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

ENTRÉES

LES COQUILLES ST JACQUES
Juste cuites, topinambour et poudre de café, combava et citron caviar — 18

LE PÂTÉ CROÛTE MAISON DU GATSBY
Tout volaille et foie gras, pickles et condiment acidulé — 14

LA SOUPE DE POISSON À MA FAÇON
Crabes verts, langoustines, poissons de Roche et homards, croûtons ailés et emmental râpé — 16

L'ŒUF PARFAIT
Champignons des bois, pomme verte, nuage livèche, crackers de graines en folie et herbes fraîches — 13

LA SALADE DE L'HUMEUR
Au rythme des saisons et de l'inspiration
Elle se réinvente régulièrement — 15

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS – LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

PLATS

LES TENTACULES D'ENCORNET GÉANT
Risotto de blé, carottes et choux-fleur, vierge d'agrumes et herbes fraîches, émulsion haricots blancs — 24

LA JOUE DE BŒUF CONFÎTE
Gnocchis Maison, tombée de champignons, pickles de graines de moutarde et chips de salsifis, jus corsé — 25

LA POITRINE DE COCHON
Laquée au tamarin et miso rouge, échalotes confites, céleri, et purée de patate douce à la vanille — 22

LA LOTTE
Au beurre noisette, moules du Mont St Michel, pomme Anna et fenouil croquant, fumet crémé et herbes fraîches — 25

LA RAVIOLE DE CHAMPIGNONS
Ricotta et jus de légumes au vin jaune du Jura, jaune d'oeuf confit et crème d'Isigny condimentée — 21

LA SALADE DE L'HUMEUR
Au rythme des saisons et de l'inspiration
Elle se réinvente régulièrement — 22

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS – LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

DESSERTS

LA CACAHUÈTE EN TROMPE-L'ŒIL — 11
Praliné cachuète, bavaroise et caramel vanille

LE MAGNUM FRUITS ROUGES — 10
Nougat glacé enrobé de chocolat, kumquats confits, pistaches, amandes bio et coulis cassis

LE CHOCOLAT POIRE — 11
Biscuit moelleux et crémeux chocolat, poire en déclinaison et tuile croustillante

LE CITRON — 10
Suprême d'agrumes, crémeux citron et croustillant vanille, opaline aux fleurs séchées

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS – LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

LES TAPAS

18h - 22h

PÂTÉ MAISON INDIVIDUEL 150-180g — 11
Réalisé en fonction des envies et des saisons

ÉPERLANS FRITS, SAUCE TARTARE — 12

GRAVELAX DE SAUMON AUX AGRUMES, CRÈME CITRONNÉE & PICKLES — 16

POULET CRISPY DU GATSBY — 15
Hauts de cuisse désossés puis marinés et panés aux épices et cornflakes

CREVETTES TEMPURA ET MAYONNAISE SPICY — 16

CROQUETAS OLIVES KALAMATA ET TOMATES — 12
- 8 pièces

PLANCHES MIXTES TERRE ET MER :
CHARCUTERIE, FROMAGE, TARTINABLES, SAUMON ET CRUDITÉS, SAUCE TARTARE

SMALL	MEDIUM	LARGE
1/2 PERS	*2/3 PERS*	*3/4 PERS*
25€	**35€**	**45€**

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

COCKTAILS

	**ESPRESSO MARTINI** Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, et café	12
	**ZOMBIE** Rhum blanc, rhum ambré, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine et sirop de sucre	14
	**KENTUCKY BREEZE** Jim Beam Pineapple, limonade et citron vert	12
	**MOSCOW MULE** Vodka, ginger beer et jus de citron	12
	**ÉCLIPSE TROPICALE** Saint-Germain, thé noir, mangue et passion	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 gazeuse	9

TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS – LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS

BLANC	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
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		
AOC Côtes du Rhône - Guigal	6€	33€
AOC Brouilly - Ch. De Pierreux		35€
AOC Crozes-Hermitage - Guigal		44€
AOC Mercurey - Voarick		53€
Luberon - Cuvée Fontenille - Domaine de Fontenille	7€	29€

ROSÉ		
IGP Côtes de Provence Estérelle– Château Du Roüet	8€	32€
Luberon - Cuvée Fontenille - Domaine de Fontenille		25€

CHAMPAGNES & BULLES		
Champagne Haton Brut	12€	60€
DOC Prosecco « Erfo » - Sartori	8€	36€

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS – LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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€
Jim Beam Pineapple - USA - 4cl - 9€
Toki - Japon - 4cl - 12€
Lagavulin 12ans - Écosse - 4cl - 14€
Oban 14ans - Écosse - 4cl - 12€
Chivas Regal 12ans - Écosse - 4cl - 11€
Connemara - Irlande - 4cl - 8€

RHUM
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela – 4cl - 12€
Trois Rivières blanc - Martinique - 4cl - 8€
Saint James 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€

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS – LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BIÈRES

PRESSION

	25CL	50CL
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€

APÉRITIFS, LIQUEURS & DIGESTIFS

APÉRITIFS

Kir ou Communard - 12cl - 6€
Crème : Cassis / Framboise / Pêche / Fraise

Kir Royal - 12cl - 12€
Champagne Haton
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 Blanc- 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€
La Gauloise 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

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS – LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

EAUX & SOFTS

EAUX

Perrier
33cl - 5,5€
50cl - 6€
San Pellegrino
75cl - 6€

Vittel
50cl - 6€ / 100cl - 7€

Purezza Plate ou Gazeuse 75cl - 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 / Tomate

Limonade Maison - 25cl - 6€
Thé glacé Maison - 25cl - 5€

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

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION