

# GABRIELLE

RESTAURANT, CABARET MODERNE





# 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 N'EST PAS SEULEMENT UN SPECTACLE,  
C'EST UNE EXPÉRIENCE VIVANTE,  
UN HOMMAGE À LA PASSION ET À LA LIBERTÉ.

## Votre expérience

VOUS ÊTES DÉSORMAIS INSTALLÉS...  
LAISSEZ-VOUS EMPORTER PAR L'EXPÉRIENCE

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 ARTISTE,  
AVANT DE PLONGER DANS L'UNIVERS UNIQUE DE NOTRE REVUE  
"D'ÂMES SAUVAGES"

PENDANT PLUS D'UNE HEURE,  
NOS MUSES ENVOÛTANTES VOUS GUIDENT  
DANS UN VOYAGE FÉERIQUE,  
OÙ SE MÊLENT ÉMOTION, SENSUALITÉ ET ÉMERVEILLEMENT.  
ET APRÈS...  
LAISSEZ PLACE À LA NUIT.



# Dîner spectacle

VENDREDI & SAMEDI, VEILLE DE FÊTE  
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Josephine

*L'audace et la liberté d'une icône intemporelle.*

## PROLOGUE

1/2 Bouteille de champagne

### ACTE I - LA DÉLICATESSE

Millefeuille de betterave et ricotta, jeunes pousses

### ACTE II - L'INTENSITÉ

Filet mignon de porc, moutarde à l'ancienne  
mousseline de patate douce et légumes rôtis  
ou

Cabillaud snacké, vierge de tomates et agrumes

Légumes de saison rôtis

### ACTE III - LE SOUFFLE

Sorbet passion et champagne

### ACTE IV - L'ACCORD

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

### ACTE V - LE FRISSON

Délice aux fruits rouges

### CAFÉ & MACARON

Mistinguett

*L'éclat et la légèreté d'un cabaret en fête.*

## PROLOGUE

Cocktail signature, coupe de champagne  
ou Mocktail du jour

### ACTE I - LA DÉLICATESSE

Millefeuille de betterave et ricotta, jeunes pousses

### ACTE II - L'INTENSITÉ

Filet mignon de porc, moutarde à l'ancienne  
mousseline de patate douce et légumes rôtis  
ou

Cabillaud snacké, vierge de tomates et agrumes

Légumes de saison rôtis

### ACTE III - LE FRISSON

Délice aux fruits rouges

Cofette

*La délicatesse d'un esprit libre et profondément élégant.*

## PROLOGUE

Cocktail signature, coupe de champagne  
ou Mocktail du jour

### ACTE I - LA DÉLICATESSE

Millefeuille de betterave et ricotta, jeunes pousses

### ACTE II - L'INTENSITÉ

Filet mignon de porc, moutarde à l'ancienne  
mousseline de patate douce et légumes rôtis  
ou

Cabillaud snacké, vierge de tomates et agrumes

Légumes de saison rôtis

### ACTE III - LE FRISSON

Délice aux fruits rouges

*Chaque plat s'accorde avec un verre  
soigneusement sélectionné par notre sommelière.*

La Môme

*"L'émotion à fleur de peau, entre fragilité et intensité."*

## PROLOGUE

Cocktail signature, coupe de champagne  
ou Mocktail du jour

### ACTE I - LE FRISSON

Assiette de mignardises sucrées

*Vivez l'expérience !*



# Prologue

## Les incontournables

### **PORN STAR - 13€**

Vodka, purée de fruit de la passion, jus de citron vert frais, sirop de vanille, shot de Prosecco

### **RASPBERRY MULE - 12€**

Vodka, framboises fraîches, jus de citron vert frais, ginger beer

### **MOJITO - 12€**

Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier

### **YUZU MARGARITA - 12€**

Tequila, purée de yuzu, triple sec, jus de citron vert frais

### **RED JACK - 14€**

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

### **G & T - 12€**

Gin, liqueur de fleur de sureau, Lillet blanc, tonic premium

### **DIPLOMATICO PASSION - 14€**

Rhum Diplomatico, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shot de Prosecco

