



La Gauloise

CUISINE MAISON



~ COCKTAILS ~

Kir vin blanc	6 €
Apérol Spritz / Campari Spritz	10 €
Caipirinha / Caipiroska / Garibaldi / Mojito	10 €
Whisky Coca / Vodka Orange / Rhum Coca	10 €
Kir Royal / Mojito Royal	17 €
Negroni / Bloody Mary / Gin Tonic / Margarita	12 €
Spirit St Germain / Limoncello Spritz /	
Moscow Mule / Americano	12 €
Cocktail maison (Grand Marnier,	
champagne, jus d'orange)	14 €
Expresso Martini / Pornstar Martini	14 €

~ MOCKTAILS (SANS ALCOOL) ~

Virgin Mojito / Virgin Saint-Germain	8 €
Virgin Pinot Noir / Virgin Chenin	9 €

~ BIÈRE EN PRESSION ~

	25cl	50cl
Meteor (Blonde)	5 €	9,5 €
Grimbergen (Bière d'abbaye)	5,5 €	10 €
IPA	6 €	11 €

~ BIÈRES BOUTEILLE ~

Pelfort Brune / Hoegaarden Blanche / Corona	6,5 €
Bière 00 sans alcool	6 €

~ SOFTS (25cl et 33cl) ~

Coca-cola, Zéro & Cherry - Orangina -	
Ice Tea - Schweppes tonic -	
Limonade - Ginger beer -	
Ginger ale - Hibiscus - Perrier - Vittel	5,6 €
Jus et nectar de fruits Pago:	5,6 €
Ananas, Fraise, Mangue, Pomme, Abricot, Tomato	
Perrier ou Vittel + Sirop	7,10 €
Fruits pressés - Orange, Citron	8,5 €
Bouteille d'eau minérale plate ou pétillante (75cl)	8 €

~ CHAMPAGNE et PÉTILLANT ~

	12cl	75cl
CHAMPAGNE DU MOIS	16 €	60 €
PROSECCO	8 €	35 €
CRÉMANT DE BORDEAUX « D. du Cassard »		
(blanc ou rosé)		45 €

~ VINS BLANCS ~

	14cl	25cl	50cl	75cl
La Chablisienne 2022	10 €	17,5 €	35 €	52 €
Sancerre AOC Domaine Tassin 2023	9 €	16 €	32 €	49 €
Chardonnay L'orangerie,				
Famille Lorigeril 2025	8 €	14 €	28 €	42 €
Sauvignon La Petite Perrière 2024	7 €	12,5 €	25 €	35 €

~ VINS ROSÉ ~

	14cl	25cl	50cl	75cl
Cht Maime (Côte Provence) 2024	8 €	14 €	28 €	37 €

~ VINS ROUGES ~

	14cl	25cl	50cl	75cl
Chorey-les-Beaune Domaine Arnoux Père et Fils 2022	14 €	26 €	46 €	68 €
Pessac-Léognan Terrasses de la Garde 2021	12 €	24 €	42 €	56 €
Pinot noir de Loire La Petite Perrière 2024	8 €	14 €	28 €	42 €
Syrah « Collines rhodaniennes » AOP 2021	7 €	12,5 €	25 €	35 €

~ CAFETERIE ~

EXPRESSO, DECAFEINE	3,6 €
NOISETTE, ALLONGÉ	3,7 €
CAFE CREME, DOUBLE EXPRESSO	6,9 €
CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD	7 €
CAFE FRAPPÉ, THE FRAPPÉ	7 €
CHOCOLAT / CAFÉ VIENNOIS	8 €
THÉS ET INFUSIONS	6,5 €
IRISH COFFEE	14 €
FRENCH COFFEE	14 €

CUISINE TRADITIONNELLE MAISON

TOUS NOS PRIX SONT NETS, TAXES ET SERVICES COMPRIS



La Gauloise

CUISINE MAISON



~ LES ENTRÉES ~

- Œufs mayonnaise de la Gauloise 9 €
Eggs with mayonnaise de la Gauloise
- Gratinée à l'oignon 12 €
Traditional Onion Soup
- Le pâté en croûte du Chef Nion 14 €
Homemade pâté en croûte by Chef Nion
- Melon « boule d'or », jambon serrano 14 €
Melon and serrano ham
- Burrata di Bufala, tomates côtelées 14 €
Burrata di Bufala, heirloom tomatoes
- Crevettes croustillantes panko, sauce mangue 15 €
Panko-fried prawns with mango sauce
- Les 6 escargots sauvages de Bourgogne 19 €
Wild Burgundy snails in garlic butter
- Cuisses de grenouilles en persillade 19 €
Pan-fried frog legs, garlic butter
- Terrine de foie gras de canard 23 €
Duck foie gras terrine

~ LES SALADES ~

- Salade italienne (roquette, artichauts, coppa et burrata) 21 €
Italian salad (arugula, artichokes, coppa and burrata)
- Salade César au poulet croustillant 22,75 €
Caesar salad with crispy chicken
- Salade océane, crevettes, saumon fumé 24,75 €
Ocean salad, prawns, smoked salmon

~ LES PÂTES ~

- Napolitaine 16 €
Neapolitan pasta
- All'arrabiata 16 €
Arrabiata pasta
- Bolognaise 17 €
Bolognese pasta

~ LES PLANCHES ~

- Mixte fromage ou charcuterie 25 €
Mixed cheese or cold cuts

~ LES VIANDES ~

- Cheese and bacon burger, frites et salade 19,50 €
Cheese and bacon burger, fries and salad
- Tartare de bœuf au couteau, frites et salade 22,75 €
Beef tartare with fries and salad
- Suprême de poulet fermier, sauce morilles 27 €
Free range chicken supreme, morel sauce
- Confit de canard, pommes sautées, salade 31 €
Leg of duck confit, sautéed potatoes, salad
- Belle entrecôte française 350g, sauce poivre 39 €
Ribeye steak 350g, pepper sauce
- Côte de bœuf française ~ 1,2kg 88 €
Rib of beef ~ 1.2kg

~ LES POISSONS ~

- Moules de bouchot marinière, frites 19,50 €
Mussels "marinière" style, fries
- Fish and chips 19,50 €
Fish and chips
- Tartare de saumon d'Écosse, quinoa, avocat 23,75 €
Salmon tartare, quinoa, avocado
- Pavé de saumon d'Écosse, risotto parmesan 29 €
Pan-fried salmon steak, parmesan risotto

~ LES DESSERTS ~

- Coupes de glaces et sorbet (vanille, chocolat, café, framboise, citron, pomme) 9 €
Ice cream and sorbet cups (vanilla, chocolate, coffee, raspberry, lemon, apple)
- Mousse au chocolat à la cuillère 10 €
Chocolate mousse
- Salade de fruits frais 10 €
Fresh fruit salad
- Crème brûlée à la vanille 10 €
Vanilla crème brûlée
- Crêpes au chocolat 10 €
Crêpes with chocolate sauce
- Panna cotta aux fruits rouges 10 €
Panna cotta with red fruits
- Baba au rhum bien arrosé 14 €
Rum-soaked baba
- Café très gourmand 10 €
Coffee and assortment of desserts
- Colonel, ou Trou Normand 14 €