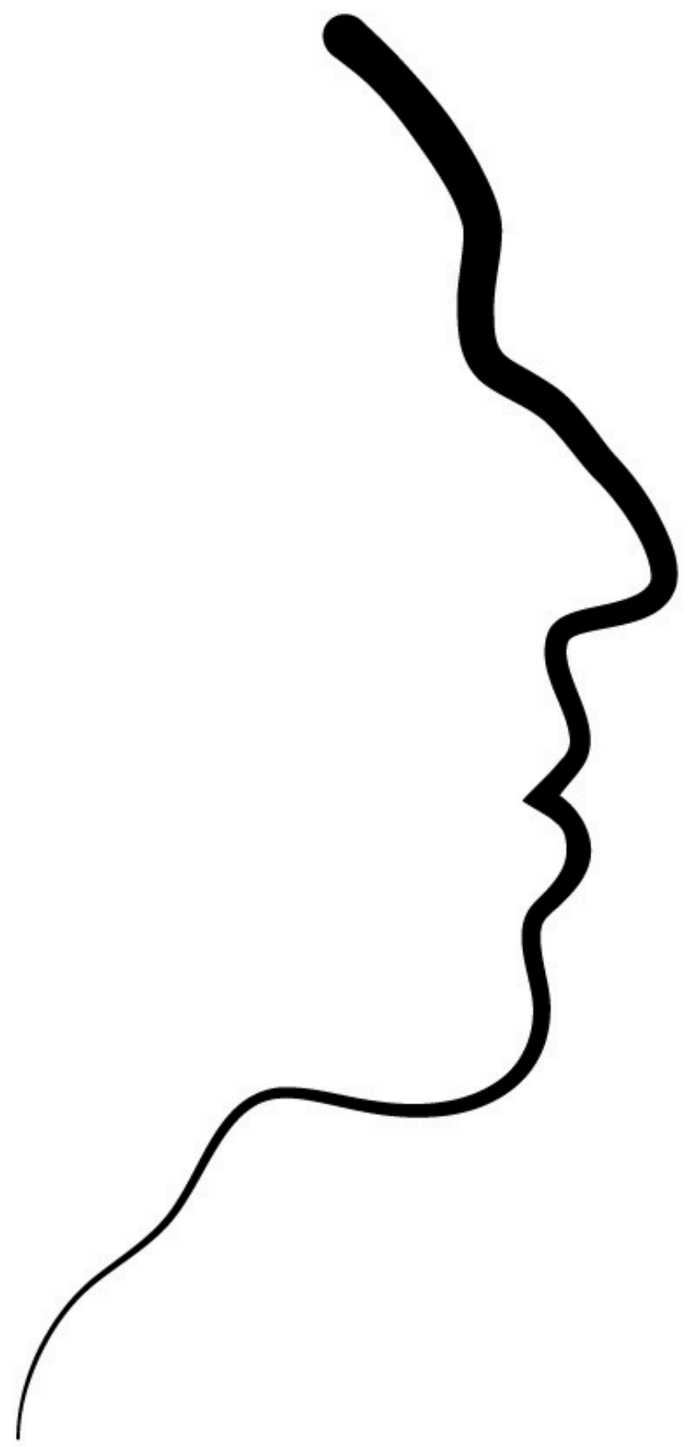
GAINSBARRE



@legainsbarre

COCKTAILS DE SERGE

SERGE 78 18€
Gin dry, abricot, Angostura
Entre Rock Around the Bunker et Aux Armes et Caetera, la provocation et la fraîcheur, une boisson à deux doigts de l'excès : le sucre marqué du gin et de la liqueur d'abricot, contrasté par l'amertume de l'angostura.

LE FAMEUX GIBSON 18€
Gin dry, vermouth dry, saumure
Le cocktail signature de Serge, vidéo à l'appui. Une force et une fraîcheur bien précises, même versées à l'œil, les oignons fermentés pour le tranchant, pour se mettre à la place de Gainsbourg.

