



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

Julien Valente, Chef des Gustaves



## “LES GUSTAVERIES”



*“Le plaisir de partager pour commencer, ou tout au long du repas”*



- Crémeux de pois chiche au sésame, coriandre, feta, grenade et endives colorées 14

- Tartare de saumon gravelax, avocat et pickles de chou-fleur 17

- Bol de salade et crudités 6



- Velouté du moment et ses croûtons rustiques 9



- Gnocchis artisanaux frits, sauce au cheddar et oignons frits 14

- Pinsa fior di latte, pesto, mortadelle, roquette et olives Taggiasche 16

- Duo de burger des Gustaves, pain au charbon végétal, steak Angus, fromage à raclette au poivre, sauce BBQ, lard grillé et chou blanc croquant 19



- 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 Pâtissier 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 16  
(Servie uniquement au dîner)
- La planche d’assortiments sucrés à partager 16

