

Nos Vins Rouges

	14cl	25cl	50cl	75cl
Château du Grand Humeau, Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, souple fin et équilibré</i>	4.60 €	8.20 €	14.80 €	22.00 €
Héritage du Conseiller, Bouchard Ainé et Fils, Vin de France <i>100% Pinot noir, harmonieux et doux en bouche</i>	5.50 €	9.80 €	17.70 €	26.50 €
Terre Sauvage, IGP Pays d'Oc  <i>100% Syrah, fraîcheur et arômes de garrigue</i>	5.50 €	9.80 €	17.70 €	26.50 €
Château des Coccinelles, Côte du Rhône  <i>Grenache, Syrah, nez intense, fruits noirs et épices</i>	6.00 €	10.70 €	19.30 €	29.00 €
AOP La Clape  <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah, nez méditerranéen avec des notes d'épices</i>	6.00 €	10.70 €	19.30 €	29.00 €
Domaine La Chevallerie, Saint Nicolas de Bourgueil <i>100% Cabernet Franc, léger avec des notes fruitées</i>	6.50 €	12.00 €	23.00 €	34.50 €
Louis Tête, Le Chatelin AOP Brouilly <i>100% Gamay, souple et élégant aux arômes de fruits rouges</i>	7.20 €	12.80 €	23.20 €	35.00 €
Les Pierres de Garrigues, Pic Saint Loup <i>Syrah, Grenache, arômes de fruits rouges et noirs, équilibré et élégant</i>	7.20 €	12.80 €	23.20 €	35.00 €
Domaine Miramont, Vacqueyras  <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, robe sombre, à reflets violines, laisse entrevoir la richesse de ce grand vin, charnu et élégant</i>				48.00 €
La cave du Gamin <i>Demander à nos équipes</i>				75.00 €

Nos Vins Blancs

Nova, Le Blanc Sec, IGP Côtes de Gascogne <i>Colombard, sauvignon, un vin plaisir, à partager en toute simplicité</i>	4.60 €	8.20 €	14.80 €	22.00 €
Terre Sauvage, IGP Pays d'Oc <i>100% Viognier, robe jaune pâle, arôme de fruits blancs</i>	5.50 €	9.80 €	17.70 €	26.50 €
Héritage du Conseiller, Bouchard Ainé et Fils, Vin de France <i>100% Chardonnay, équilibré et rafraîchissant avec des notes sucrées onctueuses</i>	5.50 €	9.80 €	17.70 €	26.50 €
Rock'M'Roll, Auguste, IGP Val de Loire <i>100% Chenin, frais et équilibré</i>	6.00 €	10.70 €	19.30 €	29.00 €
Château de Thésée, AOC Tourraine Chenonceaux <i>100% Sauvignon blanc, fraîcheur et arôme de fleurs blanches</i>	6.50 €	12.00 €	23.00 €	34.50 €
Nova, Le Blanc Moelleux, IGP Côtes de Gascogne <i>Gros manseng, un vin doux et sucré</i>	7.20 €	12.80 €	23.20 €	35.00 €
 Domaine Durand, Sancerre <i>100% Sauvignon, nez frais et mentholé accompagné d'une note d'agrumes</i>	8.30 €	14.80 €	26.60 €	40.00 €
Antoine de la Farge, Pouilly fumé <i>100% Sauvignon, nez typé de fleur d'oranger, de buis et de tilleul</i>				48.00 €

Nos Vins Rosés

IGP Var, Gris d'Argent, Maison Estandon <i>Grenache, Cinsault, fruité, léger, frais, gouleyant en bouche</i>	4.60 €	8.20 €	14.80 €	22.00 €
Côte de Provence, Héritage, Maison Estandon <i>Cinsault, Grenache, Syrah, une couleur pâle, une robe brillante, un nez fin et élégant</i>	6.50 €	12.00 €	23.00 €	34.50 €

Nos Bulles

	10cl	75cl
Prosecco DOC Edoardo Rota	5.00 €	29.00 €
Champagne Jeepier Brut 1^{er} cru, grand assemblage	10.00 €	65.00 €



Service continu

de midi à 22 h 30

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 12.00€

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

Œufs 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), aïoli maison	8.50 €
Petite ardoise de charcuterie 	12.00 €

Nos Salades

La César Salade romaine, œuf poché, copeaux de Parmesan, croutons, poulet pané, tranche de poitrine fumée, tomates cerises, sauce César du chef	18.00 €
La Berger Mesclun, bricks de chèvre, jambon de pays, pommes rissolées, noix, tomates cerises	17.50 €
La Farfalle Mesclun, farfalle au pesto, fêta, oignons rouges, olives noires, tomates cerises, basilic frais 	16.50 €

