

GABRIELLE

RESTAURANT, CABARET MODERNE



Bienvenue au Cabaret Gabrielle

ICI, CHAQUE INSTANT DEVIENT UNE PARENTHÈSE MAGIQUE OÙ SE MÊLENT
AUDACE, RAFFINEMENT ET ÉMOTIONS VIBRANTES.
ENTRE NUMÉROS CAPTIVANTS, CRÉATIONS CULINAIRES SAVOUREUSES ET
L'ART DÉLICAT DU COCKTAIL, TOUT EST PENSÉ POUR ÉVEILLER VOTRE
CURIOSITÉ ET ENFLAMMER VOS SENS.
LE CABARET GABRIELLE CE N'EST PAS SEULEMENT UN SPECTACLE,
C'EST UNE EXPÉRIENCE VIVANTE,
UN HOMMAGE À LA PASSION ET À LA LIBERTÉ.

Votre expérience

VOUS ÊTES CONFORTABLEMENT INSTALLÉS,
MAINTENANT LAISSEZ-VOUS EMPORTER PAR L'AVENTURE.
LILY ET SON ÉQUIPE VOUS ACCUEILLENENT CE SOIR DANS UNE
ATMOSPHÈRE INTIME, CONVIVIALE ET CHALEUREUSE.
APRÈS VOTRE COCKTAIL, SAVOUREZ VOTRE DÎNER RYTHMÉ PAR LA
PRÉSENCE DE NOTRE CHANTEUR(SE), AVANT DE PLONGER DANS
L'UNIVERS UNIQUE DE NOTRE REVUE "D'ÂMES SAUVAGES".
PENDANT 1H15, NOS QUATRE MUSES ENVOÛTANTES VOUS GUIDERONT
DANS UN VOYAGE FÉERIQUE, MÊLANT ÉMOTION, SENSUALITÉ ET
ÉMERVEILLEMENT, POUR UNE SOIRÉE INOUBLIABLE.
ET APRÈS ? À VOUS DE DANSER !

GABRIELLE DÎNER SPECTACLE

VENDREDI & SAMEDI, ET VEILLE DE JOUR FÉRIÉ
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Josephine

1/2 bouteille de Champagne

ENTRÉE

CHEESECAKE SALÉ DU JARDIN

Fromage frais onctueux, duo de tomates,
roquette en dentelle,
éclats de fruits secs, vinaigrette à la framboise

PLAT

QUASI DE VEAU,

Crème des sous-bois, Légumes oubliés et grenailles rôties

OU

ROLLMOPS DE LOUP,

Cythérées, petits légumes fondants, crème acidulée à la mangue

FROUFROU PÉTILLANT

Sorbet fruits rouges et champagne

FROMAGES

Service au plateau de fromages affinés,
Salade croquante et pain aux noix

DESSERT

CARESSE GOURMANDE

CAFÉ & MACARON

Mistinguett

Cocktail signature ou coupe de champagne
ou Jus de pomme pétillant artisanal

ENTRÉE

CHEESECAKE SALÉ DU JARDIN

Fromage frais onctueux, duo de tomates, roquette en dentelle,
éclats de fruits secs, vinaigrette à la framboise

PLAT

QUASI DE VEAU,

Crème des sous-bois, Légumes oubliés et grenailles rôties

OU

ROLLMOPS DE LOUP,

Cythérées, petits légumes fondants, crème acidulée à la mangue

DESSERT

CARESSE GOURMANDE

Cotette

Une coupe de champagne ou Jus de pomme pétillant
artisanal

ENTRÉE

CHEESECAKE SALÉ DU JARDIN

Fromage frais onctueux, duo de tomates,
roquette en dentelle,
éclats de fruits secs, vinaigrette à la framboise
et son verre de Chablis 2020, Eléonore Moreau

PLAT

QUASI DE VEAU,

Crème des sous-bois, Légumes oubliés et grenailles
rôties

et son verre de Graves 2020, Château Venus

OU

ROLLMOPS DE LOUP,

Cythérées, petits légumes fondants, crème acidulée à
la mangue

et son verre de Viognier, 2022, Les Gouberts

DESSERT

CARESSE GOURMANDE

et son verre de Muscat de Beaugues de Venise, 2022
Domaine Fontavin

La Mome

Cocktail signature ou coupe de champagne
ou Jus de pomme pétillant artisanal

+

ASSIETTE DE MIGNIARDISES SUCRÉES
à choisir parmi notre sélection gourmande

Les Incontournables

PORN STAR - 13€

Vodka, Purée de fruit de la passion,
vanille & son shoot de Prosecco.

