



Service continu

de midi à 22h30

# LE GAMIN DE POISSY

Tous nos plats sont faits maison, c'est à dire travaillés sur place par notre chef et son équipe à partir de produits bruts.

## FORMULE DU GAMIN 19.50€

(Du mardi au vendredi de midi à 14h)

Plat formule + Tarte du jour + Café bio

## MENU ENFANT 11.00€

Jus de fruit de la maison Bissardon  
Steak haché ou tenders de poulet ou fish'n'chips  
servi avec frites maison  
Boule de glace artisanale au choix

## Nos Entrées

|  |        |
|--|--------|
| Cœufs bio mimosa                                 | 6.80€  |
| Falafels maison (3pièces), sauce Tahini maison   | 7.80€  |
| Bricks de chèvre et compotée d'oignon, mesclun    | 8.50€  |
| Accras de morue (3pièces), aioli maison  | 8.50€  |
| Petite ardoise de charcuterie   | 11.00€ |

## Nos Plats

|  |        |
|--|--------|
| <b>Cuisse de canard</b> confite maison, pommes de terre rissolées et mesclun                | 18.00€ |
| <b>Magret de canard</b> , sauce au miel aux 4 épices, pommes de terre rissolées, mesclun    | 19.50€ |
| <b>Carré de cochon</b> rôti au four et son jus au romarin, purée de pommes de terre maison  | 17.50€ |
| <b>Faux-filet de bœuf</b> mariné façon Tataki, frites maison et mesclun                     | 19.00€ |
| <b>Buns burger</b> Pain brioché, véritable cheddar, steak haché, frites maison   | 15.90€ |
| <b>BBQ buns burger</b> pain brioché, véritable cheddar, steak haché, tranche de poitrine fumée, compotée d'oignon, sauce BBQ du chef, frites maison                            | 17.50€ |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Lasagnes végétariennes</b> aubergine, courgette, poivron, oignon, tomate, mesclun | 17.50€ |
|--|--------|

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>Supplément sauce</b> | 1.00€ |
|-------------------------|-------|

## Nos Poissons

|  |        |
|--|--------|
| <b>Filet de bar</b> frais, sauce vierge parfumée au jaboticaba, légumes de saison rôtis                     | 19.00€ |
| <b>Tartare de daurade</b> mangue, avocat, grenade, tagliatelles de légumes froids, vinaigrette à la mangue  | 22.50€ |

## Nos Fromages

La part 6€ Les 3 parts 11€

Saint Marcellin, Tomme de Savoie, Camembert, Saint-Nectaire et Fourme d'Ambert

## Nos Salades

|  |        |
|--|--------|
| <b>La César</b> Salade romaine, œuf poché, copeaux de Grana Padano, croutons aux herbes, poulet pané, tranche de poitrine fumée, tomates cerises, sauce César du chef                                  | 17.50€ |
| <b>La Berger</b> Mesclun, bricks de chèvre, jambon de pays, pommes rissolées, noix, tomates cerises  | 17.00€ |
| <b>La Farfalle</b> Mesclun, farfalle au pesto, fêta, oignons rouges, olives noires, tomates cerises, basilic frais  | 16.50€ |

## Nos Tartares au couteau

(coupés par nos soins à la commande)

|   |        |
|---|--------|
| <b>Le Traditionnel</b> Frites maison et mesclun                                    | 17.50€ |
| <b>L'Italien</b> Basilic et parmesan, frites maison et mesclun                       | 18.50€ |
| <b>Le Thaï</b> Coriandre et menthe fraîche, sauce du chef, frites maison et mesclun  | 18.50€ |
| <b>Supplément de garniture</b> Frites maison, Pommes de terre rissolées, Purée 5€, Mesclun 3.50€, Assiette de légumes rôtis 8.50€                                       |        |
| <b>Changement de garniture</b> Frites maison, Pomme de terre rissolées, Purée, Légumes rôtis (+3.50€)   |        |

