



GABRIELLE

RESTAURANT, CABARET MODERNE

A decorative, stylized leaf or feather graphic in a light gold color, positioned to the right of the word 'GABRIELLE' and partially overlapping the text.

GABRIELLE



Menu du Marché

Entrée + plat + Dessert

38€

Entrée + plat **ou** Plat + Dessert

32€

Tous les Mercredis et Jeudis, laissez-vous tenter par notre Menu du Marché préparé avec passion par notre jeune chef, Malek.

Inspiré par les produits frais et de saison, Malek vous propose une cuisine raffinée qui célèbre les saveurs locales, avec une variante végétarienne pour satisfaire toutes les envies.

Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais et faits maison.

Prix TTC et service compris / Liste des allergènes à votre disposition sur simple demande.

GABRIELLE

DÎNER SPECTACLE

◆ VENDREDI & SAMEDI, ET VEILLE DE JOUR FÉRIÉ ◆
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

19H
125€ / Pers.

Josephine

MENU PRESTIGE

COCKTAIL GABRIELLE OU COUPE DE CHAMPAGNE
OU COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL

Entrée

CAPONATA DU CHEF, BURRATINA AU PISTOU,
JUS DE LÉGUMES, TUILE CROQUANTE

Plat

FILET DE VEAU, CRÈME AUX MORILLES,
MOUSSELINÉ DE POMMES DE TERRE ET PETITS LÉGUMES
OU

FILET DE SAINT PIERRE, SAUCE AU CITRON VERT,
RIZ VÉNÉRÉ ET LÉGUMES DE SAISON

GRANITÉ AU CITRON, LIMONCELLO

Fromages

ASSIETTE DE CHÈVRES AFFINÉS
«DU COMPTOIR DES FROMAGES»,
SALADE CROQUANTE ET PAIN AU NOIX

Dessert

" SIGNATURE "

Café macaron

Champagne

UNE 1/2 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE LEBLOND LENOIR

REVUE SPECTACLE

D'AMES Sauvages

Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais et faits maison.

Prix TTC et service compris / Liste des allergènes à votre disposition sur simple demande.

GABRIELLE

DÎNER SPECTACLE

◆ VENDREDI & SAMEDI, ET VEILLE DE JOUR FÉRIÉ ◆
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

19H30
85€ / Pers.

Mistinguett

COCKTAIL GABRIELLE OU COUPE DE CHAMPAGNE
OU COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL

Entrée

CAPONATA DU CHEF, BURRATINA AU PISTOU,
JUS DE LÉGUMES, TUILE CROQUANTE

Plat

FILET DE VEAU, CRÈME AUX MORILLES,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
ET PETITS LÉGUMES

OU

FILET DE SAINT PIERRE, SAUCE AU CITRON VERT,
RIZ VÉNÉRÉ ET LÉGUMES DE SAISON

Dessert

" SIGNATURE "

21H30
45€ / Pers.

La Mome

ASSIETTE DE 4 MIGNARDISES SUCRÉES

ACCOMPAGNÉE D'UN COCKTAIL GABRIELLE
OU D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE OU D'UN SOFT

REVUE SPECTACLE

D'AMES Sauvages

Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais et faits maison.

Prix TTC et service compris / Liste des allergènes à votre disposition sur simple demande.