

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 ACCUEILLENT 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

Saint-Jacques rôties, éclat de miel et tendresse de poireaux

PLAT

Filet de bœuf, étreinte de foie gras,
écrasé de pomme de terre au beurre fumé, légumes de saison

OU

Filet de Saint Pierre

Velours acidulé de Granny Smith et Noilly Prat,
Mousseline de petits pois et légumes glacés

FROUFROU PÉTISSANT

Sorbet passion et champagne

FROMAGES

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

DESSERT

Délice aux marrons

CAFÉ & MACARON

Colette

Cocktail signature ou Coupe de champagne
ou Mocktail

ENTRÉE

Saint-Jacques rôties, éclat de miel et tendresse de
poireaux

et son verre de Chablis 2020, Eléonore Moreau

PLAT

Filet de bœuf, étreinte de foie gras,
écrasé de pomme de terre au beurre fumé, légumes
de saison

et son verre de Bordeaux, AOC, Château Venus, 2020
OU

Filet de Saint Pierre

Velours acidulé de Granny Smith et Noilly Prat,
Mousseline de petits pois et légumes glacés
et son verre de Cassis, Ferme blanche, 2023

DESSERT

Délice aux marrons

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

Mistinguett

Cocktail signature ou coupe de champagne
ou Mocktail

ENTRÉE

Saint-Jacques rôties, éclat de miel et tendresse de poireaux

PLAT

Filet de bœuf, étreinte de foie gras,
écrasé de pomme de terre au beurre fumé, légumes de saison
OU

Filet de Saint Pierre

Velours acidulé de Granny Smith et Noilly Prat,
Mousseline de petits pois et légumes glacés

DESSERT

Délice aux marrons

La Môme

Cocktail signature ou coupe de champagne
ou Mocktail +

ASSIETTE DE MIGNARDISES SUCRÉES

Les Incontournables

JACK APPLE SUNSET - 14€

Jack Daniel's apple, sucre de canne, jus de cranberry, jus de citron vert frais pressé,

PORN STAR - 13€

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

RASPBERRY 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, Lillet 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

DIPLOMATICO PASSION - 14€

Rhum Diplomatico, jus de passion, jus de citron vert frais pressé

JACK HONEY FLAMINGO - 14€

Jack's Daniel's Honey, jus de citron vert, jus de pamplemousse, limonade



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, noisette, citron, pêche, Orgeat, lavande...*)

Schweppes Agrum - 4.50€

Tonic Premium - 6€

Les Faux

Evian 1L 6€

San Pellegrino 1L 6€

Cafétéria

Café Lavazza - 2.50€

Double Expresso - 4€

Cappuccino - 5€

Décaféiné - 2.50€

Thé & Tisanes - 4€

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, Curaçao, Liqueur de café.

GABRIELLE SOUR - 14€

“Notre clin d'œil”

Cognac, Jus de citron frais, miel

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€

Damoiseau - Guadeloupe . 10€

Diplomatico - Venezuela . 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€

Ford's Gin - Angleterre . 10€

Beefeater - Londres . 8€

Tanqueray Ten - Ecosse . 13€

Hendricks - Ecosse - 12€



Vodkas ^{.4CL}

Belvedère - 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 par des Vigneresses...

NOS ROSÉS

- **Côtes de Provence**, AOP, Domaine de l'Estandon Héritage
- **Côtes de Provence**, AOP, L'Aumérade, Marie Christine, 2023
- **Bandol**, AOC, Domaine de la Garenne, 2023

	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

NOS BLANCS

- **Côtes de Provence**, AOC, Domaine de l'Estandon Héritage
- **Côtes de Provence**, AOP, L'Aumérade, Marie Christine, 2023
- **Côtes de Provence**, AOP, Figuières, Signature Valérie, 2023
- **Châteauneuf du pape**, AOP, Domaine Fontavin - Les immortelles, 2022 **BIO**
- **Jurançon**, AOC, Les amours de la Reine, 2022
- **Bourgogne**, Saint Roman, Château des Prémaux, 2020, **BIO**
- **Chablis**, AOP, Eléonore Moreau, Domaine des Peregrins, 2020 **BIO**
- **Muscat de Beaumes de Venise**, AOP, Domaine Fontavin, 2022, **BIO**
- **Cassis**, AOP, Domaine de la Ferme blanche, 2023 **BIO**