Nos Plats

Pavé de rumsteak sauce fourme d'Ambert, frites maison et mesclun 	19.00 €
Cuisse de canard confite maison, pommes de terre rissolées et mesclun 	19.00 €
Magret de canard , sauce au miel aux 4 épices, pommes de terre rissolées, mesclun 	20.00 €
Andouillette à la ficelle , sauce moutarde à l'ancienne, frites maison et mesclun 	19.00 €
Faux-filet de bœuf mariné façon Tataki, frites maison et mesclun 	19.00 €
Buns burger Pain brioché, véritable cheddar, steak haché, frites maison	17.50 €
BBQ buns burger pain brioché, véritable cheddar, steak haché, tranche de poitrine fumée, compotée d'oignon, sauce BBQ du chef, frites maison	18.90 €
Chicken burger sauce ranch, frites maison	17.50 €
Lasagnes végétariennes aubergine, courgette, poivron, oignon, tomate, mesclun	18.00 €
Ravioles du Dauphiné crème de ciboulette	18.00 €
Ravioles du Dauphiné crème de chorizo	18.50 €
Ravioles du Dauphiné crème de truffe	19.50 €

Nos Poissons

Filet de bar frais, sauce vierge parfumée au jaboticaba, légumes de saison rôtis 	21.00 €
Tartare de daurade mangue, avocat, grenade, tagliatelles de légumes froids, vinaigrette à la mangue 	22.50 €
Pavé de saumon mariné aux herbes <i>Purée à l'huile d'olive</i> 	21.50 €

Nos Fromages

La part 6 € Les 3 parts 11 €
Tome de montagne aux 7 fleurs, Camembert, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert, Morbier et Crottin de chèvre

Nos Tartares au Couteau

(coupés par nos soins à la commande)

Le Traditionnel Frites maison et mesclun 	18.50 €
L'Italien Basilic et parmesan, frites maison et mesclun 	19.50 €
Le Thaï Coriandre et menthe fraîche, sauce du chef, frites maison et mesclun 	19.50 €

Nos Suppléments

Supplément de garniture Frites maison, Pommes de terre rissolées, Purée 5€, Mesclun 3.50€, Assiette de légumes rôtis 8.50€

Changement de garniture Frites maison, Pommes de terre rissolées, Purée Légumes rôtis (+3.50€)

Supplément sauce 1.00 €

Nos Desserts

Le tiramisu "légendaire" du chef	9.00 €
Brioche perdue caramel beurre salé, glace vanille artisanale	10.00 €
Riz au lait caramel beurre salé	8.00 €
Mi-cuit au chocolat , glace vanille artisanale	9.50 €
Café gourmand : crème brûlée, tiramisu et truffe au chocolat <i>(sup. 1.50€ avec un café crème ou un thé)</i>	9.00 €
Champagne gourmand pour finir avec des bulles !!!	16.00 €
Boule de glace artisanale ou sorbet au choix : <i>Vanille Bourbon de Madagascar, Mangue, Rhum raisin, Myrtille, Café Arabica du Brésil, Fraise, Citron jaune de Sicile, Chocolat noir, Caramel beurre salé au sel de Camargue, Myrtille, Pistache, Pêche de vigne</i>	3.00 €

HAPPY HOUR

16h-19h du mardi au vendredi

Happy Sirius 5.50 €

Happy cocktail "Le Gamin" sans alcool 5.50 €

NOS PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE
OU DE FROMAGES 18.00 €

PLANCHE MIXTE 23.00 €



Nos Boissons Chaudes

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



Côté Sodas et Eaux

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	4.80 €
Orangina (25cl)	4.50 €
Sprite (25cl)	4.50 €
Fanta Orange (25cl)	4.50 €
Schweppes Tonic (25cl)	4.50 €
Eau minérale plate Les Abatilles (33cl)	4.50 €
Eau minérale pétillante Les Abatilles (33cl)	4.50 €
Les Abatilles plate 75cl (en restauration)	7.00 €
Les Abatilles pétillante 75cl (en restauration)	7.00 €



Nos Jus de Fruits (35 cl)

Maison Bissardon, 100% fruits

Abricot, Ananas, Pêche de vigne Pomme, Tomate	4.50 €
Orange pressée, Citron pressé	5.50 €



Nos Thés Glacés maison

Thé pêche & hibiscus	} 5.50 €
Thé framboise & hibiscus	
Thé citron & menthe	



Nos Milkshakes (40cl)

