

## Entrées

**Œuf parfait 64°, crème d'avocat 15€**

*Aubergine et champignons*

**Ceviche de thon 16€**

*Mangue, grenade, oignons frits et maïs croustillant*

**Crabe club 13€**

*Tomate, mayonnaise spicy, concombre et siphon feta combava*

**Gaspacho de tomate 12€**

*Vierge et crackers*

**Poulpe croustillant, coleslaw de choux rouge 14€**

*Sésame et vermicelle de riz*

## Plats

**Poisson entier rôti du moment 23€**

*Purée de patates douces et légumes rôtis*

**Ribs de bœuf de la maison B.L.O, 25€**

*Mac and cheese à la truffe*

**Pluma de Porc Ibérique 22€**

*Polenta crémeuse et échalotes confites, jus de viande et cranberry*

**Poulpe snacké 23€**

*Petit épeautre, carotte maïs, sauce gribiche spicy*

**Tomates Burrata 19€**

*Chip's, popcorn et herbes fraîches*

## Desserts

**St Marcellin IGP 9€**

*Mesclun, Vinaigrette de Noix*

**Biscuit Moelleux Amande 9€**

*Crème montée exotique, Glace Coco*

**Crème Brûlée à la Vanille 9€**

*Sucre Cassonnade*

**Panna Cotta Ananas 9€**

*Spéculos*

**Coulant au Chocolat 9€**

*Crème Montée et Glace Vanille*

Prix nets en euros TTC - Service Compris / Liste des allergènes disponible au Bar.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Allergen list available at the Bar.



## Vins Blancs

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2022	6.5€	32€
AOC Condrieu	Guigal	2022	-	82€
AOC Saint-Joseph	Guigal	2021	-	56€
AOC Chablis « Gloire de Chablis »	J. Moreau	2022	8.0€	48€
AOP Sancerre « Les Ormeaux »	J. Mellot	2022	-	44€
IGP Viognier Pays d'Oc	Albrières	2022	6.0€	29€
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	Tariquet	2022	6.5€	33€

## Vins Rouges

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2020	6.5€	32€
AOC Châteauneuf-du-Pape	Barbelas	2020	-	66€
AOC Côte-Rôtie « Brune et Blonde »	Guigal	2020	-	98€
AOC Crozes-Hermitage	Guigal	2020	7,5€	46€
AOP Pic-Saint-Loup « Exception »	Les Déesses Muettes	2022	-	36€
AOP Mercurey	Voarick	2019	8.5€	51€
AOP Brouilly	Château de Pierreux	2021	7.0€	35€
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	Château Puy Castera	2019	-	39€

## Vins Rosés

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOP Côtes de Provence « Estérelle »	Château du Rouët	2022	6.0€	28€

## Champagne & Bulles

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
Champagne Brut « Axiome »	Lombardi		14.0€	60€
DOC Prosecco « Erfo »	Sartori		8.0€	36€

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible au bar.  
 Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available at the bar.



GATSBY  
 RESTAURANT & BAR

## Entrées

**Gravlax de Saumon 16€**

*Crème légère Agrumes et Suprêmes de Pamplemousse*

**Pâté en Croûte de Pintade & Morilles 13€**

*Salade croquante et Cornichons*

**Traditionnelle Salade Caesar 15€**

*Sauce Caesar, Salade Romaine, Poulet mariné, Croûtons*

**Velouté de Butternut 14€**

*Crème au Foie-Gras & Pain croustillant*

## Plats

**Thon Albacore Mi-cuit 22€**

*Légumes rôtis et Sauce vierge*

**Tartare de Bœuf 19€**

*Mesclun et Pommes de Terre Grenaille*

**Pluma de Porc Ibérique 21€**

*Sauce Miel-Romarin et Pommes de Terre Grenaille*

**Risotto de Poulet parfumé à la Truffe 22€**

*Poulet Mariné, Copeaux de Parmesan*

## Desserts

**St Marcellin IGP 9€**

*Mesclun, Vinaigrette de Noix*

**Biscuit Moelleux Amande 9€**

*Crème montée exotique, Glace Coco*

**Crème Brûlée à la Vanille 9€**

*Sucre Cassonnade*

**Panna Cotta Citron Vert 9€**

*Coulis de Fruits Rouge, Basilic*

**Coulant au Chocolat 9€**

*Crème Montée et Glace Vanille*

Frais de Room-Service : 7€

Room Charge : 7€

Prix nets en euros TTC - Service Compris / Liste des allergènes disponible au Bar.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Allergen list available at the Bar.

