

*La Gentilhommière vous
propose son
Menu Été
2026*



La Gentilhommière HOTEL & RESTAURANT ***
UNE PARENTHÈSE ENCHANTEE.



Au cœur d'un écrin de verdure, La Gentilhommière est une demeure du XVIII^e siècle qui a traversé le temps avec élégance. Autrefois ferme seigneuriale, elle vivait au rythme des saisons, des récoltes et de la vie rurale. Ses briques anciennes, ses voûtes et son colombier témoignent encore aujourd'hui de ce riche passé.

Restaurée avec respect et passion, la maison a su préserver son authenticité tout en s'ouvrant à une nouvelle vocation : celle de recevoir et de rassembler.

Les anciennes dépendances sont devenues des espaces chaleureux où l'on cultive désormais l'art de la table et le plaisir d'être ensemble.

Aujourd'hui, La Gentilhommière vous accueille également dans ses deux salles de réception, dédiées aux mariages, anniversaires, baptêmes et à tous les moments précieux de la vie.

Ici, chaque pierre murmure une histoire, et chaque célébration écrit la suivante, dans une atmosphère empreinte de charme et de douceur.

Toute l'équipe met son cœur et son savoir-faire au service de votre bonheur, et se réjouit de vous accueillir pour faire de votre venue un moment sincère, chaleureux et inoubliable.



Les incontournables à la carte

Les Entrées

- L' incontournable Lucullus de Valenciennes selon la recette de JULES, Confit d'oignons, briochette tiède 19€
- Enrubanné de saumon fumé au tartare d'avocats, tomates, crevettes tandoori au citron vert 16€
- Raviole de cèpes et ricotta à la truffe, sauce crémée farcie aux champignons 18€
- Salade de crabe aux petits granny Smith 14€
- Brochette de gambas, beurre d'agrumes 16€

Les Plats

- Coeur de faux filet race à viande  flambée au guéridon au poivre ou maroilles 32€
- Rognon de veau flambée au Genièvre de Houle sauce Porto 25€
- Suprême de pintade fermière, fondue de roma au basilic 26€
- Pavé de saumon aux saveurs japonaise 24€
- Travers de porc de 7 heures, sauce barbecue de notre cowboy David 22€

*accompagnement supplémentaire : frite / purée / légume 3€

Les Desserts

- Notre célèbre crêpe Suzette au Grand Marnier, « Flambée au Guéridon » 16€
- Véritable mi-cuit au chocolat, cœur coulant et sa glace au chocolat blanc 14€
- La traditionnelle guirlande de spéculoos et sa glace chicorée maison 14€
- Farandole de fruits exotiques, crumble et sorbet aux fruits de la passion 15€

Menu Gentilhomme 45€

Entrée, plat et dessert (Menu hors boissons)

Les Entrées

Salade de crabe aux petits granny Smith

Ou

Brochette de gambas, beurre d'agrumes

Les Plats

Pavé de saumon juste snacké, nappé aux saveurs japonaise

Ou

Travers de porc de 7 heures, sauce barbecue de notre cowboy David

Les Desserts

Véritable mi-cuit au chocolat, cœur coulant et sa glace au chocolat blanc

Ou

La fameuse tarte au sucre de Tonton

Menu petit pousse

Menu entrée, plat et dessert : 25€

Menu plat et dessert : 20€

une boisson comprise

coca-cola, jus d'orange, jus de pomme, fuze-tea, jus de fraise, eau + sirop (au choix)

Les Entrée

**tarte fine à la tomates
ou**

Saumon fumé et ses toasts

Les Plats

Escalope de volaille à la crème accompagnés de ses pates fraiches

ou

Pièce de boeuf accompagnés de sa purée maison

Les Dessert

Glace aux choix (vanille, chocolat, fraise)

ou

Crêpes Nutella



La Gentilhommière HÔTEL & RESTAURANT ***
UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE

Carte des Boissons

APÉRITIFS ET COCKTAILS

Cocktail maison le Napoléon mandarine Imperial crémant de Loire	10,00 €
Mojito (Classique ou Fruit de la passion)	10,00 €
Cocktail Apérol Spritz	10,00 €
Cocktail Saint-Germain Spritz	10,00 €
Apéritif Anisé	7,00 €
Americano maison	10,00 €
Gin tonic, martini gin, vodka orange	7,20 €
Pineau des Charentes, Muscat de Rivesaltes et Suze	6,50 €
Picon bière ou Picon vin blanc	7,50 €
Porto 10 ans	8,50 €
Coupe de champagne Roederer	12,00 €
Kir royal	8,00 €
Kir aligoté	6,00 €
Cocktail maison sans alcool	6,50 €
(Jus de fraise, jus d'ananas, citron et limonade)	

