

LES GENTLEMEN

PARIS LA DÉFENSE

PLATS DU JOUR

Bourguignon de paleron de bœuf fondant « Charolais », chips de lard et pommes grenailles rôties 19,0
Bavette de veau jus aux girolles et Porto, purée de pommes de terre 19,0

POISSON DU MARCHÉ

Pavé de lieu jaune à la plancha, pesto pistache, noisette et choux fleur rôtis au curcuma 19,0

GRILLADE DU JOUR

Entrecôte de « Salers » (350g), sauce au Bleu d'Auvergne, frites et salade 26,0

DESSERTS DU JOUR

Soufflé au chocolat noir, prunes confites et émulsion fraises 8,0
Tarte aux pommes caramélisées au miel, mousse vanille 8,0

SALADES

CÉSAR	17,0
Salade romaine, poulet croustillant, œuf mollet, croutons, tomates cerises, Ossau-Iraty, sauce César	
THAÏ	18,0
Chou chinois, chou rouge, soja, carottes, betterave Chioggia, brocoli, cacahuètes, nems de poulet, tempura de gambas, vinaigrette thaï	
PARISIENNE	17,0
Salade, jambon blanc de coche, comté 12 mois d'affinage, champignons de Paris, chips de ventrèche, vinaigrette Ranch	

PLATS

BAVETTE SIMMENTAL	19,0
Jus corsé et échalotes grillées pommes grenailles rôties, salade	
BACON CHEESEBURGER	20,0
Bœuf, cheddar, bacon, roquette, oignons rouges confit au balsamique, sauce Thousand Island, frites maison	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU CHAROLAIS	19,0
Frites maison, salade	
TARTARE DE BOEUF À LA THAÏ	19,0
(saté, coriandre, gingembre et sésame) Servi "aller-retour", frites maison, salade	
CROQUETTE DE PORCELET	19,0
Jus, copeaux d'Ossau Iraty et polenta crémeuse	
RISOTTO DE CROZETS AU SARASIN	19,0
Aux champignons des bois, pastrami de bœuf et parmesan	
SUPREME DE VOLAILLE JAUNE	19,0
Jus aux marrons et Porto, légumes rôtis de saison	
FISH AND CHIPS , sauce tartare	19,0
TATAKI DE THON en croûte d'herbes Infusion de citronnelle, et légumes rôtis	21,0

À PARTAGER

OEUFS "BIO" , mayonnaise	9,0
NEMS DE POULET , sauce thaï	9,0
BEIGNETS DE CALAMARS , sauce tartare	9,0
TARAMA DE LA MAISON NORDIQUE , toast de pain	9,0
JAMBON Ibérique, Matanza (30 mois)	9,0
PLANCHE DE CHARCUTERIE	18,0

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGE , à l'unité	7,0
(Saint Nectaire fermier, Fourme d'Ambert, Ossau-Iraty, Saint-Marcelin)	
PLANCHE DE FROMAGES	16,0

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR , copeaux croquant, fleur de sel et tuile aux noix de Pécan	8,0
CHOUX PARIS-BREST Praliné amande-noisette Maison et chouchou	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 9,0

L'APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse

SORRENTINI SPRITZ Limoncello, Belvoir Cordial honey lemon & ginger, prosecco, eau gazeuse

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
			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	7,0
Haute de type triplel 33cl	
- ROCHFORT8 Belgique, Bière brune aux saveurs de fruits,	7,0
chocolat et caramel 33cl	
- CORONA Mexique, citronnée, saveurs de Malt	7,0
et céréales 35,5cl	
- 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