## Apéritifs

<b>Kir</b>	12 cl	6.0€
<i>Cassis/Framboise/Pêche/Fraise</i>		
<b>Kir Pétillant</b>	12 cl	12.0€
<i>Cassis/Framboise/Pêche/Fraise</i>		
<b>Martini Blanc / Rouge / Dry</b>	6 cl	5.0€
<b>Suze</b>	6 cl	5.0€
<b>Campari</b>	6 cl	6.0€
<b>Ricard / Pastis</b>	2 cl	5.0€
<b>Porto</b>	6 cl	5.0€
<b>Lillet Blanc</b>	6 cl	6.0€

## Cocktails

### Signature

<b>Quetzalcoatl</b> 9 cl	12.0€
<i>Gin Bombay Sapphire, Sirop de Basilic Maison, Concombre frais, Citron vert.</i>	
<b>Almond Dream</b> 14 cl	12.0€
<i>Rhum Havana 3 años, Amaretto di Saronno, Jus D'Abricot, Jus d'Ananas, Rhum infusé Noisette.</i>	
<b>Rosalie</b> 7 cl	12.0€
<i>Vodka Absolut infusé Earl Grey, Martini Bianco, Martini Dry, Eau de Rose.</i>	
<b>El Jimador</b> 13 cl	12.0€
<i>Tequila Olmeca, Sirop de Basilic Maison, Jus de Fraise, Crème de Cassis, Groseilles.</i>	
<b>Judas</b> 17 cl	12.0€
<i>Cachaça Leblon, Liqueur Piment-Estragon, Purée de Mangue, Jus d'Abricot, Jus de Lime.</i>	

### Classique

<b>South Side</b> 11 cl	12.0€
<i>Gin Bombay Sapphire, Menthe Fraîche, Sirop De Sucre de Canne, Jus de Citron vert.</i>	
<b>New York Sour</b> 15 cl	12.0€
<i>Whiskey Jack Daniel's, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Blanc d'Œuf, Vin rouge.</i>	
<b>Paloma</b> 18 cl	12.0€
<i>Tequila Olmeca, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron vert, Soda, Sel.</i>	
<b>Dark &amp; Stormy</b> 18 cl	12.0€
<i>Rhum Kraken, Jus de Citron vert, Schweepes Ginger Beer.</i>	

### Mocktail (sans alcool)

<b>Colombe</b> 19 cl	8.0€
<i>Jus de Pamplemousse, Jus de Citron vert, Soda, Sel.</i>	
<b>Jörmungand</b> 16 cl	8.0€
<i>Sirop de Basilic Maison, Concombre frais, Citron vert.</i>	

## Alcools

### Gin

<b>Citadelle</b>	<i>France</i>	4 cl	9.0€
<b>Gin Mare</b>	<i>Espagne</i>	4 cl	10.0€
<b>Bombay Sapphire</b>	<i>UK</i>	4 cl	8.0€

### Vodka

<b>Absolut</b>	<i>Suède</i>	4 cl	8.0€
<b>Grey Goose</b>	<i>France</i>	4 cl	10.0€

### Rhum

<b>Diplomatico</b> Reserva Exclusiva	<i>Venezuela</i>	4 cl	12.0€
<b>3 Rivières ambré</b>	<i>Martinique</i>	4 cl	8.0€
<b>Havana Club 3 años</b>	<i>Cuba</i>	4 cl	8.0€
<b>Havana Club 7 años</b>	<i>Cuba</i>	4 cl	10.0€
<b>La Hechicera</b>	<i>Colombie</i>	4 cl	13.0€
<b>Ryoma</b>	<i>Japon</i>	4 cl	10.0€
<b>Kraken</b>	<i>Trinité</i>	4 cl	11.0€

### Whisky

<b>Lagavulin 12 ans</b>	<i>Islay</i>	4 cl	14.0€
<b>Talisker Port Ruighe</b>	<i>Skye</i>	4 cl	12.0€
<b>Oban 14 ans</b>	<i>Highlands</i>	4 cl	12.0€
<b>Chivas Regal 12 ans</b>	<i>Ecosse</i>	4 cl	11.0€
<b>Jack Daniel's n°7</b>	<i>USA</i>	4 cl	10.0€
<b>Jack Daniel's</b> Single Barrel	<i>USA</i>	4 cl	14.0€
<b>Jameson</b>	<i>Irlande</i>	4 cl	8.0€
<b>Yamazakura</b>	<i>Japon</i>	4 cl	12.0€