	GLASS 12CL	BOTTLE 75 CL
	- €	- €
• Côtes de Provence , AOC, Domaine de l'Estandon Héritage	6.00	33.00
• Côtes de Provence , AOP, L'Aumérade, Marie Christine, 2023	-	38.00
• Côtes de Provence , AOP, Figuières, Signature Valérie, 2023	-	30.00
• Châteauneuf du pape , AOP, Domaine Fontavin - Les immortelles, 2022 BIO	-	74.00
• Jurançon , AOC, Les amours de la Reine, 2022	-	27.00
• Bourgogne , Saint Roman, Château des Prémaux, 2020, BIO	-	70.00
• Chablis , AOP, Eléonore Moreau, Domaine des Peregrins, 2020 BIO	8.00	54.00
• Muscat de Beaumes de Venise , AOP, Domaine Fontavin, 2022, BIO	7.00	44.00
• Cassis , AOP, Domaine de la Ferme blanche, 2023 BIO	-	39.00

NOS ROUGES

- **Côtes de Provence**, AOC, Domaine de l'Estandon, Héritage, 2020
- **Côtes de Provence**, AOP, L'Aumérade, Marie Christine, 2023
- **Côteaux Varois**, AOP, Domaine Carpe Diem, Cuvée Major, 2022, **BIO**
- **Bandol**, AOC, Domaine de la Garenne
- **Corbières**, AOP, Domaine Ste Marie des Crozes, Les mains sur les hanches, 2022, **BIO**
- **Languedoc**, AOP, Corbières Boutejac, Hector et Juliette, 2020
- **Languedoc**, AOP, Corbières Boutejac, être et renaître, 2020
- **Bordeaux**, AOC, Graves, Chateau Vénus, Les délices d'Apollon, 2020
- **Côtes du Rhône**, Sablet, AOP, Domaine Les Gouberts, 2022 **BIO**
- **Côtes du Rhône**, Domaine Richaud, Cuvée Bulbille, 2023 **BIO**
- **Gigondas**, Domaine Les Gouberts, Cuvée Florence, 2020, **BIO**
- **Chateauneuf du Pape**, AOP, Domaine de Fontavin, Les trilogies, 2021
- **Vacqueras**, AOC, Domaine de Fontavin, Il était une fois, 2022

	GLASS 12CL	BOTTLE 75 CL
	- €	- €
• Côtes de Provence , AOC, Domaine de l'Estandon, Héritage, 2020	6.00	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	8.00	41.00
• Corbières , AOP, Domaine Ste Marie des Crozes, Les mains sur les hanches, 2022, BIO	-	37.00
• Languedoc , AOP, Corbières Boutejac, Hector et Juliette, 2020		39.00
• Languedoc , AOP, Corbières Boutejac, être et renaître, 2020		42.00
• Bordeaux , AOC, Graves, Chateau Vénus, Les délices d'Apollon, 2020	-	46.00
• Côtes du Rhône , Sablet, AOP, Domaine Les Gouberts, 2022 BIO	7.00	36.00
• 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
• Vacqueras , AOC, Domaine de Fontavin, Il était une fois, 2022	-	46.00

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

LES BULLES DU GABRIELLE

LES FLACONS	GLASS - €	BOTTLE - €
LEBLOND-LENOIR Blanc - Brut	11.00	89.00
VEUVE PELLETIER Blanc - Brut	---	79.00
MUMM Blanc - Brut	---	105.00
R DE RUINART Blanc - Brut	---	220.00

