

# *GAINSBARRE*



LA CARTE

DÉJEUNER



<u>LE PARISIEN</u>	15
Jambon prince de Paris, Comté A.O.P. 16 mois	
<u>VERDURE</u>	16
Légumes croquants, crème aux herbes	
<u>FINGER SANDWICHS (trio)</u>	18
Œuf et cresson, concombre, saumon	
<u>CROQUE-MONSIEUR</u>	18
Emmental, pain de mie, jambon, truffe	
<u>FOIE GRAS</u>	28
Foie gras de canard, confiture de figes, toasts	
<u>LOBSTER ROLL</u>	28
Brioche, crabe, avocat, mayonnaise citron	
<u>TRIO TARAMA</u>	22
Truffé, original, œufs tobiko wasabi, blinis	
<u>COEUR DE SAUMON</u>	26
Gravlax, toast	
<u>OYSTERS ON ICE</u>	25
6 huîtres "n°3 cadoret"	
VINS AU VERRE ( <i>au déjeuner seulement</i> )	
<u>BLANC, TOURAINE SAUVIGNON BLANC,</u>	11
<i>Domaine Bonnigal Bodet, 2022</i>	
<u>ROSÉ, IGP MÉDITERRANÉE,</u>	12
<i>Roseblood d'Estoublon, 2022</i>	
<u>ROUGE, CÔTES-DU-RHÔNE, PETIT OURS,</u>	12
<i>Domaine Matthieu Barret, 2022</i>	

DÎNER



<u>VERDURE</u>	16	
Légumes croquants, crème aux herbes		
<u>CROQUE-MONSIEUR</u>	18	
Emmental, pain de mie, jambon, truffe		
<u>FOIE GRAS</u>	28	
Foie gras de canard, confiture de figues, toasts		
<u>LOBSTER ROLL</u>	28	
Brioche, crabe, avocat, mayonnaise citron		
<u>TRIO TARAMA</u>	22	
Truffé, original, œufs tobiko wasabi, blinis		
<u>COEUR DE SAUMON</u>	26	
Gravlax, toast		
<u>OYSTERS ON ICE</u>	25	
6 huîtres "n°3 cadoret"		
<u>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU CAVIAR</u>	70	
Caviar Baeri Impérial , 15g		
<u>CAVIAR</u>		
Baeri Impérial de Sologne		<span style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">(</span> <span style="display: inline-block; vertical-align: middle; text-align: center;"> 30g 98 </span> <span style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">)</span> <span style="display: inline-block; vertical-align: middle; text-align: center; margin-left: 20px;"> 50g 150 </span>

DESSERTS



<u>FRUITS ROUGES</u>	22
Fraises et framboises, crème fouettée	
<u>CHOUQUETTES À PARTAGER</u>	16
Sauce chocolat	
<u>GÂTEAU AU CHOCOLAT</u>	12
Crème anglaise	
<u>GÂTEAU DE VOYAGE</u>	12
Madeline (servies par 2)	
<u>SCONES</u>	18
Crème épaisse, confiture de fraises	



LA CARTE DES COCKTAILS

LES COCKTAILS DE SERGE GAINSBORG



<u>SERGE 78</u> 15cl	17
Gin Edinburgh London Dry, Liqueur d'abricot JC, Angostura bitter	
<u>LE FAMEUX GIBSON</u> 12cl	18
Gin Edinburgh London Dry, Vermouth JC blanc, Saumure Gainsbarre	
<u>BLOODY MARY</u> 20cl	18
Vodka Beluga Noble, tomate, céleri Gainsbarre Mary mix	
<u>DAÏQUIRI</u> 15cl	16
Rhum Santiago de Cuba Carta Blanca, citron vert, sucre blanc	
<u>LE TERRIBLE</u> 15cl	17
Tequila Calle 23 blanco, citron jaune, champagne	
<u>102</u> 8cl	14
Pastis 51, eau filtrée	
<u>BULLSHOT</u> 6cl	11
Vodka Beluga Noble, Gainsbarre Bull mix	