### Liqueur

<b>Bailey's</b>	6 cl	8.0€
<b>Kahlua</b>	6 cl	8.0€
<b>Get 27 / 31</b>	6 cl	8.0€
<b>Limoncello Maison</b>	6 cl	8.0€
<b>Grand Marnier</b>	4 cl	9.0€
<b>Cointreau</b>	4 cl	8.0€
<b>Marie-Brizard</b>	4 cl	9.0€
<b>Saint-Germain</b>	4 cl	9.0€
<b>Amaretto</b>	4 cl	8.0€
<b>Chartreuse Verte / Jaune</b>	4 cl	10.0€
<b>Vervein du Velay</b>	4 cl	9.0€

Supplément Soda / Jus de Fruit : 3€

## Digestifs

<b>Cognac Hennessy VS</b>	4 cl	10.0€
<b>Armagnac Clés des Ducs ***</b>	4 cl	8.0€
<b>Calvados Busnel « Beaujour »</b>	4 cl	8.0€
<b>Eau-de-Vie de Fruit</b>	4 cl	8.0€
<i>Poire/Framboise/Mirabelle/Kirsch</i>		

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly.



## Bières

### Dression

	25 cl	50 cl
Heineken	4.5€	8.0€
Affligem	5.5€	10.0€
Hoegaarden	5.5€	10.0€
Monaco / Panaché	5.0€	9.5€
Supplément Picon	1.0€	1.5€

### Bouteille

#### Bières de la Brasserie Nomade (Genas-69) :

- Saudade Saison - Blonde	33 cl	7.0€
- Shaman - IPA	33 cl	7.0€
- Nuit Blanche - Fruitée	33 cl	7.0€
- Polymorphe - Brune	33 cl	7.0€

## Eaux

Perrier	33 cl	5.5€
Perrier Fines Bulles	50 cl	5.5€
	100 cl	6.0€
Vittel	50 cl	5.5€
	100 cl	6.0€
Purezza <i>Plate ou Gazeuse</i>	75 cl	4.0€

## Softs

Coca Cola	33 cl	5.5€
Coca Cola Zéro	33 cl	5.5€
Orangina	25 cl	5.5€
Fuze Tea	25 cl	5.5€
Schweppes Indian Tonic	25 cl	5.5€
Limonade	25 cl	5.5€
Jus de Fruits Granini	25 cl	5.5€
<i>Abricot / Pamplemousse / Pomme / Orange</i>		
<i>Ananas / Tomato / Fraise / Mangue</i>		
Citronnade Maison	20 cl	5.5€
Thé Glacé Maison (Earl Grey)	20 cl	5.0€

## Cafétérie

Espresso	2.7€
Allongé	3.0€
Double Espresso	5.0€
Café Crème	5.0€
Capuccino	5.0€
Café frappé	4.0€
<i>Orgeat / Sucre / Vanille / Framboise</i>	
Latte frappé	5.0€
<i>Sucre / Vanille</i>	
Thé	5.0€
<i>Earl Grey / Fruits Rouges / Darjeeling / Thé Vert Gunpowder</i>	
Infusion	5.0€
<i>Verveine / Camomille</i>	

## Vins au Verre

### Blanc

AOC Côtes du Rhône	
AOC Chablis « Gloire de Chablis »	
IGP Viognier Pays d'Oc	
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	

Guigal	2022	6.5€
J. Moreau	2022	8.0€
Albrières	2020	6.0€
Tariquet	2021	6.0€

### Rouge

AOC Côtes du Rhône	
AOP Crozes-Hermitage	
AOC Mercurey	
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	

Guigal	2020	6.5€
Guigal	2020	8.0€
Voarick	2019	8.5€
Château Puy Castera	2019	7.0€

### Rosé

AOP Côtes de Provence « Estérelle »	
-------------------------------------	--

Château du Rouët	2022	6.0€
------------------	------	------

## Champagne & Bulles

Champagne Lombardi « Axiome » Brut	14.0€
DOC Prosecco « Erfo »	8.0€

### Sartori

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible au bar.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available at the bar.

