

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
Chef de cuisine

La Carte du Vendredi Soir

LES ENTRÉES	
Velouté de petits pois, crème menthe et herbes fraîches	12€
Salade fraîche du moment	13€
Tataki de thon et oignons frits, mayonnaise spicy et sésame	14€
LES PLATS	
Fish and potatoes	19€
Les pâtes du jour	18€
Le paleron du Gatsby 10h de cuisson basse température et ses pommes de terre grenailles, salade	20€
LES DESSERTS	
Soupe d'ananas et passion à la vanille	8€
Crème brûlée tonka	9€
Coupe glacée du Gatsby, crème chantilly et croustillants	10€

LES

TAPAS

18h - 22h

PÂTÉ MAISON INDIVIDUEL 150-180g*Individual homemade pâté***12****RILLETTE MAISON DU MOMENT 150-180g***Homemade rilette of the moment***12****GRAVELAX DE SAUMON AUX AGRUMES,
CRÈME CITRONNÉE & PICKLES***Citrus-cured salmon gravlax, lemon cream & pickles***16****TERRINE DE FOIE GRAS 150-180G,
TOAST DE PAIN ET PETITS CONDIMENTS***Foie gras terrine, toasted bread and small condiments***22****CREVETTES TEMPURA ET MAYONNAISE SPICY***Prawns tempura with spicy mayonnaise***17****POULET CRISPY DU GATSBY***Gatsby's crispy chicken***15****CRISPY POTATOES ET KETCHUP MAISON***Crispy potatoes with homemade ketchup***10****PLANCHES MIXTES TERRE ET MER :
CHARCUTERIE, FROMAGE, TARTINABLES, CRUDITÉS
ET SAUCE TARTARE***Mixed sharing boards "Land & Sea" : charcuterie, cheese,
spreads selection, crudités and tartare sauce***SMALL**

1/2 PERS

25€**MEDIUM**

2/3 PERS

35€**LARGE**

3/4 PERS

45€

LES

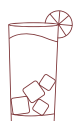
COCKTAILS



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

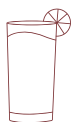
12



ÉCLIPSE TROPICALE

Saint-Germain, thé noir, mangue et passion

12



APPLE SIDE CAR

Cognac, cointreau, cidre de pomme et jus de citron

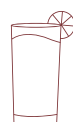
12



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	VINS																						
BLANC		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>VERRE 12^{CL}</th> <th>BOUTEILLE 75^{CL}</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chardonnay - Gallo Family</td> <td>6€</td> <td>27€</td> </tr> <tr> <td>AOC Côtes du Rhône - Guigal</td> <td></td> <td>33€</td> </tr> <tr> <td>AOC Chablis - Moreau</td> <td>8€</td> <td>48€</td> </tr> <tr> <td>IGP Viognier Pays d'Oc - Albrières</td> <td></td> <td>29€</td> </tr> <tr> <td>AOC Côtes de Gascogne - Tariquet</td> <td>7€</td> <td>36€</td> </tr> <tr> <td>Luberon - Cuvée Fontenille - Domaine de Fontenille</td> <td>7€</td> <td>23€</td> </tr> </tbody> </table>		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€
	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		<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Zinfandel - Gallo Family</td> <td>6€</td> <td>27€</td> </tr> <tr> <td>AOC Côtes du Rhône - Guigal</td> <td></td> <td>33€</td> </tr> <tr> <td>AOC Brouilly - Ch. De Pierreux</td> <td></td> <td>35€</td> </tr> <tr> <td>AOC Crozes-Hermitage - Guigal</td> <td>7,5€</td> <td>44€</td> </tr> <tr> <td>AOC Mercurey - Voarick</td> <td></td> <td>53€</td> </tr> <tr> <td>Luberon - Cuvée Fontenille - Domaine de Fontenille</td> <td>7€</td> <td>29€</td> </tr> </tbody> </table>	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€			
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		<table border="1"> <tbody> <tr> <td>IGP Côtes de Provence Estérelle- Château Du Roüet</td> <td>8€</td> <td>32€</td> </tr> <tr> <td>Luberon - Cuvée Fontenille - Domaine de Fontenille</td> <td></td> <td>25€</td> </tr> </tbody> </table>	IGP Côtes de Provence Estérelle- Château Du Roüet	8€	32€	Luberon - Cuvée Fontenille - Domaine de Fontenille		25€															
IGP Côtes de Provence Estérelle- Château Du Roüet	8€	32€																					
Luberon - Cuvée Fontenille - Domaine de Fontenille		25€																					
CHAMPAGNES & BULLES		<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Champagne Lombardi Brut</td> <td>14€</td> <td>60€</td> </tr> <tr> <td>DOC Prosecco « Erfo » - Sartori</td> <td>8€</td> <td>36€</td> </tr> </tbody> </table>	Champagne Lombardi Brut	14€	60€	DOC Prosecco « Erfo » - Sartori	8€	36€															
Champagne Lombardi Brut	14€	60€																					
DOC Prosecco « Erfo » - Sartori	8€	36€																					

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

Olmecca - 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€

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