

LES GENTLEMEN

REJOIGNEZ-NOUS



COCKTAILS

SPRITZ

LE CLASSIQUE	9,0
Cinzano, Prosecco, Eau gazeuse	
LE LILLET SPRITZ	9,0
Lillet Blanc, Prosecco, Eau gazeuse	
LILLET ROSÉ PISCINE	9,0
Lillet Rosé, la French Tonic Water, Citron vert	

SIGNATURES

NEGRONI	11,0
Campari, Vermouth rouge des Charentes, Gin bio	
MARGUARITA MEZCAL	11,0
Mezcal fumé, triple sec, Citron vert sirop	
LE COUCOU	11,0
Gin, Liqueur de Kumquat, liqueur de violette, Jus de citron, Sirop de menthe	
LE FRIPON	11,0
Vodka, Liqueur de litchi, Crème de mûre, Jus de yuzu, Jus de citron, Sirop de citronnelle	
LE CASQUE D'OR	11,0
Rhum brun, Liqueur d'ananas, Jus de citron vert, Sirop de menthe fraîche	
LE VERT-GALANT	11,0
Vodka, Liqueur de pomme verte, Jus de citron, Cordial de Basilic	
LA BRINGUE	11,0
Vodka, crème de pêche, Triple sec, Jus de citron bio, Cordial de thym et vanille	
SANS ALCOOL	7,0
VIRGIN MOJITO	
Citron vert, Sucre de Canne, Menthe, Eau gazeuse	
STRAWBERRY LIME	
Nectar de Fraise, Jus d'ananas, Jus de citron vert	
CRANBERRY ON THE BEACH	
Nectar de Cranberry, Jus de Citron vert, Sirop de mûre	



BIÈRES



BIÈRES PRESSION		25 CL	50 CL	BIÈRES BOUTEILLES 33cl	
BIÈRE DES GENTLEMEN	5,0	9,0	ORIGINALE PALE ALE		7,0
DEMORY CUVÉE IPA	5,5	10,0	Note de caramel. Fruitée, agrumes, amertume légère		
1664 BLANCHE	5,5	10,0	CANOPEE IPA BIO		7,0
LA CHOUFFE	5,5	10,0	Robe dorée, limpide, notes herbacées et fruitées		
BIÈRE DE SAISON	5,5	10,0	TOAST PORTER		7,0
PICON BIÈRE	6,0	11,0	Notes de pain grillé, café et chocolat		7,0
			CORONA	35,5cl	7,0
			TRAPPISTE ROCHEFORT		7,0
			GUINNESS	Foreign extra stout	7,0
			CIDRE APPIE	Brut 33cl	6,0

BOISSONS FRAÎCHES

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

1 ÈRE MI-TEMPS

ŒUFS « BIO » mayonnaise

CALAMARS FRITS,
Sauce tartare

PÂTÉ « GRAND-MÈRE »,
Cornichons et pickles de graines de moutarde

CROUSTILLANTS DE GAMBAS AU BASILIC, pesto de piquillos

JAMBON ITALIEN « 9 MOIS »

ŒUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS,
Graines de Sarasin

NEMS DE POULET, sauce Thai

PLANCHE DE CHARCUTERIE
Pâté, Jambon blanc « Rosetello », Spianata, Jambon cru Italien,
Saucisse sèche d'Auvergne

2 ÈME MI-TEMPS

BAVETTE « ANGUS »

Sauce au poivre vert ,potatoes rôties au paprika et thym

BACON CHEESEBURGER

Pain brioché au pavot, Bœuf, Cheddar, Bacon, Roquette,
Oignons caramélisés, Sauce tartare et frites

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU CHAROLAIS

Frites et salade

TARTARE DE BŒUF « SAMBAO »

(Tomates, échalotes, piments et basilic)