LE TERRIBLE 17€
Tequila blanc, agrumes, prosecco
Un cocktail sans compromis bien assumés, à l'image de son créateur.
La fraîcheur de la tequila, des agrumes et du prosecco est à la fois imposante et rafraîchissante de nouveauté.

102 14€
Pastis 51, eau minérale
La simplicité et la fraîcheur à l'état pur, un vrai rayon de soleil dans le verre, où l'anis prend sa place.

LE GAINSBOURG 18€
Rhum jamaïcain, baies de Jamaïque, porto, bitters orange
Une mosaïque de Serge à l'état liquide : la douceur du porto, l'épice des baies de Jamaïque et l'imposant du rhum pour mieux comprendre le personnage.

FEMMES DE SA VIE

✳ **BARDOT** **18€**
Calvados, gentiane, fruit de la passion, vanille, coco, hibiscus, agrumes
À l'image de Brigitte, un cocktail assumé et plein de charme, mêlant la force du calvados à l'amertume de la gentiane et la passion du fruit pour un résultat sucré et fruité.

✳ **JANE** **20€**
Gin, chartreuse, bergamote, vermouth, concombre
Délicate mais confiante, la première impression est la fraîcheur et la clarté à travers le concombre et la bergamote, avant de découvrir la force du gin, le tout exacerbé par la chartreuse, intense mais discrète.

✳ **BAMBOU** **18€**
Tequila, mezcal, absinthe, shrub ananas, estragon
Rupture audacieuse avec le passé, les ingrédients aux origines diverses confèrent à la fois une douceur, un fumé, et une touche d'épice à cette création intrigante.

✳ **CHARLOTTE** **17€**
Rhum épicé, rye whisky, amaro, rooibos, bitters
Un cocktail qui sait jouer sur la réserve, à la fois plein de douceur à travers le rhum infusé au thé rooibos, mais qui sait s'occulter derrière le fumé de l'amaro.

LES CHANSONS DE SERGE

NEW YORK USA 18€
Cachaça, cardamome, cacao blanc, fraise, coco
"J’ai jamais rien vu d’aussi haut..."
Un cocktail qui nous emmène à l’aventure des Amériques: la cachaça brésilienne infusée à la cardamome pour l’épice, alliés à la douceur du cacao blanc et de la fraise qui apportent de la fraicheur

KELUARGA - LA FAMILLE 17€
Rhum infusé au pandan, gingembre, coco, agrumes
"Ils s’aiment et la traversée... durera toute une année."
Comme un moment en famille plein de douceur, avant que le goût du pandan ne perdure, à l’instar d’un souvenir familial.

COMIC STRIP 18€
Gin, litchi, pamplemousse, matcha, agrumes
“Chebam! Pow! Blop! Wizz!”
Une composition délicate, pleine de notes botaniques rafraîchissantes.
La fraicheur des agrumes et la douceur des fruits percent les notes herbacées du matcha comme les interjections de comic strip

LES CIGARILLOS 19€
Rhum infusé au cigare, framboise acidifié, cacao
"Les cigarillos ne sont pas comme moi, empreints de timidité..."
Un symbole définitif de Serge. Ce cocktail reprend le fumé et l’intensité sans compromis d’un cigare, relevés par la framboise acidifiée, pour une boisson innovante jouant sur l’équilibre entre le cigare et le cendrier qui l’accompagne sans timidité.

COCKTAIL DU MOIS

NOIR C’EST NOIR 15€
Whisky infusé à la cardamome, star ruby, sucre de canne, citron, porto.
"Paris après minuit. Whisky, agrumes et une touche de décadence. Un hommage à l’élégance sombre de Serge Gainsbourg."

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

✳ Demandez-nous, l’équipe sera ravie de vous conseiller. 16€

SOFT BUT SEXY

✳ **ANNÉE ÉROTIQUE** 11€
Thé cold brew, Vétiver
"Il pardonnera ses caprices jusqu’en 70..."

Fraîcheur et décontraction : le cold brew apporte la légèreté, balancée par le vetiver plus herbacé et terre-à-terre, pour une boisson équilibrée et rafraîchissante.

