

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, bistronomique – 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.

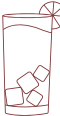
Timothée & Michaël
Chef de cuisine Directeur de Salle

	LES	ENTRÉES
RAVIOLES DE HOMARD BLEU Achard de légumes, écume à la citronnelle et champignons		16
CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNE Oeuf parfait, céleri-rave, croûtons au beurre noisette		12
SAINT-JACQUES EN CARPACCIO Huile de mandarine, vinaigrette passion, poireau confit et pickles		14
SALADE CÉSAR REVISITÉE Demi romaine, poulet, sauce traditionnelle, tomates, parmesan, chips et petits croûtons		13
FOIE GRAS DU GATSBY Brioche toastée et ses condiments du moment		15

LES	PLATS	
POULPE SNACKÉ Chorizo, risotto de céleri, pop-corn grillé, carottes de couleur, jus de volaille réduit		23
DOS DE CABILLAUD BEURRE NOISETTE Ravioles de légumes aux herbes, jus de cresson perlé à l'huile d'herbes fraîches, citron caviar et œufs de tobiko		24
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE Purée de panais et pomme Maxime, olives en condiment, grenade et crème mentholée		24
SUPRÊME DE VOLAILLE Cuîte à basse température. Fregola au potimarron, poêlée de champignons et jus corsé		22
FRITE DE POLENTA AU SARRASIN Parmesan et mayonnaise d'avocat citronnée, carottes glacées		19

LES	DESSERTS
SAINT-MARCELLIN ENTIER AOP Pain travaillé et coings confits	9
LE MONT-BLANC Framboise, marron et sucre pétillant	10
POIRE FAÇON BOURDALOUE Crème d'amande, biscuit croustillant et nuage amande amère	9
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MÈRE Riz sauvage soufflé salé et chouchous	10
RIZ AU LAIT À LA PRALINE ROSE	9
SALADE D'AGRUMES EN SUPRÊME Sorbet mandarine et tuile aux amandes	8

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
	ESPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, sirop de sucre et café	12
	ZOMBIE Rhum blanc, rhum ambré, crème de pêche, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine et sirop de sucre	14
	CHARENTE COLLINS Grand Marnier, fleur de sureau, jus de citron et feuille de menthe	12
	BLOODY MARIA REVISITÉ Tequila, jus de citron, jus de tomate, sauce anglaise et jalapenos	12
	PENICILLIN Whisky écossais, jus de citron et sirop de miel-gingembre	12
	APPLE SIDE CAR Cognac, cointreau, cidre de pomme et jus de citron	12
	GINGER PEAR SANS ALCOOL Jus de poire, jus de citron, ginger beer et sirop de sucre	9
	ROSEMARY FIZZ SANS ALCOOL Jus de cranberry, jus de citron, sirop de romarin maison et eau pétillante	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 Tawmy - 6cl - 6€

Porto White - 6cl - 6€

Lillet Blanc - 6cl - 6€

Bailey's - 6cl - 8€

Menthe poivrée - 6 cl - 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 / Tomate

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