

FORMULES DU LUNDI MIDI AU VENDREDI MIDI

PLAT DU JOUR : 10€20 / ENTRÉE DU JOUR : 6,00€

FORMULE 2 PLATS : 14€20

Entrée du Jour + Plat du Jour

ou

Plat du Jour + Fromage blanc/sec ou Dessert au choix
(Sup 3,00 € : café / thé gourmand et coupe de Glace)

FORMULE 3 PLATS : 16€60

Entrée du jour + Plat du Jour + Fromage blanc/sec ou Dessert au choix
(Sup 3,00 € : café / thé gourmand et coupe de Glace)

MENUS MIDI ET SOIR

MENU BISTRO

27 €

Carpaccio de Bresaola

ou

Saumon Gravlax maison

ou

Camembert rôti

+++

Andouillette fabrication maison

ou

Fish & chips

ou

Gratin de penne au choix

ou

Lasagnes au choix

+

MENU GUSTO

33 €

Salade ou Entrée

au choix dans la carte

+++

Plat au choix dans la carte :

Hamburgers / Tartares / Viandes / Poissons
Bruschettas / Gratin de penne / Lasagnes / Pizzas

Fromage ou dessert au choix

(Sup 3,00 € : café / thé gourmand et coupe de glace)

MENU ENFANT 9,00 € - Moins de 10 ans

Steack haché frites fraîches + 1 boule de Glace

BISTRO

BRUSCHETTA

La Bruschetta est une grande tartine de pain grillé et garnie comme une pizza... accompagnée de frites fraîches maison et salade verte

Bruschetta Royale : 14,90 €

Tomate, mozzarella, jambon blanc , champignons

Bruschetta Fromagère : 14,90 €

Tomate, mozzarella, chèvre, bleu d'Auvergne, parmesan aoc

Bruschetta Cabri : 14,90 €

Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, jambon blanc

Bruschetta Marina : 15,50 €

Crème fraîche, mozzarella, saumon Gravlax, citron

Bruschetta Italienne : 15,50 €

Tomate, mozzarella, speck, pesto basilic, parmesan

Bruschetta Périgourdine : 15,90 €

Crème fraîche, mozzarella, sauce aux truffes, magret fumé par nos soins, foie gras maison

LASAGNES

Lasagnes Melanzana : 14,90€

Lasagnes aux aubergines grillées par nos soins, tomate, mozzarella , crème fraîche

Lasagnes Nonna : 14,90€

Lasagnes à la Bolognaise , viande hachée par nos soins, tomate, mozzarella, crème fraîche

Nos viandes sont hachées par nos soins
(origines des viandes : consultez le tableau noir en salle)

La liste des allergènes utilisés dans tous les plats de notre carte est à votre disposition
Renseignez vous

SUPPLÉMENT GARNITURE : 2€
SUPPLÉMENT SAUCE : 1€

Gusto

GRATINS DE PÂTES

Gratin de Pennes à la Bresaola et mozzarella

Sauce au choix: Gorgonzola, Truffe ou Cèpes

Bresaola = boeuf séché IGP

15,90 €

Servi avec une petite salade verte

Gratin de Pennes à l'émincé de poulet rôti

Sauce au choix: Gorgonzola, Truffe ou Cèpes

15,90 €

Servi avec une petite salade verte

Gratin de Pennes au saumon gravlax

16,90 €

aneth, baies roses, mozzarella ,crème fraîche

Servi avec une petite salade verte

PIZZAS (Pâte Maison)

Marguerite :

11,90€

Tomate, mozza, olives

Dolce Vittà :

12,90€

Crème fraîche, mozza, fromage de chèvre, miel, jambon blanc

Fromagio :

12,90€

Tomate, mozza, chèvre, bleu d'Auvergne, parmesan aoc

Bressane :

12,90€

Tomate, mozza , émincé de volaille, oignons rouges , crème fraîche

Regina :

12,90€

Tomate, mozza, jambon blanc , champignons

Calzone :

13,90€

Tomate, mozza, jambon blanc , bleu d'Auvergne, oeuf

Colisée :

14,90€

Crème fraîche, mozza, saumon Gravlax, citron

Truffala :

14,90€

Crème fraîche ,mozza, sauce aux truffes, bresaola (boeuf seché IGP)

Angelina :

14,90€

Tomate, mozza, speck, olives, parmesan aoc, tomates cerises, pesto basilic maison

A PARTAGER POUR L'APERU

PLANCHE DE CHORIZO GRILLÉ À DÉCOUPER 10,00€

PLANCHE DE SAUCISSON À DÉCOUPER 10,00€

MAXI SALADES

Maxi Salade César : 14,90 €

Salade mée, émincé de poulet rôti, croûtons, parmesan aoc, sauce César maison

Maxi Salade Nordique : 14,90 €

Salade mée, saumon Gravlax maison, toast de tartare de saumon, mousse citron vert, aneth

Maxi Salade Gusto : 14,90 €

Salade mée, endives, tomate, bleu d'Auvergne, cerneaux de noix, speck, pain grillé

