ICI ON FÊTE LA VIE CHAQUE JOUR

Gabie

RESTAURANT FESTIF

JOST

Gabie

CHEZ GABIE,
ON CÉLÈBRE LA VIE SANS FILTRE ET SANS CHICHI,
AVEC DES ASSIETTES QUI CLAQUENT
ET UNE AMBIANCE QUI MONTE
COMME UNE BONNE FIÈVRE DU SAMEDI SOIR.

ICI, LA CUISINE FRANÇAISE NE SE PREND PAS AU SÉRIEUX,
ELLE SE RÉINVENTE,
ELLE SE LÂCHE,
ELLE S'ASSUME
ET RAPPELLE NOS REPAS DE FAMILLE FESTIFS.

LES SAVEURS D'ENFANCE ?
ON LES TWIST.
LES RECETTES CLASSIQUES ?
ON LES ENVOIE VALSER.
CE QUI SE MANGE À LA CUILLÈRE DEVIENT UN PLAISIR COUPABLE,
CE QUI SE MANGE À LA MAIN DEVIENT UN MANIFESTE DE LIBERTÉ.

ON GRATINE, ON NAPPE ET ON DOSE
JUSTE CE QU'IL FAUT DE RÉGRESSION ET DE MODERNITÉ
POUR QUE CHAQUE BOUCHÉE DÉCLENCHE UNE ÉMOTION.

ET PUIS ÇA MONTE.
L'ATMOSPHÈRE SE CHARGE D'ÉLECTRICITÉ.
LES CONVERSATIONS S'EMBALLENT,
LES VERRES TINTENT,
LA MUSIQUE PREND PLUS DE PLACE.
LES LUMIÈRES SE TAMISENT,
ET D'UN COUP, TOUT BASCULE :
L'INSTANT OÙ L'ON PASSE DU DÎNER AU LÂCHER-PRISE.

LES PLATS CONTINUENT D'ARRIVER,
MAIS CE NE SONT PLUS QUE DES PRÉTEXTES
À TRINQUER PLUS FORT,
À RIRE PLUS LIBREMENT.

GABIE, CE N'EST PAS JUSTE UN RESTO.
C'EST UN TERRAIN DE JEU POUR CEUX QUI AIMENT LA BONNE CUISINE,
LA FÊTE ET LES SOUVENIRS QU'ON ÉCRIT À PLUSIEURS.
UN SIMPLE PARTAGE AU DÉJEUNER,
UNE ODE AUX GRANDS SOIRS, AUX PETITES FOLIES DE LA VIE,
À TOUT CE QUI FAIT QU'UN DÎNER NE DEVRAIT JAMAIS ÊTRE JUSTE UN DÎNER.

ICI, LA FÊTE SE MANGE.
ET ELLE NE S'ARRÊTE JAMAIS VRAIMENT.

Gabie

POUR BIEN COMMENCER...

Gravlax de saumon 10€
Crème acidulée et betteraves

Jeunes poireaux au grill 8€
Sauce gribiche à l'ancienne

Pâté en croûte « Maison Boboss » 11€
Pickles, glace au vinaigre de xérès

Œuf parfait 9€
Bacon, champignons et croûtons à l'ail

PIZZAS À LA FRANÇAISE !!!
OUBLIE LA MOZZA SANS GOÛT !

Marguerite 10€
Tomates, tomme d'Auvergne, basilic et huile d'olive

Josette 18€
Crème de chèvre, tomme d'Auvergne, jambon de pays, confit d'oignons, miel de romarin, tomates cerises et pistaches concassées

Lucienne (la 3 fromages) 18€
Tomates, tomme d'Auvergne, bleu d'Auvergne AOP, cantal jeune, noisettes, huile d'olive de Provence et basilic

Louise 18€
Tomates, tomme d'Auvergne, champignons, confit d'oignons, copeaux de comté, roquette et tomates cerises

Gabie

À TAAAAAABLE ! NOS PLATS SIGNATURES

Cordon bleu Gabie 18€
Coquillettes et crème bouillon - comté

Tartare de boeuf d'Aubrac au couteau - 150g 18€
Frites fraîches & roquette

Brochette de boeuf 19€
Purée de pommes de terre au beurre et herbes et sauce béarnaise

