



“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”



• Burratina fumée, crème d'aubergine au basilic, gressin aux olives 17

• Tataki de thon au sésame, vinaigrette soja gingembre et poire, légumes croquants 18

• Tartare de saumon à l'avocat et aux agrumes, herbes fines et pain sarde 17

• Crémeux de brocoli, dès de chorizo bellota et mousse de fromage de chèvre du Ventoux 15



• Bol de salade et crudités 6

• Bol de melon de pays, jambon de l'Aveyron et amandes grillées 14

• Tempura de crevettes, sauce aïoli et citron vert 16

• Tacos de veau confit aux aubergines, tomates, oignons rouges, maïs grillé et sauce yaourt basilic 18



• 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.”



- Pavé de maigre cuit côté peau, sauce tomates séchées, olives vertes et pignons de pin 30
- Filet de turbot sauce vierge, tomate, courgette, romanesco et pêche 30
- Quasi d’agneau de pays cuit à basse température, jus corsé au thym et citron, et cromesquis à l’ail 29
- Tartare de boeuf Charolais au couteau, noisettes, copeaux de fenouil et jeunes pousses 26
-  Spaghetti artisanaux au pesto, poivrons, artichauts, tomates cerises, olives taggiashe, burratina, copeaux de grana padano et graines de tournesol 24
- La grande salade d’été frisée, feta, tomates, concombres, pois chiches, choux blanc, aiguillettes de poulet panées au cornflakes, vinaigrette tahini cumin et oignons frits 24


“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”

- Finger chocolat lait, praliné cacahuète, biscuit dacquoise et caramel onctueux à la vanille 10
- Tartelette citron vert, basilic, huile d’olive, streusel noisette et noisettes cantonnaises 10
- Brioche perdue à la liqueur de pêche de vigne, amandes et pistaches caramélisées, abricots et pêches de saison, verveine du jardin 10
- Coupe glacée gourmande vanille, chocolat, noisette, chantilly, sauce chocolat noir, gaufrettes croustillantes 8
- Coupe glacée fraîcheur fraise, framboise, cerises, chantilly, coulis de fruits rouges, gaufrettes croustillantes 8
- Nage de fruits frais de saison, sirop agrumes menthe et sorbet du moment, gaufrettes croustillantes 8
- La planche d’assortiments sucrés à partager 16