RASPERY MULE - 12€

Vodka, purée de framboises,
Jus de citron vert frais pressé, Ginger beer.

YUZU MARGARITA - 12€

Téquila, purée de Yuzu, Triple sec,
jus de citron vert frais pressé.

JAMAÏCAN MULE - 12€

Rhum épicé, Gingembre frais, Cannelle
fraîche, Vanille, Jus de citron vert frais
pressé, Ginger beer.

UGO - 11€

Liqueur St Germain, Prosecco, menthe
fraîche,
jus de citron vert frais pressé

CAÏPIRINHA FRAISE BALSAMIQUE - 11€

Cachaça, cassonade, citron vert, purée de fraise,
réduction de vinaigre balsamique aux fruits des bois

AMARETTO SOUR - 12€

Amaretto, jus de citron frais, angostura

G & T - 13€

Gin, liqueur de fleur de sureau,
Pillet blanc, tonic pretium

MOJITO CLASSIC - 12€

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche,
cassonade, eau pétillante

VELVET COLADA - 13€

Rhum blanc, crème de coco, liqueur de
noisette, jus d'ananas

Les Créations

COCO CHARNEL - 13€

Création inspirée par notre barman



Les Softs

Coca, Coca zero 33cl - 4.50€

Perrier 33cl - 4.50€

Jus de fruits 20cl - 4€
(fraise, ACE)

Sirop à l'eau - 3€
(fraise, grenadine, menthe,
citron, pêche, Orgeat, Rose...)

Schweppes Agrum - 4.50€

Tonic Premium - 6€

Les Eaux

Evian 1L 6€

San Pelligrino 1L 6€

Les Gourmands

AFTER DINNER

EXPRESSO MARTINI - 12€
"Le café différemment..."

Vodka, liqueur de café, shot
d'expresso, sirop de sucre

PISTACCHIO - 13€
"Pistache sans pistache"

Bailey's, Amaretto, Triple sec,
Liqueur de café.

GABRIELLE SOUR - 14€
"Notre clin d'oeil"

Cognac, Jus de citron frais,
miel

Les Apéritifs

Coupe de champagne 12cl - 11€

Martini blanc ou rouge 5cl - 6€

Suze 6cl - 6€

Pastis, Ricard 2cl - 4.50€

Kir (cassis, mûre, pêche) 12cl - 6€

Kir royal 12cl - 11€

Bières

BIÈRES PRESSION

La Licorne Blonde 25cl - 4€

La Licorne Blonde 50 cl - 7.50€

Caféterie

Café Lavazza - 2.50€

Double Espresso - 4€

Cappuccino - 5€

Décaféiné - 2.50€

Thé & Tisanes - 4€

Les Mocktails

MAEVALLY - 10€

Infusion hibiscus, sirop de Fleur
de sureau, purée de framboises,
jus de citron frais pressé, Ginger beer

ZEN - 10€

Jus de fraise & goyave,
sirop de pêche,
Touche de jus de citron frais pressé

CARESSE ANTILLAISE - 10€

Jus d'ananas & passion,
crème de coco, sirop de vanille.

