

LES GENTLEMEN

PARIS LA DÉFENSE

PLATS DU JOUR

Magret de canard rôti au thym, confiture de tomate, taboulé de chou-fleur à la menthe 19,0

Tataki de filet de bœuf Français, sauce chimichurri, Frites et salade 25,0

POISSON DU MARCHÉ

Tartare de Thon et légumes croquants à la Savora, salade de courgettes rôties et roquette 21,0

Poulpe croustillant à la plancha, vinaigrette de piquillos, salade de haricots verts et pommes de terre à la nectarine 21,0

SALADE DU JOUR

Carpaccio de Melon Charentais, Burrata di Buffala, Jambon de coche, vinaigrette au Porto 18,0

DESSERTS DU JOUR

Tarte aux fraises, crème légère au basilic 8,0

Pavlova aux framboises, crème vanille et chantilly 8,0

SALADES

CÉSAR

Salade romaine, blanc de poulet cuit basse température, oeuf mollet, tomates cerises, Ossau-Iraty, sauce César

17,0

THAÏ

Vermicelle, pousse de soja, tomates cerises, wakame, pamplemousse, cacahuètes, nems de poulet, tempura de gambas, vinaigrette thaï

18,0

KIMCHI

Saumon gravlax, chou blanc, chou chinois, carottes, poireaux, concombre, tomates cerises, sésames caramélisés, vinaigrette Gochugaru

18,0

POSITANO

Mozzarella di buffala, légumes rôtis du soleil, tomates anciennes, toast de pain de campagne, confiture de tomate maison

18,0

PLATS

BAVETTE DE RACE SELON ARRIVAGE

Sauce chimichurri, pomme de terre Ratte rôties, salade

19,0

BACON CHEESEBURGER

Boeuf, oignons rouges crus, cheddar, bacon, guacamole, roquette, sauce bulldog, 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 Yuzu, Riz pilaf au safran

19,0

MAC&CHEESE AU SAUMON

Macaroni, Saumon gravlax, Cantal rappé, Crème de truffe

19,0

FISH AND CHIPS, sauce tartare

19,0

TATAKI DE THON

Thon en croûte d'herbes, sauce tonato, ratatouille de légumes rôtis, piment padron

21,0

À PARTAGER

OEUF "BIO", mayonnaise 6,0

MOZZARELLA DI BUFFALA, légumes grillés 9,0

NEMS DE POULET, sauce thaï 9,0

BEIGNETS DE CALAMARS, sauce tartare 9,0

TARAMA, toast de pain 9,0

JAMBON de coche 9,0

PLANCHE DE CHARCUTERIE 18,0

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGE, à l'unité 7,0

(Cantal Entre-deux, Fourme d'Ambert, Ossau-Iraty, Saint-Marcelin)

PLANCHE DE FROMAGES 16,0

DESSERTS

MOUSSEAU CHOCOLAT NOIR, praliné amande, noisette, tuile cacahuète 8,0

FRAICHEUR FRAISE RHUBARBE à la vanille, Streusel noisettes 8,0

CRÈME BRULÉE vanille 8,0

CAFÉ GOURMAND 9,0

DESSERT DU MOMENT SUR ARDOISE -

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 crème fouettée 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	
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

BIERES PRESSION

	25 cl	50cl		25 cl	50 cl
Bière Des Gentlemen	4,5	8,0	La Chouffe	5,5	10,0
Vedett cuvée Blanche	5,0	9,0	Vedett IPA	5,5	10,0
Maredsou	5,0	9,0	BapBap IPA	5,0	10,0

BIERES BOUTEILLES



- **ORIGINALE Pale Ale 33cl 5,8%** 7,0
Note de caramel. Fruitée, agrumes, amertume légère
- **TOAST Porter 33cl 4,5%** 7,0
Notes de pain grillé, café, chocolat noir, douce et soyeuse
- **CANOPEE IPA BIO 33cl 5,6%** 7,0
Robe dorée, limpide, notes herbacées et fruitées
- **DEUX RIVES Hefeweizen BLANCHE BIO 33cl 4,5%** 7,0
Robe blanche voilée, Notes de céréales épicées, ronde
- **DUVEL** Belgique, Bière blonde de fermentation Haute de type triple 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

CHAMPAGNES

	Coupe 10cl	Btl. 75cl
CHAMPAGNE HOURDRY, Brut Tradition	9,0	55,0
MUMM Cordon Rouge, Grand Brut	-	75,0
DRAPPIER, Blanc de Blancs Grand cru	-	100,0

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 AOC Domaine du Petit Pérou	6,0	10,0	18,0	29,0
POUILLY-FUMÉ AOC Domaine Blondelet	7,0	11,5	21,0	33,0
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
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 Millebuis	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
SAINT-JOSEPH AOC Cave de Saint Désirat, "Les Fagottes"	-	-	-	39,0
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	30,0