



LA CARTE



LES COCKTAILS



LES ENTRÉES

Oeuf mimosa du Gabrielle	10
Pâté en croûte pistache	12
Gravlax de truite, mousse wasabi	14
Avocat brûlé, ricotta fumée, crackers aux graines	12
Camembert rôti au miel, noix et truffe	13
Huîtres Fines de Claire n°3, les 6/12	16/32



LES PLATS

Ballotine de poulet rôti, purée maison, jus réduit	23
Tartare de boeuf en Aubrac au couteau, frites	24
Magret de canard, ketchup de poire, pomme Anna	27
Tataki de veau, chimichurri et légumes thai	29
Filet de boeuf français, béarnaise, frites maison	36
Poulpe frit, kefta de tomates, crème de petits pois	27
Pavé de cabillaud, huile vierge, légumes	26
Tartare de légumes marinés, oeuf miso, frites	22
Gnocchi, tomate cerise, ricotta fumée, pesto	23
Pièce de boucher pour 2 personnes, 2 garnitures au choix	89

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE	5
Frites, Pomme Anna, Purée maison, Salade, Légumes	

LES GRANDES SALADES ET SNACKS

Salade Caesar, poulet croustillant	20
Salade de boeuf thai et gambas	24
Belle Buratta XL, tomates cerise	20
Cheeseburger viande d'Aubrac, frites maison	21
Croque Monsieur, mesclun	19
Supplément oeuf ou bacon	1,5



LES DESSERTS

Assortiment de fromages	13
Mille-feuille citron, fraise, hibiscus	13
Paris-Brest	14
Mousse chocolat au siphon chamallow et cacahuètes	12
Tarte aux fruits de saison	12
Assiette de fruits rouges	16
Café Gabrielle	13

COSMOPOLITAN
14€
Vodka Wyborowa, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, Cointreau

DAIQUIRI PASSION
Rhum Havana, citron vert, purée de fruits de la passion

STRAWBERRY SOUR
Tequila Altos, purée de fraise, citron vert

SEASON SMASH
Gin Beefeater, fruit frais de saison, jus de citron vert

THE EXPRESSO MARTINI
Vodka Wyborowa, liqueur café, shot espresso

SPICY <or not> MARGARITA ON THE ROCKS
Tequila Altos, jus de citron vert, sirop d'agave

OLD FASHIONED
Whisky Four Roses, Angostura, sucre

CAÍPIRINA MARACUJA
Cachaca, citron vert, purée de passion

CUBA LIBRE
Rhum Havana, Coca, citron vert

BASIL MULE
Gin Mally, basilic, citron vert, sucre de canne, Ginger beer

GINGER GOLD RUSH
Cognac Martell, Ginger Ale, citron vert, concombre



LES SPRITZ



AU CHAMPAGNE



L'ORIGINAL
13€
Cinzano, Prosecco, soda, orange

SAINT GERMAIN SPRITZ
Saint Germain, Prosecco, soda, fruits

LIMONCELLO
Limoncello, Prosecco, soda

ITALICUS SPRITZ
Italicus, Prosecco, soda, orange

LILLET ROSÉ SPRITZ
Lillet Rosé, Prosecco, soda

MIMOSA
16€
Champagne, orange fraîche

BELLINI
Champagne, purée de pêche

ROSSINI
Champagne, purée de fraise

PORN STAR MARTINI
Vodka, Fruit de la passion, vanille, jus de citron, Champagne

FRENCH 75
Gin, citron, sucre de canne, Champagne



LES SIGNATURES



RED MEZCAL
14€
Mezcal del Maguey Vida, Cinzano aperitivo, citron vert, sucre de canne

PISTACHIO SOUR
Strato pistache, citron vert, sucre de canne

COOL MAN MARTINI
Vodka Wyborowa, Triple sec, jus de pomme, citron frais



LES MOCKTAILS



NO SEX ON THE BEACH
11€
Purée de pêche, citron vert, jus d'ananas, jus de cranberry

