

# LES GENTLEMEN

REJOIGNEZ-NOUS



## COCKTAILS

### APÉRITIFS

<b>LE SPRITZ</b>	9,0
Cinzano, Prosecco, Eau gazeuse	
<b>LE NEGRONI</b>	10,0
Gin, Martini Rouge, Campari	
<b>LILLET ROSÉ PISCINE</b>	9,0
Lillet Rosé, la French Tonic Water, Citron vert	

### SIGNATURES

<b>LA BRINGUE</b>	10,0
Vodka, Crème de pêche, Triple sec, Jus de citron, Cordial de vanille et thym maison	
<b>LE COUCOU</b>	12,0
Gin, Liqueur de Kumquat, Liqueur de violette, Jus de citron, Sirop de myrtille	
<b>MOJITO HAVANA</b>	10,0
Rhum Havana Club, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre roux, Eau gazeuse	
<b>LE FRIPON</b>	12,0
Vodka, Liqueur de litchi, Crème de mûre, Jus de yuzu, Jus de citron, Sirop de citronnelle	
<b>PINEAPPLE DAIQUIRI</b>	11,0
Rhum brun, Liqueur d'ananas, Jus de citron vert, Sirop de menthe fraîche	
<b>BASILIC MULE</b>	12,0
Vodka, Liqueur de pomme verte, Jus de citron, Ginger beer, Basilic	
<b>SANS ALCOOL</b>	7,0
<b>VIRGIN MOJITO</b>	
Citron vert, Sucre de Canne, Menthe, Eau gazeuse	
<b>STRAWBERRY LIME</b>	
Nectar de Fraise, Jus d'ananas, Jus de citron vert	
<b>CRANBERRY ON THE BEACH</b>	
Nectar de Cranberry, Jus de Citron vert, Sirop de mûre	

## BIÈRES



BIÈRES PRESSION		25 CL	50 CL	BIÈRES BOUTEILLES	
<b>BIÈRE DES GENTLEMEN</b>	5,0	9,0		<b>ORIGINALE PALE ALE</b>	33cl 7,0
<b>VEDETT CUVÉE IPA</b>	5,5	10,0		Note de caramel. Fruitée, agrumes, amertume légère	
<b>VEDETT CUVÉE BLANCHE</b>	5,5	10,0		<b>CANOPEE IPA BIO</b>	33cl 7,0
<b>LA CHOUFFE</b>	5,5	10,0		Robe dorée, limpide, notes herbacées et fruitées	
<b>BIÈRE DE SAISON</b>	5,5	10,0		<b>TOAST PORTER</b>	33cl 7,0
<b>PICON BIÈRE</b>	6,0	11,0		Notes de pain grillé, café et chocolat	
				<b>CORONA</b>	35,5cl
				<b>TRAPPISTE ROCHEFORT</b>	33cl 7,0
				<b>GUINNESS</b>	
				Foreign extra stout 33cl	
				<b>CIDRE APPIE Brut</b>	33cl 6,0

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>COCA COLA,</b>	5,0	<b>JUS DE FRUITS</b>	5,0
<b>COCA COLA ZERO</b>	36CL	<b>JUS</b>	36CL
<b>SPRITE, FUZETEA PÊCHE,</b>	5,0	Orange, Pomme, Ananas, Tomate	
<b>FANTA ORANGE</b>	36CL	<b>NECTAR</b>	36CL
<b>LIMONADE, DIABOLO</b>	36CL 4,5	Cranberry, Mangue, Fraise	
<b>LA FRENCH TONIC WATER</b>	25CL 5,5	<b>JUS PRESSÉS</b>	6,0
<b>LA FRENCH GINGER BEER</b>	25CL 5,5	Orange ou Citron	
<b>PERRIER</b>	33CL 5,0		
<b>VITTEL GRANDE SOURCE</b>	25CL 4,5		

## 1 ÈRE MI-TEMPS

- ŒUFS « BIO » mayonnaise  
CROUSTILLANTS DE CHÈVRE AU MIEL (V)  
Salade d'endives aux noix  
SAUMON GRAVLAX, GUACAMOLE,  
Crumble au Curry  
ŒUF MEURETTE, Lard croustillant, croûtons  
JAMBON DE TRUIE « 30 MOIS »  
NEMS DE POULET, sauce Aigre-douce  
CREVETTES TORPEDO, sauce Sambao  
PLANCHE DE CHARCUTERIES  
Pâté Grand-Mère, Jambon blanc « Duroc », Mortadelle aux pistaches IGP, Jambon de Truie, Saucisse sèche d'Auvergne

6,5

9,0

11,0

9,0

10,0

9,0

9,0

19,0



## 2 ÈME MI-TEMPS

- BAVETTE DE RACE 22,0  
Sauce Bourguignonne,  
Purée de pomme de terre et sucrine
- BACON CHEESEBURGER 22,0  
Bœuf, Cheddar, Bacon, Salade Romaine,  
Pickles d'oignons rouges, Sauce Thousand Island et frites
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU CHAROLAIS 21,0  
Frites et salade
- TARTARE DE BŒUF « SAMBAO » 21,0  
(Tomates, échalotes, piments et basilic)  
Servi « aller-retour » à la noisette, frites et salade
- WOK DE POULET AUX SESAMES 20,0  
Carottes, Brocolis, Choux chinois, Panais, Pousses de Soja
- FISH AND CHIPS sauce tartare, salade et frites 20,0
- FILET DE DAURADE ROYALE 22,0  
Rougail au curcuma, riz vénéré
- ORECCHIETTE, CREME DE CHEVRE (V) 19,0  
Pesto de Pourpier et Noix caramélisées