## Nos Desserts

|   |        |
|---|--------|
| Le tiramisu "légendaire" du chef  | 9.00€  |
| Tarte tatin aux pommes, pot de crème fraîche  | 8.50€  |
| Crème brûlée à la vanille Bourbon   | 9.00€  |
| Mi-cuit au chocolat, boule de glace vanille artisanale  | 9.00€  |
| Café gourmand<br>crème brûlée, tiramisu et truffe au chocolat<br>sup. 1.50€ avec un café crème ou un thé  | 9.00€  |
| Champagne gourmand pour finir avec des bulles!!!  | 16.00€ |
| Boule de glace artisanale ou sorbet au choix :<br>Vanille Bourbon de Madagascar, Mandarine de Sicile,<br>Rhum raisin au St James, Cassis de France, Café de Colombie,<br>Fraise Senga Sengana, Citron vert du Mexique, Chocolat noir Suisse,<br>Caramel beurre salé au sel de Guérande, Abricot de France | 3.00€  |



# LE GAMIN DE POISSY

## HAPPY HOUR

16h-19h du mardi au vendredi

Happy Sirius 5.50€ Happy Tripick 7.50€

Happy cocktail "Le Gamin" sans alcool 5.5€

## NOS PLANCHES

Planche de charcuterie ou de fromages 18.00€

Planche mixte 23.00€

## Nos Boissons

### Chaudes

|  |       |
|--|-------|
| <b>Expresso Bio Breo</b>   | 2.40€ |
| <b>Café noisette</b>   | 2.50€ |
| <b>Double expresso</b>   | 4.40€ |
| <b>Café crème</b>  | 4.20€ |
| <b>Capuccino</b>   | 5.20€ |
| <b>Café Viennois</b>   | 6.00€ |
| <b>Chocolat Chaud Maison</b>   | 5.20€ |
| <b>Chocolat Viennois</b>   | 7.00€ |
| <b>Thés Dammann Frères</b><br><i>Gunpowder, Earl Grey, Smokey Lapsang, Nuit à Versailles, 4 Fruits rouges, Coquelicot Gourmand</i> | 4.50€ |
| <b>Les infusions</b><br><i>Camomille, Verveine Bio, Tilleul Bio</i>  | 4.50€ |

### Nos Jus de Fruits

*Maison Bissardon, 100% fruits*

|   |       |
|---|-------|
| <b>Abricot ou Ananas ou Fraise/Pomme ou Pêche jaune ou Poire ou Pomme ou tomate</b> | 4.50€ |
| <b>Orange pressée, Citron pressé</b>  | 5.50€ |

### Nos Limonades

*Bio Artisanales de la brasserie d'Olt*

|  |       |
|--|-------|
| <b>Myrtille ou Figue ou Châtaigne ou Sureau (27,5cl)</b> | 4.80€ |
|--|-------|

## Côté Sodas et Eaux

|  |       |
|--|-------|
| <b>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)</b>                | 4.50€ |
| <b>Orangina (25cl)</b>                                 | 4.50€ |
| <b>Sprite (25cl)</b>                                   | 4.50€ |
| <b>Fanta Orange (25cl)</b>                             | 4.50€ |
| <b>Schweppes Tonic (25cl)</b>                          | 4.50€ |
| <b>Red Bull Energy Drink (25cl)</b>                    | 5.50€ |
| <b>Eau minérale plate Les Abatilles (33cl)</b>         | 4.20€ |
| <b>Eau minérale pétillante Les Abatilles (33cl)</b>    | 4.20€ |
| <b>Les Abatilles plate 75cl (en restauration)</b>      | 6.00€ |
| <b>Les Abatilles pétillante 75cl (en restauration)</b> | 6.00€ |