Servi « aller-retour » à la noisette, frites et salade

POITRINE DE COCHON CONFITE

(Miel/moutarde), pickles de graines de moutarde, riz vénéré

FISH AND CHIPS sauce tartare, salade et frites

FILET DE DAURADE ROYALE A LA PLANCHA

Sauce curry et coco, carottes anciennes rôties

MAC&CHEESE À LA TRUFFE,

Béchamel au Cantal

FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS,

Purée de pomme de terre

6,5
9,0
9,0
9,0
10,0
9,0
9,0
9,0
19,0



22,0

22,0

21,0

21,0

22,0

20,0

23,0

21,0

21,0

SERVICE
12h À 23h
CONTINU

SALADES

CÉSAR Salade romaine, Poulet croustillant, Œuf poché, Croûtons, Parmesan, sauce César	18,5
SALADE BO-BUN Aux croustillants de gambas, nems de poulet, vermicelle de riz, pousses de soja, carottes, betteraves Chioggia, chou Chinois, cacahuètes et vinaigrette Thai	19,5
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL, Jambon cru, endives, pomme, noix, poudre d'olive et pesto de piquillos	18,5

FROMAGES

NOTRE SÉLECTION, à l'unité Saint-Nectaire fermier, Bleu d'Auvergne, Cantal, chèvre	7,0
PLANCHE DE FROMAGES (sélection de 4)	16,0

3 ÈME MI-TEMPS

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA, Praliné et noix de Cajou caramélisées	8,0
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, Chantilly, chouchous, sauce chocolat au lait	9,0
RIZ AU LAIT À la vanille, caramel au beurre salé et tuile coco	9,0
CRÈME BRÛLÉE vanille	9,0
CAFÉ GOURMAND	10,0

DEMANDEZ NOS DESSERTS DU JOUR

GLACES ET SORBETS

DE LA MAISON « MON PETIT GLACIER »
MAITRE ARTISAN GLACIER

2 BOULES	6,0
3 BOULES	8,5
GLACES: Vanille Bourbon, café Arabica Brésil, Chocolat noir, pistache de Californie, SORBETS: citron jaune de Sicile, fraise, fruit de la passion	



CHAMPAGNES		LA COUPE 12CL	BTL 75CL
MAISON JOSEPH PERRIER , Cuvée Royale Blanc de Blancs		10,0	70
DRAPPIER , premier cru			100

VINS BLANCS		VERRE 14CL	VERRE 25CL	BTL 75CL
SAUVIGNON DE TOURAINE AOC , Jean-Marie Penet		5,0	8,5	24
COTEAUX DE L'ARDÈCHE IGP , Chardonnay, Louis Latour		6,0	10,5	29
MENETOU-SALON AOP , Domaine Belleville, l'Egotte		7,5	13,0	39
CHABLIS AOP , Domaine de l'Alouette				48

MAGNUMS			BTL 150CL
MORGON AOC , Domaine Gaget, Cuvée Joseph			80
CROZES HERMITAGE AOC , Petite Ruche, 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		7,0	12,0	35
MORGON AOC , Cuvée Joseph, Domaine Gaget				39
CÔTES DU RHÔNE AOC , Emma et Flo, Domaine Chesnay		5,0	8,5	24
CHINON AOP , Château de Vaugaudry		6,0	10,5	29
SAINT-JOSEPH AOC , Deschants, Maison Chapoutier				45
BEAUMES DE VENISE AOC , Domaine Pierre Rougon		7,0	12,0	35
CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE AOP , Terrasses du Larzac, Gerard Bertrand				59
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOP , Domaine Patrick Hudelot				45
MARSANNAY AOC , Maison Louis Latour				55
CHASSAGNE-MONTRACHET AOC , Maison Louis Latour				74
CROZES-HERMITAGE AOP , Etienne Pochon				42
HAUT MEDOC AOP , Victoria II		7,0	12,0	35
SAINT ÉMILION GRAND CRU AOC , Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac				65

VINS ROSÉS		VERRE 14CL	VERRE 25CL	BTL 75CL
PAYS D'OC« BIO » 6ème Sens, Gérard Bertrand		5,0	8,5	24
CÔTES DE PROVENCE AOC , Peyrassol, Cuvée des Commandeurs		7,0	12,0	35

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

DIGESTIFS & LIQUEURS <small>5cl</small>			
CALVADOS		COGNAC	
PAYS D'AUGE		Camus V.S Élegance 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	
BAS ARMAGNAC		EAUX DE VIE & LIQUEURS	
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	