SERVICE  
12h À 23h  
CONTINU

## SALADES

<b>CÉSAR</b> Salade romaine, Poulet croustillant, Œuf poché, Croûtons, Parmesan, sauce César	18,5
<b>BUDDHA BOWL AU SAUMON GRAVLAX</b> Quinoa Bio, Guacamole, Carottes, Endives, Grenades, Soja, Vinaigrette aux agrumes	18,5
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> Panaché de salades, Endives, Pomme Granny Smith, Noix, Jambon de Truie	18,5

## FROMAGES

<b>NOTRE SÉLECTION</b> , à l'unité Saint-Nectaire fermier, Bleu d'Auvergne, Comté, Saint Marcellin	7,0
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> (sélection de 4)	16,0

## 3 ÈME MI-TEMPS

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA</b> Caramel au beurre salé et éclats de cookies	8,0
<b>CITRON DE MENTON « BIO » PARFUME AU BASILIC</b> Palet Breton et Meringues croquantes	9,0
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> vanille	9,0
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	10,0

*DEMANDEZ NOS DESSERTS DU JOUR*

## GLACES ET SORBETS

DE LA MAISON « GLACES DES ALPES »  
MAITRE ARTISAN GLACIER

2 BOULES	6,0
3 BOULES	8,5
GLACES: vanille, café, chocolat	
SORBETS: citron vert, fraise, passion	



CHAMPAGNES	LA COUPE 12CL	BTL 75CL
MAISON JOSEPH PERRIER, Cuvée Royale Brut	10,0	60
MAISON JOSEPH PERRIER, Cuvée Royale Blanc de Blancs	-	80
DRAPPIER, Brut, Premier Cru		100

VINS BLANCS	VERRE 14CL	VERRE 25CL	BTL 75CL
SAUVIGNON DE TOURRAINE AOC, Jean-Marie Penet	5,0	8,5	24
COTEAUX DE L'ARDÈCHE IGP, Chardonnay, Louis Latour	6,0	10,0	29
POUILLY FUMÉ AOC, Domaine Chatelain, Harmonie	7,0	12,0	35
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC, Domaine Dufouleur	-	-	40
POUILLY-FUISSÉ AOC, Maison Louis Latour	-	-	60

MAGNUMS	BTL 150CL
MORGON AOC, Domaine Gaget, Cuvée Joseph	80
SAINT-JOSEPH AOC, Deschamps, Maison Chapoutier	80
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOC, Peyrassol, Cuvée des Commandeurs	70

VINS ROUGES	VERRE 14CL	VERRE 25CL	BTL 75CL
MORGON AOC, Côte du Py, Domaine Gaget	6,50	11,0	30
MORGON AOC, Cuvée Joseph, Domaine Gaget	-	-	39
CÔTES DU RHÔNE AOC, Emma et Flo, Domaine Chesnay	5,0	8,5	24
CROZES HERMITAGE AOC, Petite Ruche, Maison Chapoutier	8,0	13,5	38
SAINT-JOSEPH AOC, Deschamps, Maison Chapoutier	-	-	42
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC, La Bernardine, Maison Chapoutier	-	-	55
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC, Joseph Mellot	-	-	32
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC, Domaine Dufouleur	-	-	40
MARSANNAY AOC, Maison Louis Latour	-	-	55
CHASSAGNE-MONTRACHET AOC, Maison Louis Latour	-	-	73
PIC SAINT LOUP AOC, Domaine Saint Daumary, Belladonna	7,0	12,0	35
BORDEAUX AOC, Prélude, Château Marsau	7,0	12,0	35
SAINT ÉMILION GRAND CRU AOC, Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac	-	-	63

VINS ROSÉS	VERRE 14CL	VERRE 25CL	BTL 75CL
IGP MÉDITERRANÉE, Domaine Peyrassol	5,0	8,5	24
CÔTES DE PROVENCE AOC, Peyrassol, Cuvée des Commandeurs	7,0	12,0	35
CÔTES DE PROVENCE AOC, Château Peyrassol			45

EAUX	50 CL	100 CL
VITTEL	6,0	8,0
SAN PELEGRINO	6,0	8,0

## DIGESTIFS & LIQUEURS 5cl

<b>CALVADOS</b>		<b>COGNAC</b>	
PAYS D'AUGE		Camus V.S Élégance	9,0
« le Père Jules » 3 ans	9,0	Hennessy V.S	11,0
« le Père Jules » 20 ans	14,0	Delamain Grande Champagne	14,0
<b>BAS ARMAGNAC</b>		<b>EAUX DE VIE &amp; LIQUEURS</b>	
CHÂTEAU DE LAUBADE		Miclo Poire William, Framboise	9,0
Signature V.S	9,0	Vieille Prune de Souillac	9,0
V.S.O.P	11,0	Get27 ou 31, Limoncello, Cointreau,	8,0
25 ans d'âge	14,0	Amaretto, Baileys, Kalhua	8,0
		La Mentheuse, crème de menthe, France	8,0