LA ROUTE

Du Rhum^{.4CL}

Havana 3 ans - Cuba . 8€
Havana Anejo - Cuba . 9€
Kraken - Caraïbes . 10€
Pyrat XO - Anguilla . 9€
Damoiseau - Guadeloupe . 10€
Diplomatico - Vénézuéla . 10€
Bumbu - Île de la Barbade . 13€
Rhum Don Papa Baroko - Philippine . 13€
Captain Morgan Gold . 10€
Baccardi 4 ans . 8€

Whiskys^{.4CL}

Jack Daniel's - Tennessee . 10€
Jack Daniel's Gentleman Jack - Tennessee . 12€
Jack Daniel's Apple - Tennessee . 10€
Woodford reserve - Kentucky . 10€
Angels Envy - Kentucky . 13€
Laphroaig 10 ans - Ecosse . 13€
Chivas Regal 12 ans - Ecosse . 12€
Benriach Fumé 10 ans - Ecosse . 10€
Clan Campbel . 8€
Akashi - Japon . 10€
Nikka Barrel - Japon . 15€

Gins^{.4CL}

Bombay Saphir - Angleterre . 10€
Bombay Premier Cru - Angleterre . 12€
Ford's Gin - Angleterre . 10€
Beefeater - Londres . 8€
Tanqueray Ten - Ecosse . 13€

Vodkas^{.4CL}

Belvédère - Pologne . 10€
Wyborowa - Pologne . 8€
Grey Goose - France . 10€

Tequilas^{.4CL}

San José . 10€

Digestifs^{.4CL} 10€

Get 27
Get 31
Poire Williams St flo
Limoncello Scogliera
Malibu
Cachaca Aguacana
Manzana
Bailey's
Cointreau

Cognacs, Armagnacs, Calvados

Cognac Hennessy VS . 13€
Cognac Remy Martin VSOP . 15€
Amagnac Clé des Ducs . 10€
Calvados Beausejour . 10€





LES VINS DU GABRIELLE

Imaginée par une femme, Dorine,
Sommelière et créatrice de Do' Wine
Inspirée uniquement par des Vignerones...

NOS ROSÉS

	GLASS 12CL -€	BOTTLE 75 CL - €
• Côtes de Provence , AOP, Domaine de l'Estandon Héritage	6.00	32.00
• Côtes de Provence , AOP, L'Aumérade, Marie Christine, 2023	-	34.00
• Bandol , AOC, Domaine de la Garenne, 2023	-	36.00
• Côteaux Varois , Domaine Carpe diem, Castille, 2024, BIO	-	38.00

NOS BLANCS

	GLASS 12CL -€	BOTTLE 75 CL - €
• Côtes de Provence , AOP, Domaine de l'Estandon Héritage 2023	6.00	32.00
• Côtes de Provence , AOP, L'Aumérade, Marie Christine, 2023	-	36.00
• Côteaux Varois , Domaine Carpe Diem, Cuvée Artus, 2024, BIO	-	44.00
• Châteauneuf du pape , AOP, Domaine Fontavin - Les immortelles, 2022 BIO	-	74.00
• Muscat de Beaumes de Venise , AOP, Domaine Fontavin, 2022, BIO	-	44.00
• Loire , AOC, Sancerre, Lucien Crochet, 2020	-	61.00
• Chablis , AOP, Eléonore Moreau, Domaine des Peregrins, 2020	-	52.00
• Bourgogne , Saint Roman, Château des Prémaux, 2020, BIO	-	70.00
• C. du Rhône , Viognier, Domaine Les Gouberts, Cuvée de V, 2022, BIO	7,00	35.00
• Picpoul de Pinet , AOP, Domaine des terres blanches, 2022	-	35.00

NOS ROUGES

	GLASS 12CL -€	BOTTLE 75 CL €
• Côtes de Provence , AOC, Domaine de l'Estandon, Héritage, 2020	7.00	35.00
• Côtes de Provence , AOP, L'Aumérade, Marie Christine, 2023	-	36.00
• Côteaux Varois , AOP, Domaine Carpe Diem, Cuvée Major, 2022, BIO	-	46.00
• Bandol , AOC, Domaine de la Garenne,	-	39.00
• Corbières , AOP, Domaine Ste Marie des Crozes, Hector et Juliette, 2020, BIO	-	38.00
• Corbières , AOP, Domaine Ste Marie des Crozes, Les mains sur les hanches, 2022, BIO	-	38.00
• Corbières Boutenac , AOP, Vignoble Jeanjean, Être et renaître, 2020	-	42.00
• Bordeaux , AOC, Graves, Chateau Vénus, Les délices d'Apollon, 2020	9.00	46.00
• Côtes du Rhône , Sablet, AOP, Domaine Les Gouberts, 2022 BIO	-	34.00
• Côtes du Rhône , Domaine Richaud, Cuvée Bulbille, 2023 BIO	-	33.00
• Gigondas , Domaine Les Gouberts, Cuvée Florence, 2020, BIO	-	88.00
• Chateauneuf du Pape , AOP, Domaine de Fontavin, Les trilogies, 2021	-	62.00

