

CAFÉ DE L'OUEST

SAMEDI
31
Décembre

★ RÉVEILLONNEZ AVEC GEMMA & THE TRAVELLERS ★



Gemma, nouvelle diva de la soul



Page 2

Choisissez votre menu de réveillon

- Menu Terre et Mer
- Menu iodé

Page 3

**CRISTAL BLANC
Louis Roederer
le vin des Tsars**



Page 4

Édito

"Soul from northern britany" me lancent-ils en décrivant leur influence musicale. Sans trop comprendre, je sens pourtant les prémisses d'un beau voyage.

Une fois encore je suis heureux de vous faire partager une magnifique rencontre artistique. Une personnalité singulière, une voix puissante, un groove entraînant, le tout contenu par une pudeur élégante. L'immense Gemma est là, accompagnée de ses 5 Travellers parfaitement ajustés.

Le look british et vintage marque clairement leur inspiration 60's. Fermez les yeux, lâchez prise, et ensemble, partons outre-manche destination la capitale de la pop retrouver les racines d'un univers musical aux colorations velvet soul tendance jazz et funk.

Cette soirée est une fête pour chacun de nos sens, chacun d'entre nous s'engage à livrer le meilleur.

Que le son vous emporte, que le vin vous enivre, que la cuisine vous régale.

L'ensemble de l'équipe se joint à nous pour vous souhaiter une merveilleuse année 2017 sous le signe de la tolérance, de la réussite, de la joie et de la paix.

CAFÉ
DE
L'OUEST
Maison Hector

Une vraie signature vocale pour un groupe à forte personnalité

Gemma & The Travellers est un groupe de deep soul aux influences northern et grooves funky assumés. A cheval entre la petite et la Grande Bretagne, il compose un son vintage aux accents british agrémenté d'un soupçon de Pop.

Gemma Petterson dirige le sextet de main de maître(sse) depuis plus de trois ans déjà. Fort de plusieurs tournées en Europe dont le Jazz Café avec Craig Charles à Londres et les Trans musicales de Rennes, le groupe compte déjà a son actif plusieurs 45 T.

En 2012 d'abord, puis en 2013 avec les très bons « Stay » et « Don't Look For Me », 100 % pur soul. Fin 2014, le combo nous a gratifié des excellents « I'll Do My Way »

et « I Can't Stop Loving You », coproduits entre les labels français LemonCake Records et Q-Sounds Recording. Sur scène, le groupe est une vraie machine à groover.

A la batterie : Robin Tixier, à la basse : Alan Beckman, à la guitare : Robert Philip, au Wurlitzer piano : Damien Barbé et au Sax : Kevin Hoffman. Tous sont au service de Gemma, nouvelle diva de la soul dont la voix sans équivalent est à la fois belle et percutante.

Une vraie signature vocale pour un groupe à forte personnalité.



Infos pratiques

Café de l'Ouest

4 Place Chateaubriand
35400 Saint-Malo

Concert live en trois sets de
21H à 01H ou plus !!!

Renseignements & Réservations

02 99 56 63 49

www.cafedelouest.maisonhector.com



Au choix

MENU TERRE ET MER _____ **99 euros**

Brouillade d'oursin

Foie gras cuit en brioche et confit de vin doux
Blanc de turbot, couteau et beurre de coquillages
Roulé de filet de bœuf aux cèpes

Les plus beaux fromages Bordier
Casse-noisette

MENU IODÉ _____ **99 euros**

Brouillade d'oursin

Plateau de Fruits de Mer :
Demi Homard Breton, tourteau, langoustines
Huîtres N°4 - Huîtres N°2 - Huîtres plates
Crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux, amandes

Les plus beaux fromages Bordier
Casse-noisette

MENU ENFANT _____ **35 euros**

Foie gras de la Maison Hector
Steak de Bœuf Charolais haché par nos soins
Un dessert ? ...Comme les Grands !

**CAFÉ
DE
L'OUEST**

Maison Hector

Bon'ap !

Les Vins Blancs

	150 cl	75 cl	37,5 cl	Verre 14 cl
Sancerre aop, Domaine Martin, vigneron		39,0	25,0	9,0
Pouilly fumé aop, de Ladoucette	99,0	49,0	28,0	12,0
Chablis aop, Domaine William Fèvre		42,0	28,0	
Chassagne Montrachet aop, famille Picard		59,0		
Mâcon village aop, domaine Philippe Valette, Vin Nature	80,0	40,0		
Saint Joseph aop, Deschamps, M. Chapoutier		45,0		
Blaye blanc, côtes de Bordeaux aop, Château Charron, cuvée Acacia		33,0		8,00
Pessac-Leognan aop, Lagrave Martillac, deuxième vin du grand cru classé du château Latour Martillac		49,0		
Pinot Gris d'Alsace aop, Wolfberger, signature		29,0	19,0	
Gewurztraminer, vendanges tardives aop, Wolfberger, signature		50,0		12,0

Les Vins Rosés

	150 cl	75 cl	37,5 cl	Verre 14 cl
Côtes de Provence aop, Château l'Aumerade, cru classé		29,0	22,0	
Bandol aop, Domaine OTT , Cœur Degrain	90,0	42,0	26,0	
Cabernet d'Anjou aop, Domaine de Terrebrune		18,0		4,0

Les Vins Rouges

	150 cl	75 cl	37,5 cl	Verre 14 cl
Saumur Champigny aop, Thierry Germain		29,0	19,0	6,0
Saint-Nicolas de Bourgueil aop, Les Rouillères, Frédéric Mabileau		32,0	22,0	
Chateaufort du pape aop, Clos de l'oratoire des papes		59,0		
Blaye, côte de Bordeaux aop, Château Charron		23,0	17,0	5,0
Haut Médoc, cru bourgeois, Château Larose Perganson		44,0		9,0
Morgon aop, Jean Foillard, Vin Nature	72,00	36,0		
Brouilly aop, Château de Pierreux, Propriété		30,0	21,0	6,0
Pauillac aop, la Fleur de Haut Bages Libéral, agriculture raisonnée		52,0		
Pommard aop, Bouchard père & fils		69,0		



CRISTAL Louis Roederer, le champagne des Tsars

Séducteur, précis, gourmand et doté d'une fraîcheur «fuselée» et presque «vivante», ce Cristal 2004 est très moderne grâce à son harmonie et sa séduction immédiate. On y retrouve la signature Cristal: pureté, précision, harmonie unique des saveurs associées à la subtile puissance de nos vieilles vignes situées sur les plus beaux terroirs des Grands Crus Champenois.

Les Champagnes

	150 cl	75 cl	la Flûte 14 cl
Louis Roederer Brut Premier	140,0	70,0	13,0
Louis Roederer Brut Rosé 2009		100,0	
Louis Roederer Starck Brut Nature 2006		120,0	
Dom Perignon 2005		180,0	
CRISTAL Blanc Louis Roederer 2006		200,0	