" 33 cl Amertume Fruitée, Agrumes et Ananas	7,0
- TROUBLE #6 Blonde d'Antan 33 cl Notes Herbales et d'Agrumes	7,0
- INDIGO IPA 33 cl Fruits Tropicaux, Amertume Franche	7,0
- MONK BROWN ALE Contrepoint Malté 33 cl Brune Ronde et Etoffée, Notes de Chocolat et Fruits Rouges	7,0

DUVEL Belgique, Bière blonde de fermentation Haute de type triplé 33cl	7,0
ROCHEFORT® Belgique, Bière brune aux saveurs de fruits, chocolat et caramel 33cl	7,0
CORONA Mexique, citronnée, saveurs de Malt et céréales 35,5cl	7,0
CIDRE APPIE Brut 33cl	6,0
KRONENBOURG Pur Malt sans alcool 25cl	5,5

## DÉCOUVREZ

NOS VINS ET BIERES DU MOMENT  
SUR L'ARDOISE

## LES VINS

### BLANCS

	Verre 14cl	Verre 25cl	Pot 46cl	Btl. 75cl
SAUVIGNON DE TOURAINE AOC Jean-Marie Penet	5,0	8,0	15,0	23,0
BOURGOGNE MÂCON-CRUZILLE AOC Echelette Chardonnay	5,5	9,0	17,0	26,0
POUILLY-FUMÉ AOC Domaine Blondelet	7,0	11,5	21,0	33,0
VIRÉ-CLESSÉ AOC Domaine de la Verpaille, "Viralis" BIO	-	-	-	39,0
MONTAGNY 1ER CRU AOC Domaine de Chamilly, "les jardins"	-	-	-	48,0

### ROUGES

CÔTES DU RHÔNE AOC Domaine Chesnay, Emma & Flo	5,0	8,0	15,0	23,0
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AOC Fontevecchia (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	33,0
CÔTES DU ROUSSILLON AOC Domaine du Mas Bécha BIO	-	-	-	29,0
MINERVOIS AOC Terre de Grès, Domaine de Sibille	-	-	-	29,0
VIN DE PAYS D'OC Domaine Gayda, "Freestyle" BIO	-	-	-	33,0
CORSE AOC Domaine Pero Longo Equilibre	-	-	-	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"	-	-	-	39,0
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"	-	-	-	52,0
SAINT-JULIEN AOC Les Fiefs de Lagrange	-	-	-	59,0

### ROSÉS

IGP MEDITERRANEE Peyrassol La Croix	5,0	8,0	15,0	23,0
CÔTES DE PROVENCE AOC Peyrassol Cuvée des Commandeurs	7,0	11,5	21,0	33,0