

GABRIELLE

RESTAURANT, CABARET MODERNE



GABRIELLE

l'Introduction

Show Dog

HOT DOG PAIN BOULANGER, TENDERS DE POULET MAISON, SAUCE CHEDDAR MAISON,
OIGNONS FRITS, SAUCE COCKTAIL AU COGNAC.

12€

la Délicieuse

STRACCIATELLA DI BUFFALA, ABRICOTS CONFITS, TOMATES SECHÉES,
FRUITS SECS, VINAIGRETTE AU YUZU.

16€

le Trio

FARANDOLE DE TARTINABLES : CONFIT DE CAROTTE À L'ORIENTALE, HOUMOUS LIBANAIS,
GASPACHO DE LÉGUMES DE SAISON, CHIPS DE TORTILLAS.

12€

Arranci-nine

ARRANCINI À LA SICILIENNE : CROQUETTES DE RISOTTO, BOEUF,
SAUCE TOMATE MAISON AU BASILIC.

14€

Signature

TARTELETTE DE NOIX DE ST JACQUES, FONDUE CRÉMEUSE DU POTAGER
ESPUMA DE CITRON VERT, CHIPS DE RIZ SOUFLÉ.

16€

Sur les planches

À PARTAGER

Souvenirs d'Italie

DÉGUSTATION DE FARANDOLE DE TOMATES ET MOZZARELLA, HUILE D'OLIVE PARFUMÉE,
PESTO MAISON, CRÈME DE BALSAMIQUE, PIGNONS, GRESSINS.

30€

Monsieur Seguin

DÉGUSTATION DE FROMAGES DE CHÈVRE AFFINÉS « LE COMPTOIR DES FROMAGES »
MIEL DE PROVENCE, PAIN AUX NOIX, CONFIT DE FIGUES.

30€

Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais et faits maison.

Prix TTC et service compris / Liste des allergènes à votre disposition sur simple demande.

GABRIELLE

Acte II

Cocotte.

COCOTTE AUX SAVEURS ORIENTALES
AGNEAU CONFIT, SEMOULE ET PETITS LÉGUMES.

28€

la Terre.

FILET DE BOEUF
SAUCE AU FOIE GRAS, MOUSSELINÉ DE PETITS POIS ET LÉGUMES CROQUANTS.

32€

la Mer.

FILET DE LOUP
SAUCE AU SAFRAN, RIZ VÉNÉRÉ ET LÉGUMES DE SAISON.

22€

Mama Regata.

PENNE AU PESTO MAISON
TOMATES CERISES, BILLES DE MOZZARELLA, PIGNONS, TUILE DE PARMESAN.

20€

Madame.

CROQUE MAISON,
JAMBON DE PAYS, EMMENTAL AFFINÉ, OEUF, SALADE DE JEUNES POUSSÉS,
FRITES MAISON AU CAJUN.

18€

le Final

NOS DESSERTS MAISON

Tiramichou . CHOU AU CAFÉ, CRÈME MARSCAPONE, SAUCE AU CHOCOLAT . 9€

Cancan . SORBET FRUITS ROUGES MAISON, FRUITS ROUGES,
SHOOTER DE CHAMBORD . 9€

Baker . BANANES FLAMBÉES AUX ÉPICES, DÔME AU CHOCOLAT . 9€

Pistacchio . MOELLEUX À LA PISTACHE, PRALINÉ PISTACHE,
PISTACHES CONCASSÉES, CHANTILLY À LA FLEUR D'ORANGER . 9€

Sainte Gabrielle . DESSERT DU JOUR FAIT AVEC AMOUR . 9€

Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais et faits maison.

Prix TTC et service compris / Liste des allergènes à votre disposition sur simple demande.

GABRIELLE

DÎNER SPECTACLE

◆ VENDREDI & SAMEDI, UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION ◆

19H
85€ / Pers.

Mistinguett

COCKTAIL SIGNATURE, COUPE DE CHAMPAGNE OU MOCKTAIL

Entrée

TARTELETTE DE NOIX DE ST JACQUES, FONDUE CRÉMEUSE DU POTAGER,
ESPUMA DE CITRON VERT, CHIPS DE RIZ SOUFLÉ.

Plat

FILET DE BOEUF, SAUCE AU FOIE GRAS, MOUSSELINE DE PETITS POIS
ET LÉGUMES CROQUANTS.

Ou

FILET DE LOUP, SAUCE AU SAFRAN, RIZ VÉNÉRÉ ET LÉGUMES DE SAISON.

Dessert

CARESSE EXOTIQUE

21H30
45€ / Pers.

La Môme

COCKTAIL SIGNATURE, COUPE DE CHAMPAGNE OU MOCKTAIL
& ASSIETTE DE MIGNARDISES SUCRÉES

REVUE SPECTACLE

EROIQ

Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais et faits maison.

Prix TTC et service compris / Liste des allergènes à votre disposition sur simple demande.