

GATSBY HOUSE

FOOD & DRINKS

POURQUOI ET COMMENT NOUS CUISINONS :

Au Gatsby House, nous cuisinons ce que la saison nous offre. Des produits frais, cueillis à maturité, cultivés ou élevés avec soin, en lien direct avec des producteurs locaux que nous connaissons. Notre cuisine puise ses racines dans la gastronomie française, tout en s'ouvrant à la liberté et à l'audace de la cuisine américaine. La carte est pensée comme un dialogue entre deux cultures : un équilibre entre précision et spontanéité.

Rien ne se perd en cuisine. Chaque ingrédient est respecté, chaque geste compte. Le zéro gaspillage est une évidence, pas une promesse. Ce que nous proposons est simple, lisible, bistrannique – mais toujours fait avec exigence, justesse et envie. Avec nos équipes en salle, nous espérons vous offrir, le temps d'un repas, une parenthèse sincère, généreuse et profondément humaine.

Timothée & Michaël

Chef de cuisine

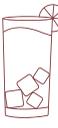
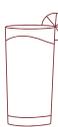
Directeur de Salle

	LES	ENTRÉES
LE CROQUE DE HELL'S KITCHEN Croque monsieur brioché au cheddar affiné, oignons caramélisés, salade croquante, vinaigrette et jus corsé à la volaille		12
LES OEUFS MIMOSA DE L'UPPER EAST SIDE Oeufs mimosa crevettes, salade iceberg, fèves, petit pois, oignons frits, pickles de radis noir et vinaigrette à la bisque de crevette		14
LE GASPACHO DE GREENWICH VILLAGE Gaspacho du moment, frais et de saison, toast croustillant au paprika fumée, cumin et parmesan		12
LA RAVIOLE DE LITTLE ITALY Raviole ouverte de paleron braisé, patates douces comme un chili con carne, jus corsé, herbes fraîches		15
LA TARTELETTE DE WILLIAMSBURG Tartelette au saumon fumée maison, coleslaw, crème fraîche onctueuse au citron confit, épices tex-mex		14

LES	PLATS	
LE POULPE SNACKÉ DE STATEN ISLAND Poulpe snacké, haricots rouges en ragoût légèrement épicé, dombrés au bacon fumée, herbes fraîches.		23
LE THON MI-CUIT DE BRIGHTON BEACH Thon mi-cuit, coleslaw, mayonnaise légère au yaourt, maïs grillé, légumes glacés de saison et tuiles croustillantes		22
LE HOT-DOG DE CONEY ISLAND Hot-Dog avec son pain brioché et son effiloché de cochon à la bière, mélasse de grenade, jalapenos en pickles, choux rouges, cheddar et oignon frit, salade		21
L'AGNEAU DU LOWER EAST SIDE Côtelettes d'agneau rôties, purée de patates douces, gnocchi au parmesan, sauce chimichurri		24
LE CANNELLONI DU WEST VILLAGE Cannelloni farcies aux petits légumes de saison, zestes de combava, béchamel au cheddar.		18

LES	DESSERTS
LE SNICKERS DE TIMES SQUARE Snickers revisité: biscuit croustillant à la cacahuète, caramel fondant au beurre salé, chocolat aux épices douces	10
LA POMME TATIN DE TRIBECA Pomme fondante façon tatin, biscuit nantais, crème fraîche onctueuse au sirop d'érable, nougatine croquante aux amandes et sésame noire	9
LE NOUGAT GLACÉ DE L'UPPER WEST SIDE Nougat glacé aux fruit rouges, nuage citronnelle, coulis framboise, meringue coco, amandes torréfiées	11
LE BANOFFEE COFFEE TOFFEE DE SOHO Bananes rôties fondantes, dulce de leche onctueux, siphon d'amandes grillées et crumble vanille, glace café et éclats de gruée de cacao	10
LA TARTE AU CITRON DE NOLITA Tarte au citron du Gatsby House, crémeux citron, gel citron vanillé, agrumes frais, sorbet citron vert	9

LES	VINS		
BLANC		VERRE 12 ^{CL}	BOUTEILLE 75 ^{CL}
Chardonnay - Gallo Family		6€	27€
AOC Côtes du Rhône - Guigal			33€
AOC Chablis - Moreau		8€	48€
IGP Viognier Pays d'Oc - Albrières			29€
AOC Côtes de Gascogne - Tariquet		7€	36€
Luberon - Cuvée Fontenille - Domaine de Fontenille		7€	23€
ROUGE			
Zinfandel - Gallo Family		6€	27€
AOC Côtes du Rhône - Guigal			33€
AOC Brouilly - Ch. De Pierreux			35€
AOC Crozes-Hermitage - Guigal		7,5€	44€
AOC Mercurey - Voarick			53€
Luberon - Cuvée Fontenille - Domaine de Fontenille		7€	29€
ROSÉ			
Grena - Gallo Family		6€	27€
IGP Côtes de Provence Estérelle- Château Du Roüet		8€	32€
Luberon - Cuvée Fontenille - Domaine de Fontenille			25€
CHAMPAGNES & BULLES			
Champagne Lombardi Brut		14€	60€
DOC Prosecco « Erfo » - Sartori		8€	36€