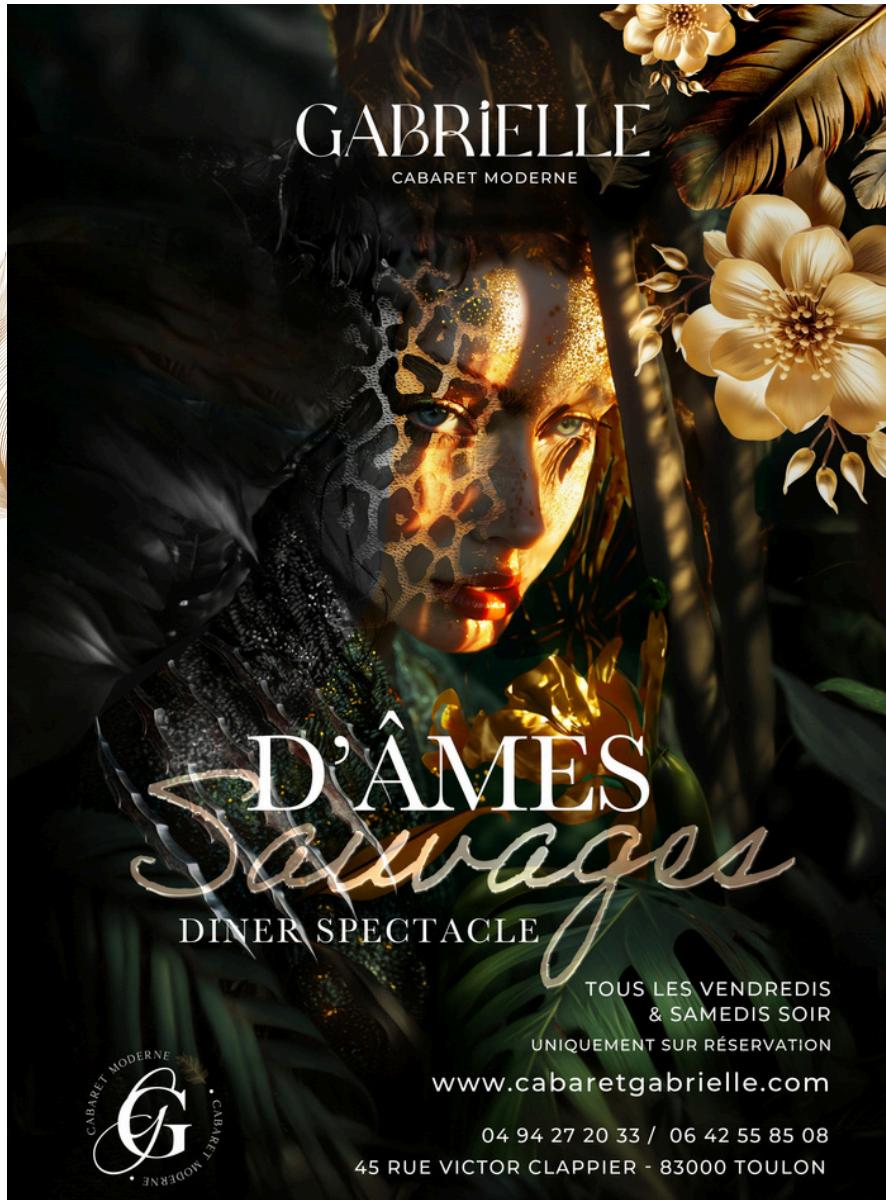
“JE BOIS SEULEMENT DU CHAMPAGNE
À DEUX OCCASIONS.
QUAND JE SUIS AMOUREUSE
ET QUAND JE NE LE SUIS PAS”

GABRIELLE (COCO) CHA(S)NEL



D'âmes Sauvages

LA REVUE SPECTACLE



Vous avez adoré "Eroiq", notre première revue, vous allez aimer "D'âmes 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...

D'âmes 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 !



Réservez votre soirée
sur notre site

POUR VOS ÉVÈNEMENTS
PROFESSIONNELS & PARTICULIERS
CONTACTEZ-NOUS !

GABRIELLE - CABARET MODERNE

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

WWW.CABARETGABRIELLE.COM



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...