LES COCKTAILS DU GAINSBARRE



1	CITRONNÉ, ACIDE, DOUX 15cl Vodka Beluga Noble, eucalyptus, mousse acidulée	17
2	FRAIS, PÉTILLANT, ANISÉ 20cl Aquavit Havaldsen, concombre, aneth, anis	17
3	GOURMAND, DOUX, TOASTÉ 15cl Grand brûlot, rhum overproof, mangue, vanille	18
4	SAVOUREUX, PARFUMÉ, SUBTIL 15cl Calvados Château du Breuil, pêche, champagne rosé	18
5	FLUFFY, FRAIS, FUMÉ 18cl Vodka Kalak Peated, poire glacée, raisin sec	17
6	SOLAIRE, FRUITÉ, PUISSANT 20cl Rhum Flor de Cana, rhum Wray&Nephew, pamplemousse, ananas, poivre jamaïcain, citron vert	17
7	PUISSANT, ÉQUILIBRÉ, SEC 12cl Bourbon Maker's Mark, Vermouth JC blanc, Amère Luxardo blanc, Bitter cacao, cerise	19

LES COCKTAILS OUBLIÉS



- BRANDY CRUSTA 15cl 18  
Cognac Camus Borderie VSOP , Triple Sec, Luxardo  
Maraschino, Bitter Boker, citron jaune  
Créé par Joseph Santini dans les années 1850 au bar  
City Exchange ou au bar Jewel Of The South à la Nouvelle-Orléans  
aux Etats-Unis. Il est publié en 1862 dans le livre  
*The Bartender Guide* de Jerry Thomas, présentant plusieurs  
variations, telles que le Whisky Crusta et le Gin Crusta.
- CHICAGO FIZZ 20cl 20  
Rhum, Porto, citron, eau gazeuse  
Créé avant la prohibition à Chicago, ce cocktail  
devient célèbre principalement à New York dans le fameux bar  
du Waldorf Astoria sur Park Avenue.
- HANKY-PANKY 12cl 17  
Gin, Vermouth rouge, amer Fernet Branca  
La recette fut élaborée par Ada « Coley » Coleman,  
barmaid puis chef barmaid de l'American Bar du Savoy  
à Londres entre 1903 et 1926. Elle apparait en 1930  
dans le livre *The Savoy Cocktail Book* de Harry Craddock.
- TUXEDO 12cl 17  
Gin Edinburgh London, Vermouth extra dry, Xeres Fino,  
Luxardo Maraschino, Bitter orange, absinthe, citron jaune  
Nommé d'après le privé Tuxedo Club situé près de la ville  
de Tuxedo Park aux alentours de New York, il apparait  
en 1900 dans la dernière édition du *Bartender's Manual*  
de Harris Johnson.
- HARVARD 12cl 17  
Cognac Camus Borderie VSOP, Vermouth Rouge, Bitter Angostura  
Apparait pour la première fois en 1895 dans le livre  
*Modern American Drink* de George J.Kappeler.  
La recette ci-dessous est, quant à elle publiée en 2020  
dans *The Cocktail Book* sous le nom de FT Harvard.

LES COCKTAILS OUBLIÉS



- GEORGIA JULEP 18c1 17  
Makers Mark, brandy de pêche, menthe fraîche
- En honneur du Kentucky Derby, cette recette est basée sur l'un des premiers récits du Mint Julep, tiré du livre de 1840 du capitaine britannique Frederick Marryat, « *Second Series of a Diary in America* », qui décrit ainsi le vrai Mint Julep.
- CORPSE REVIVER N.2 15c1 18  
Gin, Triple Sec, Lillet Blanc, Absinthe, citron jaune
- Datant de la pré-prohibition [1870], les cocktails de la famille des Corpse Reviver avaient pour but principal de réveiller le consommateur et de soigner la gueule de bois. Correspondant à la version la plus connue, le Corpse Reviver N.2 apparaît en 1930 dans le *Savoy Cocktail Book* de Harry Craddock.
- PAN AMERICAN CLIPPER 15c1 18  
Calvados, citron vert, grenadine, absinthe
- Ce cocktail vintage apparaît pour la première fois en 1939 dans le livre de Charles H. Baker « *The Gentleman's Companion* ». Il y mentionne que la recette provient du carnet de note de son ami pilote de ligne.
- BAMBOO 12c1 18  
Xeres Fino, Vermouth rouge, Vermouth Dry, bitter orange
- Variation du cocktail Adonis, il apparaît en 1908 dans le livre *The World's Drinks and How to Mix Them* de William Boothby, ou sa création est attribuée à Louis Eppinger du Grand Hôtel à Yokohama au Japon.
- PEGU CLUB 15c1 17  
Gin Edinburgh London, Triple Sec, Bitter Angostura, citron jaune
- Créé dans les années 1920 au Pegu Club, un club de gentlemen expatriés situé à Yangon [Rangoon]. Myanmar [Burma] ancienne colonie britannique.