Maxi Salade Gourmande : 15,90 €

Salade mée, tomate, magret de canard fumé par nos soins, foie gras maison

ENTREES

Foie gras de canard maison: 14,90 €

Pain fantaisie, chutney de fruits et noix

Camembert Rôti : 11,90 €

Camembert entier rôti au four, salade verte, speck et mouillettes

Carpaccio de Bresaola: 12,90 €

Viande de boeuf séché IGP servie en carpaccio, parmesan, câpres à queue, champignons, pesto basilic

Saumon Gravlax* maison: 14,90 €

Salade mée, saumon Gravlax, mousse citronnée à l'aneth, toasts de tartare de saumon

*Saumon gravlax : saumon cru mariné dans du sel, du sucre et des arômes

VIANDES / POISSONS

Tartare Tradi : à préparer vous-même 16,90€
200g de boeuf haché par nos soins, accompagnés de câpres, cornichons, échalotes, jaune d'oeuf, frites fraîches maison, salade

Tartare Italien : à préparer vous-même 17,20€
200g de boeuf haché par nos soins, accompagnés de câpres, cornichons, échalotes, jaune d'oeuf, parmesan, tomates confites, pesto, frites fraîches maison, salade

Maxi Carpaccio de Bresaola: 16,90 €
Viande de boeuf séché IGP, parmesan aoc, câpres à queue, champignons, huile d'olive citronnée, frites fraîches maison, salade

Maxi Saumon Gravlax maison : 17,90 €
saumon à l'aneth et baies roses, mousse citronnée à l'aneth, toasts de tartare de saumon, frites fraîches maison, salade

Tartare de saumon : 17,20€
saumon coupé au couteau, échalotes, huile d'olive, citron, câpres et cornichons, frites fraîches maison, salade

Tartare de saumon Hawaïen: 17,50€
saumon coupé au couteau, échalotes, huile d'olive, citron, câpres et cornichons, ananas, crevettes, frites fraîches maison, salade

Andouillette XL Production maison : 19,90 €
Sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches maison

Escalope Milanaise : 20,90 €
Escalope de veau panée par nos soins finement tranchée, pâtes sauce tomates

Entrecôte de boeuf 350g 21,90 €
Grillée à la plancha, sauce et garniture au choix

Fish & chips : 16,90 €
fameux poisson pané à la mode Anglosaxone, sauce pita, frites fraîches maison

Pavé de saumon grillé à la plancha : 19,90 €
Crème d'aneth, garniture au choix

SUPPLÉMENT GARNITURE : 2€
SUPPLÉMENT SAUCE : 1€

HAMBURGERS

Hamburger Midi : MIDI UNIQUEMENT 13,50€
Pain artisanal, 140g de boeuf, tomate, salade, oignons rouges, cornichons, sauce burger

Hamburger Classic : 15,90€
Pain artisanal, 180g de boeuf, tomate, salade, oignons rouges, cornichons, sauce burger

Hamburger fish : 16,90€
Pain artisanal, poisson pané à la mode Anglosaxone, sauce pita, tomate, salade, oignons rouges, cornichons

Hamburger montagnard: 17,90€
Pain artisanal, 180g de boeuf, fromage à raclettes, tomate, salade, oignons rouges, cornichons, sauce burger

Hamburger Scandinave: 17,90€
Pain artisanal, tartare de saumon, saumon gravlax maison, salade, tomate, concombres, sauce pita

Hamburger Italien: 17,90€
Pain artisanal, 180g de boeuf, speck, parmesan, tomate, cornichons, salade, oignons rouges, sauce burger

Hamburger Landais: 18,20€
Pain artisanal, 180g de boeuf, salade, oignons rouges, tomate, cornichons, sauce burger, magret fumé par nos soins et foie gras maison

Notre pain Hamburger est de fabrication artisanale.

Plats accompagnés de frites fraîches maison et salade
Nos viandes sont hachées par nos soins
origines des viandes: consulter le tableau noir en salle

SAUCES AU CHOIX : Gorgonzola, Cèpes, Truffe,
Moutarde à l'ancienne, Tomate basilic,
GARNITURES AU CHOIX:
légumes du jour, Frites fraîches maison, Pennes

FROMAGES

Assiette de fromage bleu d'auvergne et gorgonzola, salade et cerneaux de noix	4,00 €
Fromage blanc (avec ou sans crème)	4,00 €

DESSERTS

Nos desserts sont préparés par notre Chef ou notre boulangerie pâtisserie «MAISON GUSTO» à Tassin

Verrines de pana cotta, tiramisu, citron meringué, coulant au chocolat, pâtisseries...	6,50 €
--	--------

*Salade de fruits revisitée sur la base de produits frais sous vide. Glaces non faites maison

GOURMANDS

Café Gourmand	7,00 €
Thé gourmand	7,20 €
Par souci de diversité, certaines mignardises peuvent ne pas être maison	

GLACES*

Chocolat Liègeois : 1 boule vanille , 2 boules chocolat, chocolat fondu, chantilly	7,50€
Café Liègeois : 1 boule vanille , 2 boules café, café froid, chantilly	7,50€
Dame Blanche : 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	7,50€
Fragolla : 1 boule Vanille ,2 boules fraise, coulis de fruits rouges, chantilly	7,50€
Colonel : 3 boules citron ,Vodka	8,00€

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable , certains plats peuvent manquer momentanément à la carte

BOISSONS SANS ALCOOL

Boissons chaudes :
Café / Déca LAVAZZA

1,90 €

Thé/Infusion

2,50 €

Eaux :
San Pellegrino, Vittel

50 cl 100 cl
4,00 € 5,50 €

Jus de fruits 20cl
Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, A.C.E...