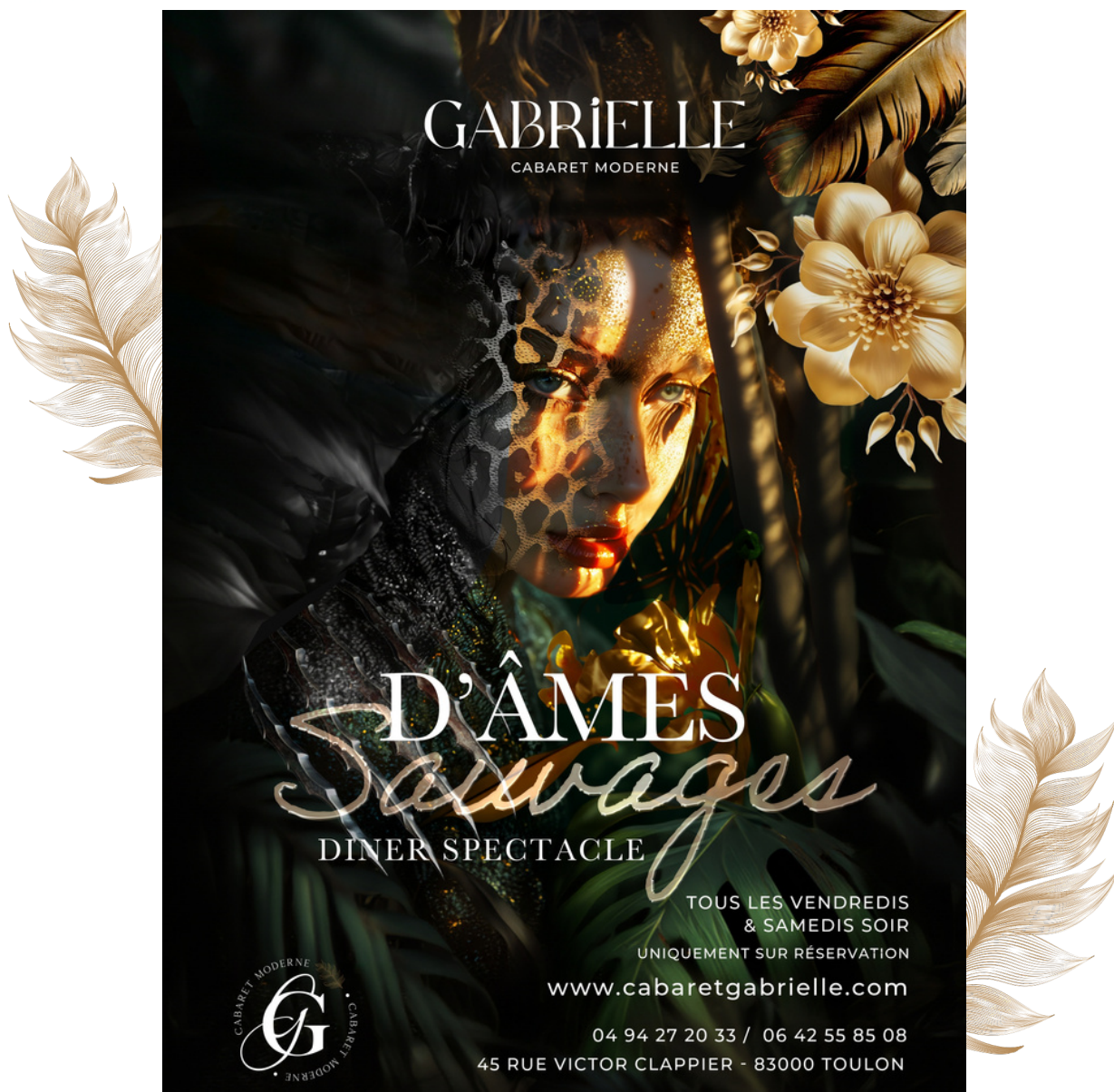
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE - LEBLOND LENOIR - 75 CL - 79,00 €