### **AMARETTO SOUR - 12€**

Amaretto, jus de citron frais, angostura

### **VELVET COLADA - 13€**

Rhum blanc, crème de coco, liqueur de noisette, ananas

## Les gourmands

### **EXPRESSO MARTINI VANILLE - 12€**

Le café autrement...  
Vodka, Kahlua, café, sirop de vanille

### **PISTACCHIO - 13€**

La pistache sans pistache  
Bailey's, Amaretto, Triple sec, Curaçao, Kahlua

### **GABRIELLE SOUR - 14€**

Notre clin d'oeil  
Cognac, jus de citron frais, miel

## Les signatures

### **FLEUR DE PEAU - 13€**

Frais · Floral · Délicat  
Vodka, fleur de sureau, framboise, citron vert, menthe, Perrier

### **SOLEIL ROUGE - 13€**

Fruité · Lumineux · Ensoleillé  
Tequila, pamplemousse, citron vert, cranberry, touche sucrée

### **L'EMBRASEMENT - 13€**

Chaud · Épicé · Enveloppant  
Jack Daniel's Honey, citron vert, gingembre, ginger beer

### **DERNIER FRISSON - 13€**

Doux · Fruit rouge · Addictif  
Vodka, fraise, vanille, citron vert, prosecco

Nos cocktails s'invitent à chaque étape  
de votre expérience,  
de la première bouchée jusqu'au dernier frisson.

Prix et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Les muses

Inspirées de nos danseuses, **ces créations sans alcool** prolongent la magie de la scène.

## HEMERA - 10€

Jus de fruits exotiques, sirop de vanille, jus de citron vert pressé

## VENUS - 10€

Fraise fraîche, citron vert frais, sirop de vanille, Perrier

## RUBY - 10€

Jus de cranberry, purée de fruits rouges, citron vert frais

## CAELI - 10€

Jus de pomme, ginger beer, citron vert frais, touche de miel

## SOLEA - 10€

Jus d'ananas, jus d'orange, crème de coco, sirop de noisette

## OPALE - 10€

Jus de pamplemousse, citron vert frais, touche de cranberry, Perrier

## SAKURA - 10€

Menthe fraîche, citron vert frais, sirop de fleur de sureau, Perrier



# Les softs

Coca, Coca zero 33cl - **4.50€**

Perrier 33cl - **4.50€**

Jus de fruits 20cl (pomme, ace, fraise) - **4€**

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

Schweppes Agrum - **4.50€**

Tonic Premium - **6€**

# Les eaux

Evian litre - 6€

San Pellegrino litre - 6€

# Les Bières

La Licorne Blonde 25cl - **4€**

La Licorne Brune 25cl - **4€**

La Licorne Blonde 50 cl - **7.50€**

La Licorne Brune 50cl - **7.50€**

# 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, fraise) 12cl - **6€**

Kir royal - **11 €**

# La cafétéria

Café Lavazza - **2.50€**

Double espresso - **4€**

Cappuccino - **5€**

Décaféiné - **2.50€**

Thé & Tisanes - **4€**

Prix et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## 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 - Philippines . 13€
- Captain Morgan Gold . 10€

## Whiskys 4CL

- Jack Daniel's - Tennessee . 10€
- Jack Daniel's Gentleman - 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 Campbell. 8€
- Akashi - Japon . 10€
- Nikka Barrel - Japon . 15€

## Cognacs, Armagnacs, Calvados

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

## Vodkas 4CL

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

## Gins 4CL

- Bombay Sapphire - Angleterre . 10€
- Ford's Gin - Angleterre . 10€
- Beefeater - Londres . 8€
- Tanqueray Ten - Ecosse . 13€
- Hendricks - Ecosse - 12€

## Digestifs 4CL

- Get 27 . 10€
- Get 31 . 10€
- Poire Williams . 10€
- Limoncello . 10€
- Malibu . 10€
- Cachaça . 10€
- Manzana . 10€
- Bailey's . 10€
- Tequila . 10€
- Cointreau . 10€





# Entracte

Gabrielle met à l'honneur  
le travail de vigneronnes passionnées,  
dont les cuvées accompagnent  
chaque instant de votre expérience.

