





GUSTAVERIES FROIDES (en entrée ou en tapas, à partager ... ou pas !)

Burrata, crémeux aux cèpes, pain Sarde et mâche 	15
Crémeux de brocoli, espuma au gorgonzola, pancetta grillée	14
Ceviche de cabillaud aux patates douces, assaisonné au citron vert et coriandre, suprêmes d'orange, pickles de radis noir	17
Soupe froide ou gaspacho du moment 	12
Le bol de salade et crudités 	6
La planche de charcuteries*	
La planche de fromages*	
La planche mixte*(fromages & charcuteries)	

**Les planches sont déclinées en deux tailles :*


La Pantagruel	24
La Gargantua	35

GUSTAVERIES CHAUDES (en entrée ou en tapas, à partager ... ou pas !)

Saucisse de porc et taureau AOP, grillée et slicée, salade de fenouil croquant, endives au balsamique IGP, câpres croustillantes	17
Beignets de morue, sauce aigre douce	16
Duo de pains briochés au romarin, effiloché d'agneau confit aux épices, crudités, oignons frits, sauce barbecue maison	20
Le bol de pommes de terre frites maison et ketchup 	6

LES VIANDES À LA COUPE - (du petit au gros appétit.... demandez notre sélection)

LA POPOTE

Parillada de poisson du moment, bisque de crabe vert, aioli et croûtons	31
Filet de flétan en croûte de noisettes, huile de butternut, fève de tonka et chips de patates douces	29
Suprême de pintade piqué au lard de colonata, crème d'ail et crackers au seigle	27
Pluma de porc au sel fumée, maïs grillé et son crémeux, sauce chimichurry rouge	26
La grande salade frisée d'automne, champignons à la grecque, crudités, olives noires, raisins, toast au fromage de chèvre, confit de courge, vinaigrette miel et balsamique 	23
Les spaghettis artisanales aux coques, crevettes, tomates confites, pesto, copeaux de pecorino, amandes torréfiées	25

Garnitures à partager - (à l'ardoise)

LES SUCRÉS

Millefeuille praliné amande et caramel, crème diplomate chocolat caramélia 36%, amandes cantonnaises, caramel croquant	11
Finger poire vanille, mousse vanille de Madagascar, poires croustillantes, coulis poires et granola maison	10
Fraîcheur agrumes et coco, biscuit moelleux noix de pécan, confit d'agrumes, crémeux de citron, espuma coco, meringue croustillante	10
Nage de fruits frais, sirop agrumes, vanille, menthe et sorbet du moment, tuile langue de chat	8
La planche de 3 Gustaveries sucrées, à partager	16



Plat Végan



Plat Végétarien

MENU ENFANT - 12€

Aiguillettes de poulet panées maison ou poisson
+ 1 sirop au choix + 1 glace

Tous nos tarifs sont exprimés en euros.