"QUI SAIT DÉGUSTER NE BOIT PLUS JAMAIS DE VIN
MAIS GOÛTE DES SECRETS"



Dâmes Sauvages

LA REVUE SPECTACLE



Vous avez adoré "Éroïq", notre première revue, vous allez aimer "Dâmes Sauvages".

Une ode vibrante à Dame Nature, célébrant ses multiples facettes à travers un spectacle captivant et immersif. Chaque danseuse, au gré des éléments, se métamorphose en créature mythique, incarnant la puissance indomptable du feu, la fluidité de l'eau, la force tranquille de la terre et la liberté aérienne du vent.

Vous serez entraînés dans des tableaux où douceur et grâce se mêlent avec force et tendresse, reprenant les codes du cabaret avec une touche résolument moderne.

Une revue audacieuse et contemporaine, où chant et danse se répondent, minutieusement chorégraphiée par notre directrice artistique, **Manon Antonelli**, et sublimée par le talent de nos danseuses.

D'âmes en Dames, elles seront sensuellement sauvages...

Dâmes Sauvages n'est pas seulement un spectacle, c'est une expérience où la nature, incarnée par nos artistes, révèle toute sa splendeur, sa sensualité et son mystère.

Un hommage libre et indomptable, où chaque instant célèbre la vie et l'amour.



GABRIELLE
C'EST UNE ÉMOTION,
UNE HISTOIRE,
UN ÉCRIN DE MAGIE,
DES ARTISTES PASSIONNÉS,
ET DES SOUVENIRS GRAVÉS À JAMAIS...

LES MERCREDIS DE LILY

**KARAOKÉ, BLIND TEST,
SOIRÉE À THÈME...**

LES JEUDIS "LIVE"

JAZZ CLUB

**RESTAURANT MUSICAL
MENU DU MARCHÉ 32€/38€
TAPAS À PARTAGER
COCKTAILS & BONS VINS**

LES VENDREDIS & SAMEDIS DÎNER SPECTACLE

**LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE
PAR NOTRE REVUE
"D'ÂMES SAUVAGES"
ET NOS 4 MUSES ENVOÛTANTES**

**À PARTIR DE 45.00 €
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION**

Suivez nous !  

GABRIELLE - CABARET MODERNE

45, RUE VICTOR CLAPPIER - 83000 TOULON - 04 94 27 20 33 - 06 42 55 85 08
WWW.CABARETGABRIELLE.COM



*Réservez votre soirée
sur notre site*

**POUR VOS ÉVÈNEMENTS
PROFESSIONNELS & PARTICULIERS
CONTACTEZ-NOUS !**



Menu du Marché

Mercredi & Jeudi

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€

ENTRÉE + PLAT

OU PLAT + DESSERT 32€

A la carte, à partager (ou pas !)

- TERRINE DE FOIE GRAS MAISON ET PAIN D'ÉPICES - 16€
- CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE & DENTELLE DE PARMESAN - 14€
- L'OEUF BIO MIMOSA D'ANTAN - 9€
- CAMEMBERT AU FOUR, COEUR FONDANT, TOASTS GRILLÉS - 12€
- CROQUE À LA TRUFFE, PETITE VERDURE - 14€

Tous les Mercredis et Jeudis,

Laissez-vous tenter par notre Menu du Marché préparé avec passion par notre chef.

Inspiré par les produits frais et de saison, Christophe Ferreira vous propose une cuisine raffinée qui célèbre les saveurs locales, avec une variante végétarienne pour satisfaire toutes les envies.

... 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.