



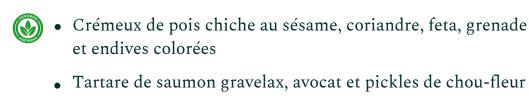
"Mon plaisir est de vous partager une cuisine authentique, saine et issue de produits de notre terroir."

Julien Valente, Chef des Gustaves



"LES GUSTAVERIES"





17

14

• Bol de salade et crudités

6



9

• Gnocchis artisanaux frits, sauce au cheddar et oignons frits

14

• Pinsa fior di latte, pesto, mortadelle, roquette et olives Taggiasche

16 19

 Duo de burger des Gustaves, pain au charbon végétal, steak Angus, fromage à raclette au poivre, sauce BBQ, lard grillé et chou blanc croquant

• Quesadillas aux épinards, reblochon, oignons rouges et sauce péruvienne

14

• Bol de pommes de terre frites et son ketchup maison

6

"LES PLANCHES"

La Pantagruel 24

La Gargantua 35

• Charcuterie fine d'ici et d'ailleurs & condiments



- Fromages sélectionnés plus ou moins affinés & condiments
- Mélange de charcuterie et fromage & condiments

"LES VIANDES À LA COUPE"

"Toutes nos viandes sont sélectionnées pour leur qualité et traçabilité avec le plus grand soin."



Demandez notre ardoise du jour.

"LA POPOTTE" "C'est une cuisine généreuse et réconfortante."	**
 Dos de cabillaud Skreï, crème de lentille corail comme un Dahl et croustillant de riz 	29
 Filet de bar cuit côté peau, huile de céleri au citron et à l'aneth et son cracker 	28
 Civet de chevreuil des Gustaves, poireaux frits et pousses de soja acidulées 	29
 Magret de canard cuit basse température, sauce porto et poivre du Sichuan, mousseline de topinambour 	28
 Tagliatelles stracciatella aux artichauts, olives vertes Cerignola, porchetta, copeaux de Grana Padano et graines de courges 	24
 Grande salade, crudités, chou chinois, œuf parfait, tempura de crevette, vinaigrette thaï, cacahuètes, oignons frits et gressin au sésame 	23

"LES GARNITURES"

"Servies en poêlons et toujours de saison, elles accompagneront vos plats."

"LES ENFANTS"

• Aiguillettes de poulet panées maison ou poisson +1 sirop + 1 glace 15







"Passionné par l'art de la pâtisserie et l'équilibre des saveurs, j'ai à coeur de créer des desserts qui illustrent notre sens du détail et de la gourmandise."

Arnaud Dupuy, Chef Patissier des Gustaves

"LES DESSERTS"

 Moka au café, croustillant amande praliné, biscuit cuillère, crème café et amandes caramélisées 	10
 Profiteroles, choux craquelin, sorbet poire Williams baie de Timut, sauce chocolat servie chaude et julienne de poire 	10
 Tartelette agrume coco, marmelade orange amère, crémeux citron, espuma coco, meringue croustillante et noix de pécan 	10
 Nougat glacé maison, amandes, noisettes, pistaches caramélisées et cassis confit 	9
 Gratin de fruits du moment, sabayon au miel amande, liqueur de vanille Chamarel 	9
 Pavlova pour 2 à partager, grosse meringue suisse, diplomate vanille de Madagascar, fruits rouges et noirs (Servie uniquement au dîner) 	16
• La planche d'assortiments sucrés à partager	16

