

G A I N S B A R R E



@legainsbarre

COCKTAILS DE SERGE

* SERGE 78

17€

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, la liqueur d'abricot, et 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, plein de subtilités, 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 tout prend sa place.

* LE GAINSBURG

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.

- * **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 épiché, 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.

COCKTAILS SIGNATURE

- * **INTOXICATED MAN** 20€
Mezcal, amaro, fernet, tonka
"Je bois... à trop forte dose."
Un cocktail qui revendique son amertume, contrebalancé par la douceur du tonka.
- * **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.
- * **AUX ARMES ET CAETERA** 18€
Rhum à l'huile de coco, cordial ananas, solution saline
"Liberté, liberté chérie..."
Rafraîchissants de nouveauté et d'innovation, le cocktail et la chanson cassent les codes établis, apportant fraîcheur et force à des choses bien connues.
- * **LES CIGARILLOS** 18€
Rhum infusé au cigare, framboise acidité, 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.
- * **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 : la cachaça brésilienne infusée à la cardamome, alliée à la douceur du cacao blanc et à l'oléo de fraise, donne une sensation de découverte et d'aventure, complétée par la douceur de la coco, du matcha et de l'hibiscus.
- COCKTAIL DU MOIS**

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

- * Demandez-nous, l'équipe sera ravie de vous conseiller. 16€

MARTINIS

- * DRY 17€
Gin dry, gin Plymouth, vermouth
- * LYCHEE 17€
Gin dry, gin Plymouth, porto litchi, porto, absinthe
- * CITRUS 17€
Gin Plymouth, vodka, vermouth, agrumes

NEGRONIS

- * WHITE 17€
Gin, vermouth, amer, poivre rose
- * COCONUT 17€
Rhum, vermouth, amer, noix de coco
- * BEESWAX 17€
Rye, vermouth, amer, pollen

SOFT BUT SEXY

- * ANNÉE ÉROTIQUE 12€
Thé cold brew, vétiver

"Il pardonnera ses caprices jusqu'en 70..."

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

- * L'AMOUR À LA PAPA 12€
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.

VINS

<u>CHAMPAGNE BLANC</u>	14cl	75cl
* CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE	20€	128€
* CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS		280€
* DOM PÉRIGNON 2013		520€
<u>VIN BLANC</u>	14cl	75cl
* PETIT CHABLIS Domaine d'elise 2023	15€	66€
* SANCERRE Terre de Maimbray 2024	17€	76€
* CHABLIS PREMIER CRU Vaillons 2022		120€
* HAUTES-COTES DE NUIT Olivier Jouan 2023		87€
* HAUTES-COTES DE BEAUNE Billard Père et fils 2023		87€
* CHATEAUNEUF DU PAPE Vignoble Simian 2024		98€
* CORTON-CHARLEMAGNE Domaine Juillot 2019		609€
<u>VIN ROUGE</u>	14cl	75cl
* CÔTES DU RHONE CLOS DES MOURRES Domaine Clos des Mourres 2023	17€	74€
* GEVERY-CHAMBERTIN Olivier Jouan 2022		266€
* 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€

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.

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

* ÉVIAN	8€
* SAN PELLEGRINO	8€

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

PLATS À LA CARTE
16h - 22h

POUR COMMENCER

- * 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
- * ASSORTIMENT DE LÉGUMES EN PICKLES ** 10€
Jambon de Paris, cantal, assortiment de légumes fermentés
- * CRÈME CRUE ** 8€
Échalotes confites, œufs de truite, ciboulette
- * SÉLECTION DE FROMAGES MAISON ANDROUET ** 16€
- * ASSIETTE DE JAMBON DE SERRANO 12 MOIS ** 15€
- * HOT-DOG 11€ / 17€
Saucisse de Francfort, sauce tartare, oignons caramélisés

PLATS

- * CROQUE-MONSIEUR À LA PARISIENNE ** 20€
Jambon de Paris, comté 18 mois AOP
- * CEVICHE DE DAURADE 25€
Lait infusé aux agrumes, œufs de poisson
- * POIREAUX VINAIGRETTE TRUFFÉE 14€
Noisettes, œufs de truite, huile aux herbes
- * BLACK TARTARE DE BOEUF 26€
Cornichons, câpres, sauce à l'encre de seiche

DESSERTS

- * MOUSSE AU CHOCOLAT 11€
Café, noisettes torréfiées
- * BLACK CRÈME CARAMEL 11€
Crème caramel flambée, glace vanille
- * MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT 11€
Feuilletine maison caramélisée, crème pâtissière vanille

**** Disponible le midi**