4,00 €

Sodas :
33cl : Coca , Coca zéro, Fanta, perrier
25cl Limonade, Schweppes, Schweppes agrumes, IceTea

3,90 €

Cocktail de jus de fruits 20cl
Sirop à l'eau 25cl

5,90 €

3,00 €

Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat, Pêche, Pamplemousse, Fraise...

Sup sirop : 0,80 €

PRIX SERVICE COMPRIS EN T.T.C.

VINS ET ALCOOLS

Labus d'alcool est dangereux pour la santé ,
à consommer avec modération/

ALCOOLS

Ricard, Pastis 51 2cl	3,50 €	Whisky Ballantines ,JB, Gin, Vodka, Rhum 4 c	6,50€
Suze 4 cl	3,90 €	Jack Daniel's 4 cl	7,00€
Kir 10 cl	3,90 €	Get 27 / Get 31 4 cl	6,50€
Martini blanc/rouge 4 cl	3,90 €	Chartreuse jaune 4 c	6,50€
Marsala, Campari, Porto 4 cl	3,90 €	Cognac / Poire 4 c	7,50€
Picon Bière 25 cl	4,50 €	Limoncello 4 c	6,50€
Bière pression Carlsberg 25 cl	3,90 €	Coupe de champagne 10 c	8,50€
Bière pression Grimbergen 25 cl	4,10 €	Piscine Champagne 12 cl	9,50€
Colomba (bière blanche corse)25 cl	4,00 €	Américano 12 cl	7,50€
Bière Desperados 33 cl	5,00 €	Spritz / Tequila Sunrise / Sex on the beach/	
Kir royal 10 cl	9,00 €	pina colada 20 cl	7,50€
Piscine Rosé 18 cl	5,50 €	Mojito 20 cl	8,50€
Rosé pamplemousse ou cerise 12 cl	4,20 €	Shooter 2 c	2,50€

VINS EN POT

AOP Palouze Paret v.d.R rouge	25 cl	46 cl	6 €	11 €
Viognier Vin de pays D'Oc Belot	6 €	11 €	6 €	11 €
IGP Rosé Méditerranée	6 €	11 €	6 €	11 €
AOP Crozes Hermitage Cave de Tain	7 €	12 €	7 €	12 €
AOP Saint Joseph rouge	8 €	14 €	8 €	14 €

VINS AU VERRE

Côtes du Rhône Palouze v.d.r A Paret	12 cl	4,00€
Rosé v.d.p. Méditerranée	4,00€	
IGP Gascogne «8 place du marché» (moelleux)	4,20€	
Viognier v.d.p	4,00€	
Lambrusco Dolce (rouge pétillant)	4,00€	
AOP Crozes Hermitage rouge	4,20€	
AOP Saint Joseph rouge	4,20€	

VINS EN BOUTELLE :

Vallée et Côtes du Rhône Rouge 75cl :

AOP Vacqueyras «Beaumirail» 2014	26€
Chapoutier	
AOP Côtes du Rhône «Belle Ruche» 2016	23 €
AOP Crozes hermitage «Petite Ruche» 2015	27 €
AOP St joseph «Deschants» 2015	30€
Paret	
AOP St joseph «Les Larmes du Père» 2015	32€

Rosés AOC Provence 75cl

AOP Provence «Rosé Or» Minuty 2016	42 €
AOP Provence «MartINETTE» Ch de la Martinette	26 €

Blancs 75cl:

AOP ST Véran «Les ombrelles» 2015	26 €
AOP Mâcon village «Ch de Nancelle» 2016	24 €
AOP Pouilly Fuissé «Les vieux murs» 2015	35 €
IGP Gascogne «8 place du marché» (moelleux)	20 €

Champagnes 75cl :

AOP Champagne «Cordon rouge» Mum	60 €
AOP Champagne «Brut» Ruinard	85 €
AOP Champagne «Blanc de Blanc» Ruinard	110 €

Italie 75cl:

DOC Montepulciano D'abruzzo «colimoso»	22 €
DOC Lambrusco dolce «Grasparossa»	20 €

PRIX SERVICE COMPRIS EN T.T.C.

Une année chassant l'autre , les millésimes des vins peuvent être différents de ceux annoncés

**Règlements acceptés:
Espèces CH, T.R., C.B. à partir de 1€**