✳ **L’AMOUR À LA PAPA** 11€
Agave, gingembre frais et confit, lapsang, lait de coco
"Ça fait des mois que ça dure, j’me perds en conjecture..."
À la fois crémeux et fumé, ce mocktail fait découvrir des saveurs innovantes et réconfortantes.

COCKTAILS A EMPORTER

	250ml	500ml
✳ **SERGE** Gin, abricot, angostura	35€	60€
✳ **GAINSBOURG** Rhum, porto, baies de Jamaique, bitters	35€	60€
✳ **BARDOT** Calvados, gentiane, passion, vanille, coco, hibiscus, agrumes	35€	60€
✳ **CIGARILLOS** Rhum infusé au cigare, framboise acidifié, cacao	35€	60€

Prix nets en euros, service inclus. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Certains millésimes peuvent changer en cours d’année.

VINS

CHAMPAGNE BLANC	14cl	75cl
POL ROGER BRUT RÉSERVE	20€	128€
CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS		280€
DOM PÉRIGNON 2013		520€

VIN BLANC	14cl	75cl
MÂCON Domaine Guillot-Broux, 2024	15€	66€
SANCERRE Terre de Maimbray 2024	17€	76€
CHABLIS PREMIER CRU Vaillons 2022		120€
CORTON-CHARLEMAGNE Domaine Juillot 2019		609€
MACON-CRUZILLE Domaine Guillot-Broux 2023		118€

VIN ROSÉ	14cl	75cl
CÖTES DE PROVENCE Château Carpe Diem 2023	13€	58€

VIN ROUGE	14cl	75cl
MORGON Sebastien Besson, 2023	17€	74€
GEVERY-CHAMBERTIN Olivier Jouan 2022		240€
MARSANNAY, LES LONGEROIES Domaine Charles Audoin 2015		162€
POMMARD PREMIER CRU, LES ARVELETS Domaine Violot Guillemard 2017		266€
BEAUNE "TO BE WILD" Domaine Philippe Germain 2022		125€

BIÈRES

BIÈRES BOUTEILLES

- NOAM LAGER 10€
- LBF IPA 10€

SOFTS

JUS-DE-FRUIT BIO 25cl

- ABRICOT 8€
- FRAISE-FRAMBOISE 8€
- TOMATE 8€
- POMME 8€
- ANANAS 8€
- CRANBERRY 8€

SODA

- COCA-COLA 33cl 8€
- COCA-COLA ZÉRO 33cl 8€
- FENTIMANS TONIC 20cl 8€
- LA FRENCH GINGER BEER 20cl 8€

EAU MINÉRALE 50cl

- SAN BENEDETTO PLATE 8€
- SAN BENEDETTO PETILLANTE 8€

Prix nets en euros, service inclus.
La maison n’accepte pas les chèques.

PLATS À LA CARTE
16h - 22h30

A LA CARTE

✳ ASSORTIMENT À GRIGNOTER ** — 8€
Olives vertes, cacahuètes salées, amandes grillées, pop-corn

✳ TARAMA FUMÉ MAISON ** — 10€
Tarama fumé, œufs de cabillaud, aneth, piment d'Espelette

✳ ASSIETTE DE JAMBON SERRANO 12 MOIS ** — 15€

✳ HOT-DOG — 10€
Saucisse de Francfort, sauce tartare, oignons caramélisés

✳ CROQUE-MONSIEUR À LA PARISIENNE ** — 20€
Jambon de Paris, comté 18 mois AOP

✳ CEVICHE DE DAURADE — 24€
Oeufs de truite, lait aux agrumes.

✳ EMPANADAS DE BŒUF — 8/14€
Boeuf, oignons, olive.

✳ SIPHON DE POMME DE TERRE — 10€
Condiments aux herbes, jus de volaille.

DESSERTS

✳ TIRAMISU — 11€
Mascarpone, café, cacao.

✳ MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT — 11€
Feuilletine maison caramélisée, crêmeux citron.

** Egalement disponibles le midi