BIÈRES

Heineken Pression	25 CL	5,00 €
Affligem blonde Pression	25 CL	7,00 €
Bière du moment	33 CL	7,00 €
Liefman rosé	33 CL	5,50 €
Cuvée des trolls	33 CL	6,50 €
Ch'ti blonde	33 CL	6,50 €
La Chouffe	33 CL	6,50 €
Triple Karmeliet	33 CL	6,50 €
La Paix dieux	33 CL	7,00 €
L'Orval	33 CL	8,00 €
Chimay Bleue	33 CL	8,00 €
Bon Secours Ambré	33 CL	7,00 €
Bière sans alcool	33CL	8,00€

WHISKY

J&B (Blended whisky) Ecosse	6,50 €
Aberlour 10 ans (single malt) Ecosse	7,50 €
Chivas 12 ans (scotch whisky) Ecosse	8,50 €
Glenfiddich 12 ans (single malt) Ecosse	8,50 €
Lagavelin 16 ans Ecosse	14,00 €
Oban 14 ans Ecosse	12,50 €
Talisker	15,00 €
Cardhu 12 ans Ecosse	12,50 €
Jameson (irish whisky) Irlande	6,50 €
Nikka From the Bannel Japon	15,00 €
Jack Daniels (Bourbon) Tennessee	8,50 €
Woodford reserve (Bourbon) Kentucky	10,00 €

Carte des Boissons

Jus de fruit "Emile Vergeois"

Fabrication Française



<i>Jus d'oranges</i>	7 €
<i>Jus d'ananas</i>	7 €
<i>Jus de tomates</i>	7 €
<i>Jus d'abricots</i>	7 €
<i>Jus de pommes</i>	7 €
<i>Jus de framboises</i>	7 €
<i>Jus de poires</i>	7 €
<i>Jus de fraises</i>	7 €
<i>Jus de pêches</i>	7 €

Eaux minérales

<i>Saint-Amand " 50 CL "</i>	3,50 €
<i>Saint-Amand " 1 L "</i>	4,70 €
<i>Saint-Amand pétillante " 50 CL "</i>	3,50 €
<i>Saint-Amand pétillante " 1 L "</i>	4,70 €

Sodas

<i>Perrier (33 CL)</i>	4,70 €
<i>Coca-Cola (Classic, Zéro) (33CL)</i>	5,00 €
<i>Orangina (25CL)</i>	5,00 €
<i>Schweppes tonic (25CL)</i>	5,00 €
<i>Fuze Tea (25CL)</i>	5,00 €

Café, thé et infusion

<i>Café</i>	3,30 €
<i>Café Décaféiné</i>	3,30 €
<i>Cappuccino</i>	3,80 €
<i>thé ou Infusion</i>	3,80 €
<i>Irish coffee</i>	8,50 €



Champagne



<i>Louis Roderer Collection 245</i>	77€
<i>Louis Roderer Rosé Vintage</i>	83€
<i>Louis Roderer Vintage</i>	98€
<i>Perrier-Jouet Belle époque</i>	255€
<i>Cristal Roderer</i>	280€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Carte des vins blancs

CÔTE DU RHÔNE BLANC

Condrieu, Maison Guigal	82€
Condrieu "La Gallopine", Maison Delas	87€
Saint Joseph Guigal	49€
Acantalys et tavel	18€

VAL DE LOIRE

AOC Blanc

Sancerre Comte Lafond	50€
Pouilly fumé, De la Doucette	58€
Sancerre, Lapoussie	50€
OVNI Blanc, J.Mourat	34€
Marie du Fou, J.Mourat	34€

CORSE

Gustera rosé	20€
--------------	-----

BOURGOGNE BLANC

Chablis Grand Regnard, Maison Regnard	72€
Pouilly Fuissé Le Pavillon, Maison Regnard	60€
Château de Marsannay	68€
Ladroit, Domaine Chevalier	90€
Chassagne-Montrachet "Morgeot" Bouchard Père et Fils	105€
Bourgogne Aligoté	24€
Saint VERAN	36€
Rully "Maizières" 2011	49€
Meursault 2012	170€

Carte des vins blancs



DEMI VIN BLANC

Petit Chablis Regnard ,
Bourgogne 28€

Chablis Grand Regnard,
Bourgogne 40€

Gewurztraminer René
Kientz, Alsace 29€

Sancerre, Comte Lafond 35€

Sancerre Lapoussie 33€

BORDEAUX BLANC

Haut Benauge
Saint Hubert 1990 60€

AOC Pessac Legnan
L'Abeille de Fieuzal 64€

SUD OUEST

Art de Vivre Blanc,
Gérard Bertrand 29€

Loupiac Fonthemille 24€

Puits d'amour
vintus 18€

VIN AU VERRE



Verre de Bourgogne
aligoté 7€

Verre de Bordeaux 7€

Verre de Bourgogne 7€

Verre de Côte du Rhône 7€

Verre de Rosé 6.50€

Verre de Loupiac Blanc 7.50€

Concernant les millésimes, le sommelier répondra à toutes vos questions.