## Nos Thés Glacés maison

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>Thé blanc &amp; pêche-abricot</b> | 5.50€ |
| <b>Thé pêche &amp; hibiscus</b>      | 5.50€ |
| <b>Thé framboise &amp; hibiscus</b>  | 5.50€ |
| <b>Thé citron &amp; menthe</b>       | 5.50€ |

## Nos Cocktails sans alcool

|  |       |
|--|-------|
| <b>Apple Mojito</b><br><i>citron vert, cassonade, menthe fraîche, jus de pomme Bissardon</i> | 7.00€ |
| <b>Virgin Colada</b><br><i>le fruit Monin Coco, jus d'ananas Bissardon</i>                   | 7.00€ |
| <b>Virgin Spritz</b><br><i>sirop Monin Aperol, limonade</i>                                  | 7.00€ |

## Nos Cocktails

|   |        |
|---|--------|
| <b>Mojito</b><br><i>Rhum Bacardi Carta Blanca, cassonade, citron vert, menthe fraîche, angostura, eau gazeuse</i> | 9.00€  |
| <b>Aviation</b><br><i>Yu Gin, liqueur de marasquin, liqueur de violette, jus de citron jaune</i>                  | 11.00€ |
| <b>Margarita</b><br><i>Tequila Jose Cuervo, Triple sec, jus de citron vert</i>                                    | 9.00€  |
| <b>Gin Fizz</b><br><i>Yu Gin, jus de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>                                 | 9.00€  |
| <b>Disaronno Sour</b><br><i>Amaretto Disaronno, jus de citron vert, sucre de canne liquide</i>                    | 9.00€  |
| <b>Caïpirinha</b><br><i>Cachaça Leblon, citron vert, cassonade</i>  | 9.00€  |
| <b>Caïpiroska Fraise</b><br><i>Vodka Bistro, citron vert, cassonade, le Fruit de Monin fraise</i>                 | 9.50€  |
| <b>Moscow Mule</b><br><i>Vodka Bistro, ginger beer, jus de citron vert, menthe fraiche</i>                        | 9.50€  |
| <b>Mont Blanc</b><br><i>Vodka Bistro, glace artisanale citron vert, Champagne C.Mignon 1<sup>er</sup> cru</i>     | 15.00€ |
| <b>Pina Colada</b><br><i>Rhum ambré agricole Trois Rivières, le Fruit de Monin coco, jus d'ananas Bissardon</i>   | 9.00€  |
| <b>Aperol Spritz</b><br><i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>  | 8.50€  |
| <b>Irish Coffee</b><br><i>Whisky Paddy, sucre de canne, café bio, chantilly</i>                                   | 9.50€  |
| <b>Bloody Mary</b><br><i>Vodka Bistro, jus de tomate, sel de cèleri, tabasco, sauce worcester</i>                 | 9.00€  |

## Nos Apéritifs

|  |       |
|--|-------|
| <b>Ricard, Pastis</b>  | 4.50€ |
| <b>Suze, Porto rouge</b>   | 4.00€ |
| <b>Martini Bianco, Martini Rosso</b>                                       | 4.00€ |
| <b>Kir au vin blanc</b><br><i>cassis, mure, pêche, framboise, violette</i> | 4.90€ |
| <b>Pineau des Charentes</b>  | 4.00€ |

## Nos Bulles

|  | 10cl   | 75cl    |
|--|--------|---------|
| <b>Prosecco Spumante Torre Giacomo</b>       | 5.00€  | 29.00€  |
| <b>Champagne C.Mignon 1<sup>er</sup> cru</b> | 10.00€ | 60.00€  |
| <b>Champagne Gosset Blanc de Blancs</b>      |        | 160.00€ |