Avec glace artisanale

Vanille Fraise Café Caramel beurre salé	} 8.00 €
--	----------



Nos Mocktails

Virgin Mojito <i>citron vert, cassonade, menthe fraîche, limonade</i>	} 7.50 €
Virgin Colada <i>le fruit Monin Coco, jus d'ananas Bissardon</i>	
Virgin Spritz <i>sirop Monin Aperol, limonade</i>	
Virgin Caïpirinha Fraise <i>citron vert, le Fruit de Monin fraise, schweppes tonic</i>	
Virgin Bora-Bora <i>le fruit Monin fruit de la passion, jus d'ananas Bissardon, jus de citron, grenadine</i>	



Nos Limonades maison (35 cl)

Myrtille, Framboise-lavande, Yuzu, Pêche-romarin	5.50€
---	-------



Nos Cocktails

Mojito <i>Rhum Bacardi Carta Blanca, cassonade, citron vert, menthe fraîche, angostura, eau gazeuse</i>	9.50 €
Aviation <i>Yu Gin, liqueur de marasquin, liqueur de violette, jus de citron jaune</i>	11.00 €
Margarita <i>Tequila Los Tres Tonos, Triple sec, jus de citron vert</i>	9.50 €
Gin Fizz <i>Yu Gin, jus de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>	9.50 €
Disaronno Sour <i>Amaretto Disaronno, jus de citron vert, sucre de canne liquide</i>	10.00 €
Caïpirinha <i>Cachaça Prata, citron vert, cassonade</i>	9.50 €
Caïpiroska Fraise <i>Vodka Bistro, citron vert, cassonade, le Fruit de Monin fraise</i>	10.00 €
Moscow Mule <i>Vodka Bistro, ginger beer, jus de citron vert, menthe fraîche</i>	9.50 €
Mont Blanc <i>Vodka Bistro, glace artisanale citron vert, Champagne C.Mignon 1^{er} cru</i>	15.00 €
Pina Colada <i>Rhum ambré agricole Trois Rivières, le Fruit de Monin coco, jus d'ananas Bissardon</i>	9.50 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	8.50 €
Irish Coffee <i>Whisky Paddy, sucre de canne, café bio, chantilly</i>	10.00 €
Pornstar Martini <i>Vodka Bistro, purée de passion, sirop de vanille, Prosecco</i>	9.50 €
Saint Germain Spritz <i>Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse</i>	11.00 €
Bloody Mary <i>Vodka Bistro, jus de tomate Bissardon, assaisonnements</i>	9.00 €
Expresso Martini <i>Vodka Bistro, liqueur de café, expresso, sucre de canne liquide</i>	9.50 €



Nos Apéritifs

Ricard, Pastis (2cl)	4.50 €
Suze, Porto rouge (5cl)	4.50 €
Martini Bianco, Martini Rosso (5cl)	4.50 €
Kir au vin blanc (14cl) <i>cassis, mure, pêche, framboise, violette</i>	4.90 €
Pineau des Charentes (5cl)	4.50 €



Nos Bières artisanales

	25cl	50cl
Sirius (4.9%)	4.00 €	7.00 €
Parisis Magic (5.6%) Blonde	4.90 €	9.00 €
Parisis Ambrée (6.2%)	4.90 €	9.00 €
Parisis Magic IPA (6.5%)	4.90 €	9.00 €
Bière du moment	5.20 €	9.50 €
Panaché	4.00 €	7.00 €
Monaco	4.00 €	7.00 €
Tango	4.20 €	7.20 €
Twist	4.20 €	7.20 €
Peroni (00%) 33cl	6.00 €	



Nos Whiskys (4cl)

J&B Blended (Ecosse)	8.50 €
Aberlour 12ans Single Malt (Ecosse)	} 11.00 €
Maker's Mark Bourbon (Etats-Unis)	
The Glenlivet 12ans Single Malt (Ecosse)	
Chivas Regal 12ans Blended (Ecosse)	
The GlenGrant 12ans Single Malt (Ecosse)	
Togouchi Pure Malt (Japon)	
Yushan Blended Malt (Taiwan)	
The Sexton Single Malt (Irlande)	
Woodford Reserve Bourbon (Etats-Unis)	
Ardbeg Single Malt (Ecosse)	



Nos Rhums

Plantation (Guatemala et Belize)	} 11.00 €
Kraken (Caraïbes)	
Hell (Jamaïque)	
Botana (Paraguay)	
Doorly's (Barbade)	
Eminente (Cuba)	} 15.00 €
Zacapa23 (Guatemala)	



Nos Digestifs

Get 27 ou Menthe citrons jaunes & verts	7.00 €
Baileys	7.00 €
Limoncello	7.00 €
Amaretto Disaronno	10.00 €
Cognac Hennessy V.S	12.00 €
Calvados Morin V.S.O.P	12.00 €
Bas-Armagnac Lafontan XO	12.00 €
Vieille Prune de la maison Massenez	12.00 €
Poire Williams de la maison Massenez	12.00 €