COCKTAILS SANS-ALCOOL



<u>VIRGIN MARY</u> 20cl	14
Tomate, céleri, Gainsbarre Mary mix	
<u>VIRGIN BULLSHOT</u> 6cl	10
Gainsbarre bull mix	
<u>GEE BREEZE</u> 15cl	14
Ananas, pamplemousse, poivre de Timut	
<u>PACIFIC</u> 10cl	10
Anisette non alcoolisée	
<u>VIRGIN G&amp;T</u> 20cl	14
Ceder's gin, eau de miel Bulles de Ruche, mousse anisé	
<u>SOUTIEN-GORGE</u> 20cl	8
Lait-grenadine	



LA CARTE DES SPIRITUEUX

BIÈRE 33cl

La petite couronne NEPA 10

La petite couronne Blonde 10

APÉRITIFS

ANISÉ 2cl

Ricard 8

Pastis 51 8

Pastis Domaine des Gravières réglisse 8

Pastis Henri Bardouin 8

Pastis 1212 8

Absinthe Pernod 4cl 19

AMERE 6cl

Campari 12

Picon 12

Suze 12

Aperol 12

Fernet Branca 14

Fernet Branca Menta 14

VERMOUTH 6cl

Baldoria 15

Joseph Cartron Blanc / Rouge 14

Lustau Rojo / Blanco 16

VIN DE PORTO 6cl

Graham's Fine White	15
Graham's 6 grapes	16
Graham's 20	30
Graham's 40	62

VIN DE XÉRÈS 6cl

Lustau Fino	13
Lustau Olorosso	16
Lustau Amontiado	13

SPIRITUEUX 

VODKA 4cl

Beluga Noble	15
Beluga Gold Line	40
Kalak	18
Kalak peat cask	18
J.A. Baczewski Monopolowa	16
Soplica Staropolska Oryginalna	18
Grandes eaux herbe de bison	18
Petites eaux framboise des bois	6
Petites eaux noisette pralinée	16
Petites eaux cerise-griotte	16

GIN 4cl

Edinburgh London Dry	15
Plymouth	16
Plymouth Navy Strencth	19
Ornabrak	18
Sipsmith	19

TEQUILA 4cl

Calle 23 blanco	16
Calle 23 reposado	18
Fortaleza blanco	21
Fortalaza reposado	23
Maestro Dobel diamante	23
Casa Dragones anejo	51

MEZCAL 4cl

Noble Coyote Espadin	10
----------------------	----

<u>RHUM</u> 4cl	
Santiago de cuba carta blanca	15
Flor de Cana 4 ans	15
Flor de Cana 12 ans	17
Flor de Cana 30 ans	50
Angostura 7 ans	17
Appleton Estate 21 ans	29
JM VSOP	19
Clairin Saint Benevolance	18
<u>CACHAÇA</u> 4cl	
Engenho Traditional	15
<u>CALVADOS</u> 4cl	
Chateau Du Breuil Fine	15
Château du Breuil 15 ans	17
Château du Breuil reserve des seigneurs	22
30&40 XO	23
<u>PISCO</u> 4cl	
Cuatro Gallos puro quebranta	15
<u>COGNAC</u> 4cl	
Cognac Camus VSOP Borderie	20
La Guilde Fins bois	20
Hine domaine Bonneuil 2008	30
<u>ARMAGNAC</u> 4cl	
Gelas 12 ans	19

WHISKY FRANÇAIS 4cl

Rozelieures collection rare	19
Alfred Giraud Heritage	26
Alfred Giraud Armonie	33