LES		COCKTAILS
	SIGNATURE COCKTAIL Laissez-vous tenter par notre création du moment !	14
	THE GREAT GATSBY FIZZ Vodka Grey Goose, liqueur de fleur de sureau Saint Germain, Fever Tree Tonic, jus de citron vert, citron frais	13
	SPRITZ VARIATION Choisissez le Spritz selon vos envies: Limoncello Spritz / Apérol Spritz / Saint-Germain Spritz, Hugo Spritz	13
	CORPSE REVIVER N°2 Gin Louise, Lillet blanc, Cointreau, Jus de citron jaune frais, Absinthe	13
	MAI TAI Rhum Trois Rivières ambré, Rhum Havana Club 3 años, Grand Marnier, Sirop d'orgeat, Jus de citron vert, Citron vert et Menthe fraîche	13
	PALOMA Tequila Olmeca, Jus de Pamplemousse, Jus de citron vert, Soda, Pointe de sel	13
	MANHATTAN Whisky Woodford Reserve Rye, Vermouth rouge, Angostura bitter	13
	MOCKTAIL CREATION SANS ALCOOL Laissez-vous tenter par notre création du moment !	10
	COLOMBE SANS ALCOOL Jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, soda, sel.	9

TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE

LES BOISSONS

LES SPIRITUEUX

GIN

Gin Louise - Lyon - 4cl - 11€
Citadelle - France - 4cl - 9€
Gin Mare - Espagne - 4cl - 10€
Bombay Sapphire - UK - 4cl - 8€

VODKA

Absolut - Suède - 4cl - 8€
Grey Goose - France - 4cl - 10€

TEQUILA

Olmeca - Mexique - 4cl - 8€

WHISKY

Jack Daniel's Single Barrel - USA - 4cl - 14€
Jack Daniel's Gentleman Jack - USA - 4cl - 12€
Jack Daniel's n°7 - USA - 4cl - 10€
Woodford Reserve - USA - 4cl - 14€
Woodford Reserve Rye - USA - 4cl - 11€
Jim Beam - USA - 4cl - 8€
Toki - Japon - 4cl - 12€
Lagavulin 12 ans - Écosse - 4cl - 14€
Oban 14ans - Écosse - 4cl - 12€
Chivas Regal 12 ans - Écosse - 4cl - 11€
Connemara - Irlande - 4cl - 8€

RHUM

Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela - 4cl - 12€
Trois Rivières ambré - Martinique - 4cl - 8€
Havana Club 3 años - Cuba - 4cl - 8€
Havana Club 7 años - Cuba - 4cl - 10€
La Hechicera - Colombie - 4cl - 13€
Ryoma - Japon - 4cl - 10€
Kraken - Guadeloupe - 4cl - 11€

LES BIÈRES

PRESSION

	25 ^{CL}	50 ^{CL}
Heineken	4,5€	8€
Affligem	5,5€	10€
Hoegaarden	5,5€	10€
Monaco/Panaché	5€	9,5€
Supplément Picon	1€	1,5€

BOUTEILLE ^{33CL}

Brasserie Nomade (Genas - 69)

Saudade Saison - Blonde - 8€

Shaman - IPA - 8€

Nuit Blanche - Fruitée - 8€

Polymorphe - Brune - 8€

LES APÉRITIFS, LIQUEURS & DIGESTIFS

APÉRITIFS

Kir ou Communard - 12cl - 6€

Crème : Cassis/Framboise/Pêche/Fraise

Kir Royal - 12cl - 12€

Champagne Lombardi

Crème : Cassis/Framboise/Pêche/Fraise

Martini Blanc - 6cl - 5€

Martini Rouge - 6cl - 5€

Martini Dry - 6cl - 5€

Suze - 6cl - 6€

Campari - 6cl - 6€

Pastis - 2cl - 5€

Ricard - 2cl - 5€

Porto Tawny - 6cl - 6€

Porto White - 6cl - 6€

Lillet Blanc - 6cl - 6€

Bailey's - 6cl - 8€

Get 27 - 6cl - 8€

Get 31 - 6cl - 8€

Limoncello - 6cl - 8€

Grand Marnier - 4cl - 9€

Cointreau - 4cl - 8€

Amaretto di Saronno - 4cl - 8€

Kahlua - 4cl - 8€

Chartreuse Verte / Jaune - 4cl - 10€

DIGESTIFS

Cognac Hennessy VS - 4cl - 10€

Armagnac Clés des Ducs *** - 4cl - 8€

Calvados Busnel «Beaujour» - 4cl - 8€

Eau de Vie de Fruit - 4cl - 8€

Poire/Framboise/Mirabelle/Kirsch

EAUX & SOFTS

EAUX

Perrier

33cl - 5,5€

50cl - 6€

100cl - 7€

Vittel

50cl - 6€ / 100cl - 7€

Purezza Plate ou Gazeuse 75cl cl - 4€

SOFTS

Coca Cola - 33cl - 5,5€

Coca Cola Zéro - 33cl - 5,5€

Orangina - 33cl - 5,5€

Fuze Tea - 25cl - 5,5€

Limonade - 25cl - 5,5€

Fever Tree - 20cl - 5,5€

(Tonic / Mediterranean Tonic / Ginger Beer)

Jus de Fruits Granini - 25cl - 5,5€

Abricot / Fraise / Mangue / Orange / Pomme / Pamplemousse / Tomato

Citronnade Maison - 25cl - 6€

Thé Glacé Maison - 25cl - 5€

Nature / Sucré / Pêche

Sirop 1,5€

Citron / Grenadine / Menthe / Fraise / Framboise / Orgeat

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Décaféiné / Ristretto - 2,7€

Allongé / Décaféiné Allongé - 3€

Double Espresso - 5€

Cappuccino - 5€

Café Crème - 5€

Chocolat Chaud - 5€

Café Frappé - 4€

Nature / Sucré / Orgeat / Framboise / Vanille

Latte Frappé - 5€

Nature / Sucré / Vanille

Thé - 5€

Earl Grey / Fruits Rouges / Darjeeling / Thé Vert Gunpowder

Infusion - 5€

Verveine / Camomille