## Starters

**Gravlax style Salmon** 16€

*Citrus Fruits Cream and Grapefruit Supreme*

**Morels and Guinea Fowl « Pâté en Croûte »** 13€

*Mix Salad & Pickles*

**Caesar Salad** 15€

*Caesar Dressing, Romaine Lettuce, Marinated Chicken, Croûtons*

**Butternut Soup** 14€

*Foie-Gras flavoured Cream & crusty Bread*

## Main Courses

**Half-cooked Albacore Tuna** 22€

*Roasted Vegetables and Olive Oil Sauce*

**Beef Tartare** 19€

*Mix Salad and New Potatoes*

**Pork Pluma** 21€

*Rosemary and Honey Dressing and New Potatoes*

**Risotto & Truffle flavoured Chicken** 22€

*Marinated Chicken, Parmesan*

## Desserts

**St Marcellin IGP** 9€

*Mix Salad, Nuts Dressing*

**Almond Soft Biscuit** 9€

*Exotic Fruit flavoured whipped Cream, Coconut Ice Cream*

**Vanilla « Crème Brûlée »** 9€

*Brown Sugar*

**Lime Panna Cotta** 9€

*Red Fruit Sauce, Basil*

**Chocolate Coulant** 9€

*Whipped Cream and Vanilla Ice Cream*

Prices in Euros incl. Tax & Service / Allergen list available at the Bar.



## White Wines

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2022	6.5€	32€
AOC Condrieu	Guigal	2022	-	82€
AOC Saint-Joseph	Guigal	2021	-	56€
AOC Chablis « Gloire de Chablis »	J. Moreau	2022	8.0€	48€
AOP Sancerre « Les Ormeaux »	J. Mellot	2022	-	44€
IGP Viognier Pays d'Oc	Albrières	2022	6.0€	29€
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	Tariquet	2021	6.5€	33€

## Red Wines

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2020	6.5€	32€
AOC Châteauneuf-du-Pape	Barbelas	2020	-	66€
AOC Côte-Rôtie « Brune et Blonde »	Guigal	2020	-	98€
AOC Crozes-Hermitage	Guigal	2020	8.0€	46€
AOP Pic-Saint-Loup « Exception »	Les Déesses Muettes	2022	-	36€
AOP Mercurey	Voarick	2019	8.5€	51€
AOP Brouilly	Château de Pierreux	2021	7.0€	35€
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	Château Puy Castera	2019	-	39€

## Rosé Wines

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOP Côtes de Provence « Estérelle »	Château du Rouët	2022	6.0€	28€

## Sparkling Wines

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
Champagne Brut « Axiome »	Lombardi		14.0€	60€
DOC Prosecco « Erfo »	Sartori		8.0€	36€

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible au bar.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available at the bar.



GATSBY  
ROSE & BUBBLES

# Nos Suggestions du Moment

## Entrées - 12€

### Salade Lyonnaise

*Salade, Lardons, Croûtons, Œuf poché*

### Duo de Terrines

*Mesclun*

## Plats - 17€

### Pavé de Rumsteak & Jus de Viande au Miel

*Pommes de Terre Grenaille*

### Ravioles du Dauphiné au Saint-Marcellin

## Desserts - 8€

### Mousse au Chocolat & Crumble Spéculoos

### Tarte Bourdaloue & Glace Vanille

Prix nets en euros TTC - Service Compris / Liste des allergènes disponible au Bar.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Allergen list available at the Bar.



# Entrées

**Pâté en Croûte de Pintade & Morilles 13€**

*Salade croquante & Cornichons*

**Œuf parfait 64°C 14€**

*Crème de Chorizo & Petit-Pois*

**Velouté de Butternut 12€**

*Crème légère & Huile de Noix*

# Plats

**Pavé de Thon Albacore Mi-cuit 23€**

*Riz crémeux & Carottes au Miel*

**Faux-Filet de Bœuf 21€**

*Purée de Pommes de Terre, Oignons rouges confits & Sauce Poivre*

**Dorade entière rôtie (800g) 28€**

*Pommes Grenaille sautées au Persil*

# Desserts

**Crème Brûlée à la Vanille 9€**

**Mousse au Chocolat 9€**

**Tiramisu au Café 9€**

Prix nets en euros TTC - Service Compris / Liste des allergènes disponible au Bar.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Allergen list available at the Bar.