## Les rosés

### PROVENCE

**Côtes de Provence** . Domaine de l'Estandon, Héritage . AOC - 32€

**Bandol** . Domaine de la Garenne . AOC . 2023 - 36€

## Les blancs

### PROVENCE

**Côtes de Provence** . Domaine de l'Estandon, Héritage . AOC - 33€

**Côtes de Provence** . Domaine de L'Aumérade, Marie Christine . AOP. 2023 - 38€

**Côtes de Provence** . Figuières signature, Valérie . AOP. 2023 - 30 €

**Cassis** . Domaine de la Ferme Blanche . AOP . 2023 . **BIO** - 39€

### BOURGOGNE

**Chablis** . Eléonore Moreau, Domaine des Peregrins . AOP . 2020 . **BIO** - 48€

**Saint Roman** . Château des Prémaux . AOC . 2020 . **BIO** - 70€

### VALLEE DU RHÔNE

**Côtes du Rhône** . Domaine les Gouberts, Cuvée de V . AOP . 2022 - 37€

**Châteauneuf-du-Pape** . Domaine Fontavin, Les immortelles . AOP . 2022 . **BIO** - 74€

### VAL DE LOIRE

**Pouilly Fumé** . Domaine Gitton, Cuvée Jeanne d'Orion . AOP . 2022 - 37€

### VINS DOUX ET GOURMAND

**Jurançon** . Les Amours de la Reine . AOC . 2022 - 27€

**Muscat de Beaumes de Venise** . Domaine Fontavin . AOP . 2022 . **BIO** - 44€

## Les rouges

### PROVENCE

**Côtes de Provence** . Domaine de l'Estandon, Héritage . AOP - 35€

**Côtes de Provence** . Domaine de L'Aumérade, Marie Christine . AOP. 2023 - 40€

**Bandol** . Domaine de la Garenne . AOC . 2023 - 42€

### LANGUEDOC

**Corbières**. Domaine Ste Marie des Crozes, les mains sur les hanches . AOP . 2022 . **BIO** - 37€

**Corbières Boutenac** . Domaine Ste Marie des Crozes, Hector et Juliette . AOP . 2020 - 39€

**Corbières Boutenac** . Domaine Jeanjean, être et renaître . AOP . 2020 - 42€

### VALLEE DU RHÔNE

**Côtes du Rhône** . Domaine les Gouberts, Sablet . AOP . 2022 . **BIO** - 36€

**Côtes du Rhône** . Domaine Fontavin, les vignes de mon père . AOC . 2019 . **BIO** - 35€

**Vacqueras** . Domaine Fontavin, Il était une fois . AOC . 2022 - 46€

**Gigondas** . Domaine les Gouberts . Cuvée Florence . AOC . 2020 . **BIO** - 82€

### BORDEAUX

**Graves** . Château Vénus, Les délices d'Apollon . AOP . 2022 - 37€

### RHÔNE

**Châteauneuf-du-Pape**, Domaine Fontavin, Les trilogies . AOP . 2021 - 62€

# À CHAQUE INSTANT SON VERRE - 12 CL

## En apéritif

Un rosé bien frais du Domaine de l'Estandon, Héritage — 6€

## Avec l'entrée

La minéralité d'un Chablis, Éléonore Moreau — 8€

## Avec le poisson

La finesse d'un Cassis, Domaine de la Ferme Blanche — 7€

## Avec la viande

Le caractère d'un Côtes du Rhône, Domaine Fontavin, Les Vignes de mon Père — 7€

## Avec les douceurs

La gourmandise d'un Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine Fontavin — 6€



## LES BULLES DE GABRIELLE

### LES FLACONS

LAURENT PERRIER  
Blanc - Brut

VEUVE PELLETIER  
Blanc - Brut

MUMM  
Blanc - Brut

R DE RUINART  
Blanc - Brut

VERRE      BOUTEILLE  
- €            - €

---            89€

11.00        79€

---            105€

---            220€

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

*Gabrielle Chanel*



# D'âmes Sauvages

LA REVUE SPECTACLE



Au fil des tableaux, chaque danseuse se métamorphose en créature mythique, incarnant tour à tour 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 un univers où douceur et grâce se mêlent à la force et à la tendresse, réinterprétant les codes du cabaret avec une touche résolument moderne. Une revue audacieuse et contemporaine, où le chant et la danse se répondent avec intensité, 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.