Carte des vins rouges

BORDEAUX ROUGES

AOC Saint-Emilion

Château Laroze,
Grand Cru Classé, JB Audy 70€

Château Fombrauge,
Bernard Magrez 110€

AOC Graves

Château de Barrailh 30€

Château Lamanieu 28€

AOC Pomerol

Clos du clocher, pomerol 100€

Château Bonalque 80€

AOC Saint-Estèphe

Château Haut-Marbuzet 105€

AOC Margaux

Château Marquis de Terme 100€

AOC Médoc, Moulis en Médoc et Haut Médoc

Château Clark, listrac médoc 72€

Château Haut Myles 32€

Château d'Arcins 34€

Château les pins 2014 40€

Château Labadie 2009 55€

AOC Pessac

Chateau Le Sartree 2011 76€

Les Hauts de Smith 2012 110€

AOC Saint Julien

Sarget de Gruaud Larose 2013 98€



Concernant les millésimes, le sommelier répondra à toutes vos questions.

Carte des vins rouges



CÔTE DU RHÔNE ROUGE

Côte rotie, Maison Bouachon 110€

BOURGOGNE ROUGES

Pinot Noir
Marillier père et fils 30€

Coteaux bourgognion
Marillier père et fils 58€

DEMI VIN ROUGE

Château Jalousie,
Bordeaux supérieur 12€

Haut Marbuzet,
Saint Estephe 45€

VIN DE PROVENCE

Domaine de L'heure Bleue, 34€
Rouge

Vila Angeli Cuvée initial, 35€
Rouge

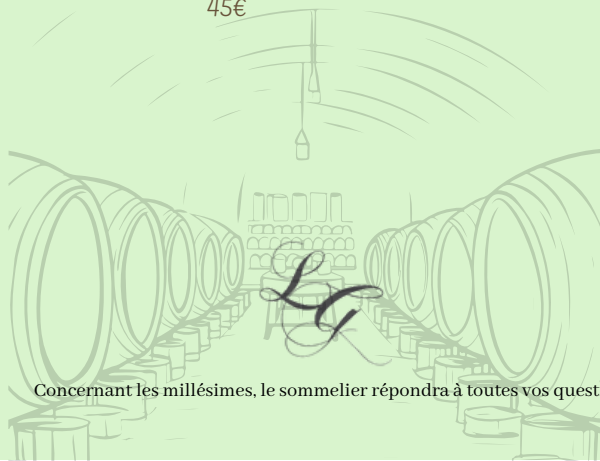
VAL DE LOIRE

AOC Rouges

Saumur Champigny, 35€
Domaine de la Bonnelière

Chinon, 34€
Domaine de la Bonnelière

Bourgueil, 34€
Domaine de la Petite Marie



Concernant les millésimes, le sommelier répondra à toutes vos questions.

Digestifs

Liqueur

Get 27	8€
Limocello	8€
Amaretto	8€
Baileys	8€
Grand Marnier Cordon Rouge	10€
Chartreuse Verte	12€

EAUX-DE-VIE

Cognac Rémy Martin VSOP	12€
Cognac Rémy Martin XO	22€
Bas Armagnac VSPO Château de Laubade	12€
Armagnac Milady Sempé 1995	18€
Calvados Château du Breuil 15 ans d'âge	12€
Poire Wiliam	10€
Eau de vie de Mirabelle	10€
Vieille Prune de Souillac	12€
Genièvre de Houle Carte Noire	10€
Gin Heindrick's	10€

Rhum

Don Papa Baroko	8€
Diplomatico Exclusive	9€
Zacapa solera 23 ans d'âge	14€
Zacapa XO	20€

**Restaurant ouvert sur réservation les
vendredis soirs, samedis soirs et
dimanche midi.**

**Réservation sur notre site:
www.hotel-lagentilhommiere.com**

Par téléphone au 03.27.28.18.80

**Par mail:
contact@gentilhommiere.best**

2 rue de l'église, 59269 ARTRES

La Gentilhommière CHAMPAGNE RESTAURANT ★★★
UNE PARENTHÈSE « ENCHANTÉE »