

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 ACCUEILLENt 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

Cotette

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 expresso - **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

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

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

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

Gins

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

Digestifs

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, AOC - 32€

Bandol . Domaine de la Garenne . AOC . 2023 - 38€

Côteaux Varois . Domaine Carpe diem. AOC - 34€

Côtes de Provence . Domaine de L'Aumerade, Marie Christine AOP - 36€

Les blancs

PROVENCE

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

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€

Les rouges

PROVENCE

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

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

Côteaux Varois . Domaine Carpe diem. AOC - 46€

LANGUEDOC

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€

Côtes du Rhône . Domaine Richaud, Cuvée Bulbille, 2023 **BIO** - 33€

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 fraîcheur d'un Gaby blanc, Domaine Bunan — 7€

Avec le poisson

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

Avec la viande

Le caractère d'un Belouvé rouge, Domaine Bunan, — 7€

Avec les douceurs

La gourmandise d'un Jurançon blanc, Les amours de la Reine — 6€



LES BULLES DE GABRIELLE

LES FLACONS

MERCIER
Blanc - Brut

MERCIER
Rosé

MUMM
Blanc - Brut

R DE RUINART
Blanc - Brut

VERRE	BOUTEILLE
- €	- €

---	79€
-----	-----

11.00	89€
-------	-----

---	105€
-----	------

---	220€
-----	------

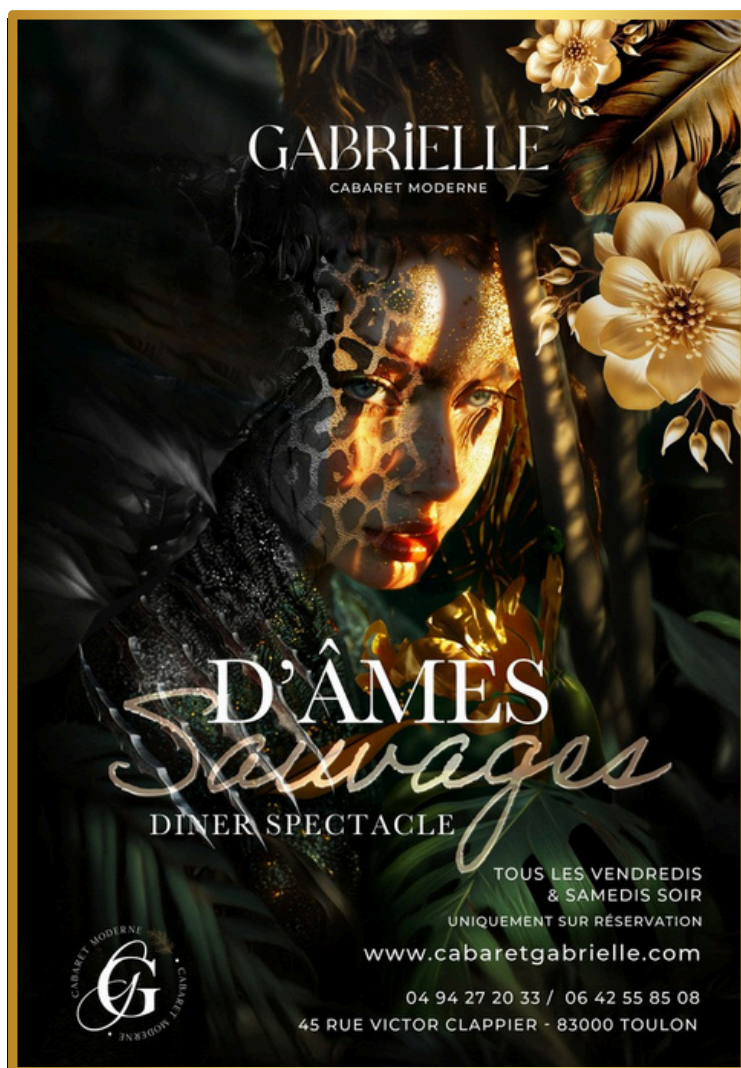
JE BOIS SEULEMENT DU CHAMPAGNE À DEUX OCCASIONS :
QUAND JE SUIS AMOUREUSE ET QUAND JE NE LE SUIS PAS.

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.