L'incroyable burger 19€
Haché de boeuf 150g, béarnaise au serpolet, confit d'oignons, tomme d'Auvergne et frites

Salade du rôtisseur 16€
Poulet, bacon, oeuf parfait, tomates, salade, copeaux de comté et vinaigrette du chef

Ribs de porc 19€
Purée de pommes de terre au beurre et herbes, ail en chemise et jus corsé

Croque-monsieur Gabie 10€
Truffe et salade

Retour de pêche 16€
Poisson du jour

Bowl Gabie 17€
Saumon gravlax , riz noir, salade, pickles de chou, avocat, ananas, carottes, tomates et oignons frits

L'incroyable burger végétarien 19€
Galette végétarienne, béarnaise au serpolet, confit d'oignons, tomme d'Auvergne et frites

Ravioles du Dauphiné 14€
Crème au bleu d'Auvergne AOP, croûtons à l'ail et confiture de cerise noire

Plat du jour 12€
Selon le retour du marché, à consulter sur l'ardoise

ACCOMPAGNEMENTS (6€)

- Frites fraîches
- Salade verte
- Purée de pommes de terre au beurre et herbes
- Coquillettes et crème bouillon - comté
- Riz venere
- Légumes croquants
- Pommes grenailles

SAUCES MAISON (3€)

- Bleu d'Auvergne AOP
- Béarnaise au serpolet
- Tartare
- Gribiche à l'ancienne

Gabie

FORMULE GABIE
39€

ENTRÉE AU CHOIX

Gravlax de saumon - Crème acidulée et betteraves

Jeunes poireaux au grill - Sauce gribiche à l'ancienne

Pâté en croûte « Maison Boboss » - Pickles, glace au vinaigre de xérès

PLAT AU CHOIX

Ribs de porc, sauce barbecue aux épices - Purée de pommes de terre au beurre et herbes, ail en chemise et jus corsé

Pêche du jour - Poisson du jour

Ravioles du Dauphiné - Crème au bleu d'Auvergne, croûtons à l'ail et confiture de cerise

DESSERT AU CHOIX

Baba au rhum et crème montée

Omelette Norvégienne et shot de Grand Marnier

Tarte fine aux pommes et glace cannelle

FORMULE ENFANTS
11€

PLAT AU CHOIX

Coquillettes - jambon blanc

Mini marguerite

Steak haché - frites

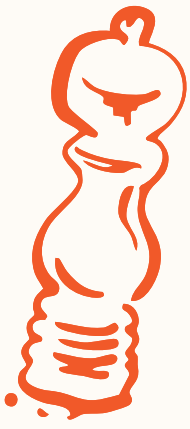
DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat

1 boule de glace

BOISSON

Sirop



Gabie

ATTÉRRISSAGE EN DOUCEUR

FROMAGE

Brie à la truffe et confiture de figues 8€

BEC SUCRÉ

Mousse tout chocolat 8€

Profiteroles vanille et chocolat 11€

Le cookie XXL à partager 16€

Île flottante 10€
Noisettes au caramel

Omelette Norvégienne et shot de Grand Marnier 10€

Tarte fine aux pommes et glace cannelle 8€

Glace - la boule 3€
Zezette de Sete, Fougasse d'Aigues morte, vanille, chocolat, mangue, framboise, café, fraise et citron

Café gourmand 11€
Café assorti de trois petits desserts

Champagne gourmand 18€
Flûte de champagne assortie de trois petits desserts

RESTAURANT FESTIF

JOST

NONNA Gioia

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOTRE ROOFTOP
ET SES SPÉCIALITÉS ITALIENNES

ORGANISEZ DES SOIRÉES INOUBLIABLES CHEZ GABIE,
ENTRE AMIS OU AVEC VOTRE ENTREPRISE !

FÊTE D'ANNIVERSAIRE, ÉVÉNEMENT D'ÉQUIPE OU MOMENT FESTIF,
PROFITEZ DE NOS FORMULES À PARTIR DE 10 PERSONNES.

POUR RÉSERVER, CONTACTEZ-NOUS AU 04 12 05 19 29.

N'OUBLIEZ PAS LE BRUNCH MAISON
LE DIMANCHE EN DEUX SERVICES
À 11H ET 13H !!

RESTAURANT FESTIF

JOST