FREE PORN STAR
Purée de passion, jus de citron vert, ananas

♥ DEMANDEZ LA CRÉATION DE NOTRE BARMAN ♥



FORMULE DU MIDI
28€

DU LUNDI AU VENDREDI
ENTRÉE + PLAT ou PLAT+DESSERT

Consulter l'ardoise du jour

MENU ENFANT
16€

PLAT+DESSERT

Viande hachée en Aubrac ou Poulet pané ou Filet de truite
Mousse au chocolat ou Petite assiette de fruits

»» LA CARTE DES VINS ««

VINS BLANCS AOP

	12cl	20cl	75cl
BOURGOGNE			
POUILLY FUISSÉ l'Ancien Prieuré <Domaine Regnard>	-	-	69
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16	49
IGP GARD CHARDONNAY Domaine des Chartreux	7,9	13	41
VALLÉE DE LA LOIRE			
POUILLY FUMÉ Domaine Maltaverne	9,9	16	49
SAUVIGNON Baron Briare	7,9	13	41
SANCERRE La Poussie, <Ladoucette>	-	-	59
BORDEAUX			
LOUPIAC Grande Réserve	7,9	13	41
VALLÉE DU RHÔNE & PROVENCE			
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE <Fantastique> Cru classé	-	-	49

VINS ROUGES AOP

	12cl	20cl	75cl
VALLÉE DU RHÔNE			
CÔTE DU RHÔNE Domaine des Chartreux	6,9	12	36
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69
BOURGOGNE			
HAUTES CÔTES DE BEAUNE Nuiton Beaunay, <Le Prieuré>	9,9	16	49
CÔTE DE NUIT Marsannay Louis Jadot	-	-	59
MERCUREY Philippe le Hardi	-	-	69
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe le Hardi	-	-	79
VALLÉE DE LA LOIRE & BEAUJOLAIS			
MORGON Château des Jacques	9,9	16	49
SANCERRE La Poussie, <Ladoucette>	-	-	59
PINOT NOIR Villebois	7,9	13	41
LANGUEDOC & PROVENCE			
PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13	41
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE <Fantastique> Cru classé	-	-	49
BORDELAIS			
BORDEAUX James Deschartrons	6,9	12	36
SAINT ÉMILION Grand cru Château <Haut Saint Brice>	9,9	16	49
MÉDOC Château David	7,9	13	41
SAINT JULIEN Amiral de Beychevelle	-	-	89
PAUILLAC La Chapelle de Haut-Bages	-	-	69

VINS ROSÉS AOP

	12cl	20cl	75cl
PROVENCE			
CHÂTEAU DES BERTRANDS	7,5	12,5	39
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE <Fantastique> Cru classé	-	-	49
WHISPERING ANGEL	-	-	45
IGP GARD			
LA NUIT TOUS LES CHAIS SONT GRIS	6,9	12	36

LE COUP DE ♥ COEUR ♥ DU VIGNERON

à découvrir sur l'ardoise

SANS ALCOOL

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola, Zéro, Cherry 33cl	6,5
Limonade, Sprite 25cl	6,5
Fanta orange, Fuze tea 25cl	6,5
Fever tree, Ginger beer 20cl	6,5
Tonic 20cl	6,5
Evian, Badoit 33cl / 75cl	5,5/8

JUS DE FRUITS 25CL

FRUITS PRESSÉS : orange ou citron	7,5
PUR JUS DE FRUITS : orange, pomme, ananas, cranberry, tomate	6,5
MIXTE PRESSÉ : citron & orange	8

CAFÉTERIA

Expresso Massaya Bio, Déca	2,9
Double expresso, Déca	5,8
Café USA	3,3
Café crème, Chocolat	5,8
Café ou Chocolat viennois	6,5
Lait chaud vanille ou miel	5,8
Cappuccino	6,5
Irish coffee	12
Grog	12
Café glacé	5,8