## Nos Bières

|   | 25cl  | 50cl  |
|---|-------|-------|
| <b>Sirius</b>                                 | 4.00€ | 7.00€ |
| <b>Tripick 5 (5.5%) Blonde</b>                | 4.90€ | 9.00€ |
| <b>Tripick 3 (4.2%) Blanche poire-grenade</b> | 4.90€ | 9.00€ |
| <b>Tripick 7 (6.8%) Ambrée</b>                | 4.90€ | 9.00€ |
| <b>Tripick 8 (8%) Triple</b>                  | 5.20€ | 9.50€ |
| <b>Panaché</b>                                | 4.00€ | 7.00€ |
| <b>Monaco</b>                                 | 4.00€ | 7.00€ |
| <b>Tango</b>                                  | 4.20€ | 7.20€ |
| <b>Twist</b>                                  | 4.20€ | 7.20€ |
| <b>Peroni (00%) 33cl</b>                      | 6.00€ |       |

## Nos whiskys

|   |        |
|---|--------|
| <b>J&amp;B Blended (Ecosse)</b>               | 8.50€  |
| <b>Aberlour 12ans Single Malt (Ecosse)</b>    |        |
| <b>Maker's Mark Bourbon (Etats-Unis)</b>      |        |
| <b>Chivas Regal 12ans Blended (Ecosse)</b>    | 10.00€ |
| <b>Bowmore 12ans Single Malt (Ecosse)</b>     |        |
| <b>GlenGrant 12ans Single Malt (Ecosse)</b>   |        |
| <b>Togouchi Pure Malt (Japon)</b>             |        |
| <b>Yushan Blended Malt (Taiwan)</b>           |        |
| <b>Laphroaig Quarter Cask (Ecosse)</b>        |        |
| <b>Connemara Peated Single Malt (Irlande)</b> | 12.00€ |

## Nos Rhums

|   |        |
|---|--------|
| <b>Plantation (Guatemala et Belize)</b> |        |
| <b>Kraken (Caraïbes)</b>                |        |
| <b>Hell (Jamaïque)</b>                  |        |
| <b>Botana (Paraguay)</b>                |        |
| <b>Doorly's (Barbade)</b>               | 10.00€ |
| <b>Zacapa23 (Guatemala)</b>             | 15.00€ |

## Nos digestifs

|   |        |
|---|--------|
| <b>Get 27 ou Menthe citrons jaunes &amp; verts</b>  | 7.00€  |
| <b>Cognac Hennessy V.S</b>                          | 12.00€ |
| <b>Calvados Morin V.S.O.P</b>                       | 12.00€ |
| <b>Vieille Prune de Souillac de la Maison Roque</b> | 12.00€ |
| <b>Amaretto Disaronno</b>                           | 10.00€ |
| <b>Poire Williams de la maison Massenez</b>         | 12.00€ |
| <b>Limoncello Piemme</b>                            | 7.00€  |

## Nos Vins Rouges

|  | 14cl  | 25cl   | 50cl   | 75cl   |
|--|-------|--------|--------|--------|
| <b>Château du Grand Humeau, Bordeaux</b><br><i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, souple fin et équilibré</i>   | 4.60€ | 8.20€  | 14.80€ | 22.00€ |
| <b>Héritage du Conseiller, Bouchard Ainé et Fils, Vin de France</b><br><i>100% Pinot noir, harmonieux et doux en bouche</i>  | 5.50€ | 9.80€  | 17.70€ | 26.50€ |
| <b>La Muse, Vin de France</b><br><i>100% Syrah, fraîcheur et arômes de garrigue</i>  | 5.50€ | 9.80€  | 17.70€ | 26.50€ |
| <b>Château des Coccinelles, Côte du Rhône</b><br><i>Grenache, Syrah, nez intense, fruits noirs et épices</i>   | 6.00€ | 10.70€ | 19.30€ | 29.00€ |
| <b>Guy Saget, Saumur Champigny</b><br><i>100% Cabernet Franc, léger, bien équilibré et fruité sur des tanins biens fondus</i>  | 6.50€ | 11.60€ | 21.00€ | 34.50€ |
| <b>Domaine La Chevallerie, Saint Nicolas de Bourgueil</b><br><i>100% Cabernet Franc, léger avec des notes fruitées</i>   | 6.50€ | 11.60€ | 21.00€ | 34.50€ |
| <b>Château Lancyre, Pic Saint Loup</b><br><i>Syrah, Grenache et Carignan, arômes de fruits noirs et d'épices légers</i>  | 7.20€ | 12.80€ | 23.20€ | 35.00€ |
| <b>Le Faîte Rouge, AOC Saint Mont</b><br><i>Tannat, Cabernet Sauvignon, Pinenc, robe sombre, à reflets violines, laisse entrevoir la richesse de ce grand vin, charnu et élégant</i> |       |        |        | 52.00€ |
| <b>Les Lauzières, Crozes-Hermitage</b><br><i>100% Syrah, fruité, facile, un vin de plaisir immédiat!</i>   |       |        |        | 48.00€ |
| <b>Clos de l'Oratoire, Châteauneuf-du-Pape</b><br><i>Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, nez tout en délicatesse et subtilité</i>   |       |        |        | 90.00€ |