WHISKY IRLANDAIS 4cl

Teeling Single Pot Still	18
Currach Atlantic Kombu	20
Currach Wakame cask	20

WHISKY ECOSSAIS 4cl

Laphroaig 10 ans	19
Auchentoshan three wood	20
Caol Ila 7 ans non filtré	23
Dalmore 25 ans	145

WHISKY AMERICAIN 4cl

Maker's Mark	16
Evan Williams white label	17
Rittenhouse	17
Woodford double oaked	19

EAU DE VIE 4cl

30&40 Eau de Vie de Cidre	17
Mirabelle Joseph Cartron	17
Poire William Joseph Cartron	17





LA CARTE DES VINS



<u>CHAMPAGNES</u>	12,5cl	75cl
BLANC		
Bollinger Spécial Cuvée	26	150
Ruinart, Blanc de Blancs		260
Dom Pérignon, 2013		520
Bollinger, R.D. 2007		605
ROSÉ		
Laurent-Perrier, Rosé	33	250
<u>VINS BLANCS</u>	14cl	75cl
Chablis, <i>Domaine Dampt, 2021</i>	16	74
Hautes-Côtes de Beaune, Vieilles Vignes, <i>Domaine Parigot, 2020</i>		89
Pouilly-Fuissé, Héritage, <i>Domaine Thibert, 2019</i>		115
Meursault, Sous la Velle, <i>Domaine Rémi Jobard, 2018</i>		245
Crozes-Hermitage, Terres Blanches, <i>Domaine Belle, 2020</i>		84
Condrieu, Pagus Luminis, <i>Louis Chêze, 2021</i>	23	113
Pouilly-Fumé, <i>Domaine Serge Dagueneau, 2021</i>	15	76
Corton-Charlemagne, <i>Domaine Juillot, 2019</i>		609

<u>VINS ROSÉS</u>	12,5cl	75cl
Rosé, IGP Méditerranée, <i>Roseblood d'Estoublon, 2022</i>	12	60
<u>VINS ROUGES</u>	14cl	75cl
Bordeaux Supérieur, <i>Grand Vin de Reignac, 2018</i>	17	91
Saint-Julien, <i>Clos du Marquis, 2012</i>		255
Hautes-Côtes de Nuits, Louis Auguste, <i>Domaine David Duband, 2020</i>	20	96
Marsannay, Les Longeroies, <i>Domaine Charles Audoin, 2015</i>		162
Pommard 1 <sup>er</sup> cru, les Arvelets, <i>Domaine Violot Guillemard, 2017</i>		247
Saint-joseph, Cuvée Prestige Caroline, <i>Louis Chêze, 2020</i>	18	93
Pomerol, <i>Chateau l'Evangile, 2013</i>		588

Prix net en euro, service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération. Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.  
Nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée...



EAUX, JUS, SODAS & BOISSONS CHAUDES



SOFT



JUS PATRICK FONT 25cl 10

Ananas

Tomate

Orange

Pêche

SODA

Coca-cola 33cl 8

Coca-cola Zero 33cl 8

Fentimans Tonic 20cl 8

Fentimans Ginger Beer 20cl 8

Kombucha Vivant, framboise, jasmin 25cl 12

EAU MINÉRALE 50cl

Evian 8

Badoit 8

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ

Espresso	6
Décaféiné	6
Double Espresso	9
Café Crème	9
Capuccino	9

### THÉ DAMMAN FRÈRES

Bonnie	8
Thé blanc au fruit de la passion et rose	
Gigi	8
Thé vert au citron et basilic	
Maison Revka	8
Thé noir aux fruits du verger	
Miss CoCo	8
Thé vert au citron et gingembre	
Mun	8
Thé noir fumé	
Monsieur Bleu	8
Earl Yin Zen	
Girafe	8
Thé vert du japon	
Bambini	8
Thé noir aromatisé façon panettone	
Perruche	8
Thé vert au jasmin	

Les Tables Paris Society

Gigi Rigolatto - Beau Coco - Girafe - Louie - Apicius - Laurent

Maison Revka - La Suite - Perruche - Mün - Le Piaf - Il Bambini Club

Bonnie - Mondaine - Dar Mima - Monsieur Bleu

Design : Yorgo&Co.