

# LES GENTLEMEN

PARIS LA DÉFENSE

## POISSON DU JOUR

Pavé de colin à la plancha, confiture de tomates à la menthe et pâtes aux sésames 20,0

## PLAT DU JOUR

Poitrine de veau confite aux herbes fraîches, polenta crémeuse et chou pack Choi et pesto de roquette à la noisette 19,0

## GRILLADE DU JOUR

Pavé de rumsteak Salers (300g), sauce au bleu d'Auvergne, pommes grenailles et salade 26,0

## DESSERTS DU JOUR

Nougat glacé aux fruits rouges et tartare de fraises à la menthe 8,0

Tartelette aux fraises du Lot et Garonne et crème légère à la framboise 9,0

## SALADES

<b>CÉSAR</b>	18,0
Salade IceBerg, poulet croustillant, œuf mollet, croutons, tomates cerises, Ossau-Iraty, sauce César	
<b>THAÏ</b>	18,0
Chou chinois, chou rouge, soja, carottes, betterave Chioggia, poireaux, cacahuètes, nems de poulet, croustillant de gambas au basilic et vinaigrette thaï	
<b>BUDDHA BOWL</b>	19,0
Tomates cœur de bœuf, Mozzarella Di-Bufala, quinoa, légumes grillés, grenades, pickles de radis noir, musli et vinaigrette Yuzu	

## PLATS

<b>BAVETTE SIMMENTAL</b>	21,0
Jus corsé et sa compotée d'oignons rouges, purée de pommes de terre et sucrine	
<b>BACON CHEESEBURGER</b>	21,0
Bœuf, Fromage Manchego, bacon, IceBerg, oignons rouges confit au balsamique, Mayonnaise Sriracha et frites maison	
<b>TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU CHAROLAIS</b>	20,0
Frites maison, salade	
<b>TARTARE DE BOEUF « SAMBAO »</b>	20,0
(Tomates, échalotes, piment, noisettes et basilic) Servi « aller-retour », Frites maison et salade	
<b>SUPREME DE VOLAILLE JAUNE GRILLE</b>	20,0
Sauce Satay, éclat de cacahuètes et riz Thai à la citronnelle	
<b>FISH AND CHIPS</b> , sauce tartare, salade	19,0
<b>TATAKI DE THON</b> en croûte de sésame	22,0
Crème de poivrons, légumes grillés et pickles de radis noir	

## À PARTAGER

<b>OEUFS "BIO"</b> , mayonnaise	6,0
<b>NEMS DE POULET</b> , sauce thaï	9,0
<b>BEIGNETS DE CALAMARS</b> , sauce tartare	9,0
<b>JAMBON</b> Serrano (24 mois)	9,0
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> , pâté Aveyronnais, Saucisson sec de Montagne « Le Capelin », jambon blanc d'Aurillac, chorizo Ibérique Belota	18,0

## FROMAGES

<b>NOTRE SELECTION</b> , à l'unité	7,0
(Saint Nectaire fermier, Fourme d'Ambert, Ossau-Iraty, Saint-Marcelin)	
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b>	16,0

## DESSERTS

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA</b> ,	8,0
Et ses copeaux, fleur de sel et tuile noisettes	
<b>TULIPE DE FRUITS ROUGES</b> au Basilic, glace vanille et coulis de framboises	9,0
<b>CRÈME BRULÉE</b> vanille	8,0
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9,0

## 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 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
		Maison Hourdry, Brut Tradition	

## COCKTAILS

9,0  
5 cl d'alcool min

**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

Coca-Cola, Coca-Cola (sans sucre) 35cl	4,5
Sprite (sans sucre), Fuze 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	5,0	9,0	Vedett IPA	5,5	10,0
Blanche			BabBap IPA	5,0	10,0

## BIERES BOUTEILLES



- <b>ORIGINALE Pale Ale 33cl 5,8%</b>	7,0
Note de caramel. Fruitée, agrumes, amertume légère	
- <b>TOAST Porter 33cl 4,5%</b>	7,0
Notes de pain grillé, café, chocolat noir, douce et soyeuse	
- <b>CANOPEE IPA BIO 33cl 5,6%</b>	7,0
Robe dorée, limpide, notes herbacées et fruitées	
- <b>DEUX RIVES Hefeweizen BLANCHE BIO 33cl 4,5%</b>	7,0
Robe blanche voilée, Notes de céréales épicées, ronde	
- <b>WOODSTOCK 33cl 5,5%</b>	7,0
Note fruitée, florales, pêche basilic	
- <b>ROCHFORT6</b> Belgique, Bière brune,	7,0
Epices, raisins et caramel 33cl	
- <b>CORONA</b> Mexique, citronnée, saveurs de Malt	7,0
et céréales 35,5cl	
- <b>CIDRE APPIE</b> Brut 33cl	6,0

## 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

## RÉSERVATION DE GROUPE

POUR VOS [lesgentlemen92@gmail.com](mailto:lesgentlemen92@gmail.com)

DÉJEUNERS/DINERS/AFTERWORKS

## 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
MACON CRUZILLE AOC Domaine de l'Echelette	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
HAUTES-COTES DE NUITS AOC Domaine Guy&Yvan Dufouleur	-	-	-	39,0

### ROUGES

CÔTES DU RHÔNE AOC Domaine Chesnay, Emma & Flo	5,0	8,0	15,0	23,0
MORGON AOC Domaine Gaget, Côte du Py	6,0	10,0	18,0	28,0
PIC SAINT-LOUP AOC Troisième Mi-Temps Saint-Daumary	6,0	10,0	18,0	29,0
BORDEAUX AOC, Prélude Château Marsau	7,0	11,5	21,0	33,0
CÔTES CATALANES, IGP, « La Rétro Lafage	5,5	9,0	17,0	26,0
CÔTES DU ROUSSILLON AOC Domaine du Mas Bécha BIO	-	-	-	29,0
I.G.P 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
I.G.P PAYS D'OC Domaine Gayda "Chemin de Moscou"	-	-	-	49,0
MORGON AOC Domaine Gaget Côte du Py (MAGNUM)	-	-	-	69,0
MERCUREY 1ER CRU AOC Château de Chamilly "Les Puillets"	-	-	-	52,0
HAUTES COTES DE NUITS AOC, Domaine Les Colombières	-	-	-	40,0

### 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