## Nos Vins Blancs

|   |       |        |        |        |
|---|-------|--------|--------|--------|
| <b>Nova, Le Blanc Sec, IGP Côtes de Gascogne</b><br><i>Colombard, sauvignon, un vin plaisir, à partager en toute simplicité</i>   | 4.60€ | 8.20€  | 14.80€ | 22.00€ |
| <b>Héritage du Conseiller, Bouchard Ainé et Fils, Vin de France</b><br><i>100% Chardonnay, équilibré et rafraîchissant avec des notes sucrées onctueuses</i>                  | 5.50€ | 9.80€  | 17.70€ | 26.50€ |
| <b>Rock'M'roll, Auguste, IGP Val de Loire</b><br><i>100% Chenin, fraîcheur et arômes de fleurs blanches</i>   | 6.00€ | 10.70€ | 19.30€ | 29.00€ |
| <b>Nova, Le Blanc Moelleux, IGP Côtes de Gascogne</b><br><i>Gros manseng, un vin doux et sucré</i>  | 7.20€ | 12.80€ | 23.20€ | 35.00€ |
| <b>Matescense, Vigneron de Nançay, Mâcon</b><br><i>100% Chardonnay, note de poire et d'acacia</i>   | 7.20€ | 12.80€ | 23.20€ | 35.00€ |
| <b>Domaine Durand, Sancerre</b><br><i>100% Sauvignon, nez frais et mentholé accompagné d'une note d'agrumes</i>   | 8.30€ | 14.80€ | 26.60€ | 40.00€ |
| <b>Guy Saget, Pouilly Fumé</b><br><i>100% Sauvignon, nez typé de fleur d'oranger, de buis et de tilleul</i>   |       |        |        | 48.00€ |
| <b>Le Faîte Blanc, AOC Saint Mont</b><br><i>D'une grande pureté et tout en complexité aromatique, l'harmonie la richesse de ce grand vin signe les terroirs de Saint Mont</i> |       |        |        | 52.00€ |
| <b>Domaine Passy le Clou, Famille Descombe, Chablis</b><br><i>100% Chardonnay, dense, complexe et d'une belle richesse aromatique</i>   |       |        |        | 52.00€ |

## Nos Vins Rosés

|   |       |        |        |        |
|---|-------|--------|--------|--------|
| <b>IGP Var, Gris d'Argent, Maison Estandon</b><br><i>Grenache, Cinsault, fruité, léger, frais, gouleyant en bouche</i>                              | 4.60€ | 8.20€  | 14.80€ | 22.00€ |
| <b>Côte de Provence, Héritage, Maison Estandon</b><br><i>Cinsault, Grenache, Syrah, une couleur pâle, une robe brillante, un nez fin et élégant</i> | 6.50€ | 11.60€ | 21.00€ | 34.50€ |