THÉS BIO LABEL FAIRTRADE	6
Fruits rouges, Citron, Vert-Menthe	
Vert, Earl Grey, Rooibos	
INFUSIONS & THÉS BLANC	6
Camomille, Verveine-Menthe,	
Rose-Litchi	
TISANE BIO	6
Nuit folle à Montmartre	
Supplément chantilly	1
Supplément lait végétal	1

AUTOUR DE L'APÉRO

Planche de charcuterie	22
Planche de fromage	22
Planche mixte	22
Falafel d'épeautre maison, sauce raita	11
Tempura de gambas	14
Pâté en croûte	12
Camembert rôti, miel, noix et truffe	13
Huître Fine de Claire n°3 les 6/12	16/32
Assiette de saucisson	9
Ossau Iraty, miel et noix	9
Croque à partager	19

AVEC ALCOOL

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Lager Blonde	5	10
Kobus Blanche	6	11
Hubster Hopside IPA	6	11
Marguerite Abbaye	6	11

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Bière bouteille Noam	8,5
Corona Cero (sans alcool)	8,5

CIDRE 33CL

Le Goëllan brut, IPA, rosé	7,5
----------------------------	-----

APÉRITIF 4CL À 12CL

Pastis, Ricard, Porto	5,5
Campari, Cinzano blanc ou rouge	6
Americano	10
Negroni	13
Campari Spritz	13
Kir au Chardonnay	8
Kir Royal Moët & Chandon	15
Hennessy XO on ice	24

LES SPIRITUEUX

WHISKIES 4CL

Ballantine's finest	11
Chivas Regal 12 ans	14
Aberlour Forest 10 ans	13
Bourbon Four Roses	13
Aberlour A'Bunadh	18
Fuji Single Blended (Japanese Whisky)	18
Sir Davis	17

RHUMS 4CL

Havana Club 3 ans	11
Bumbu Original	14
Havana Club	18
Seleccion de Maestros	
La Hechicera	18
Bumbu XO	17

VODKA 4CL

Wyborowa	11
Absolut Elyx	14
Belvedere	16

Accompagnement soda	3
---------------------	---

TEQUILA & MEZCAL 4CL

Altos Blanco	13
818 Reposado	16
818 Anejo	18
818 Réserve	20
Mezcal Del Maguey Vida	15

DIGESTIFS 4CL

Armagnac Armin 2 ans	11
Armagnac Armin 10 ans	13
Bumbu Cream	12
Prune de Souillac,	13
Poire Williams	12
Limoncello, Get 27, Get 31	12
Calvados	13
Cognac Hennessy XO	24
Cognac Martell Cohiba extra	24
Amaretto adriatico blanc, brun	13
Irish Coffee	14

GINS 4CL

Beefeater Dry	11
Malfy Original / Limone / Arancia	15
Monkey 47	16
Ki No Bi Tea Japanese	18
Palmarae Oasis	17

CHAMPAGNES ET BULLES

	12cl	20cl	75cl
MOËT & CHANDON Brut	15	24	89
MOËT & CHANDON Rosé Millésimé Grand cru <2015>	-	-	129
MOËT & CHANDON Millésimé <2016>	-	-	119
PERRIER-JOUËT Blanc de Blanc	-	-	99
PERRIER-JOUËT Belle époque 2014	-	-	189
DOM PERIGNON <2015>	-	-	289
DOM PERIGNON <P2> 2006	-	-	389
ARMAND DE BRIGNAC <Gold> Jay-z collection	-	-	289
RÉGION VAL DE LOIRE Nature Héritage Brut Rosé	12	17	59



LE GABRIELLE -WAGRAM-

Tous nos produits sont de saison
et nos plats sont préparés sur place
avec soin

Horaires d'ouverture : 07h-01h
Du lundi au dimanche
Service continu

Réservations et privatisations
01-47-63-35-75
contact@cafegabrielleparis.com

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.
CB minimum 10€

