

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 au choix

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

BRUSCHETTAS

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 Chorizo : 14,90 €

Tomate, oignons rouges, chorizo, mozzarella

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)

Chorizo : 13,90€

Tomate, mozza, oignons rouges, chorizo

Dolce Vitta : 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'APERÔ

PLANCHE DE CHORIZO GRILLÉ À DÉCOUPER 10,00€

PLANCHE DE SAUCISSON À DÉCOUPER 10,00€

MAXI SALADES *

* NOS SALADES NE SONT PAS DE TAILLE MAXI DANS LES MENUS

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 César crevettes : 14,90 €

Salade mée, crevettes, croûtons, parmesan aoc, sauce César maison

Maxi Salade Italienne : 14,90 €

Salade mée, mozzarella, speck, bresaola, tomates cerises, parmesan aoc, pesto basilic

Maxi Salade Thai : 14,90 €

Salade mée, légumes émincés, gingembre, citronnelle, cacahuètes, crevettes marinées, sauce Thai

ENTREES

Assiette Italienne: 12,90 €
Speck, bresaola, mozzarella di Bufala, pesto basilic

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 AOC, câpres à queue, champignons, huile d'olive et de cèpes

Saumon Gravlax* maison: 14,90 €
Salade mée, saumon Gravlax, mousse citronnée à l'aneth, toast 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 et de cèpes, frites fraîches maison, salade
- Maxi Saumon Gravlax maison** : 17,90 €
Saumon à l'aneth et baies roses, mousse citronnée à l'aneth, toast 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
- Bavette de boeuf Simmental 300 GR** : 18,90 €
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

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 cheese**: 17,90€
Pain artisanal, 180g de boeuf, double cheddar fumé, tomate, salade, oignons rouges, cornichons, sauce burger
- Hamburger Scandinave**: 17,90€
Pain artisanal, tartare de saumon, saumon gravlax maison, salade, tomate, concombres, sauce pita, oignons rouges
- Hamburger Italien**: 17,90€
Pain artisanal, 180g de boeuf, speck, parmesan, tomate, cornichons, salade, oignons rouges, sauce burger

SUPLÉMENT GARNITURE : 2€
SUPLÉMENT SAUCE : 1€

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 : 50 cl 100 cl
San Pellegrino, Vittel 4,00 € 5,50 €

Sodas : 3,90 €
33cl : Coca , Coca zéro, Fanta, perrier
25cl Limonade, Schweppes, Schweppes agrumes, IceTea

Sup sirop : 0,80 €

Jus de fruits 20cl 4,00 €
Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, A.C.E...
Cocktail de jus de fruits 20cl 5,90 €
Sirop à l'eau 25cl 3,00 €
Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat,
Pêche, Pamplemousse, Fraise...

PRIX SERVICE COMPRIS EN T.T.C.

VINS ET ALCOOLS

L'abus 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/ pina colada 20 cl	7,50€
Kir royal 10 cl	9,00 €	Mojito 20 cl	8,50€
Piscine Rosé 18 cl	5,50 €	Shooter 2 c	2,50€
Rosé pamplemousse ou cerise 12 cl	4,20 €		

VINS EN POT

	12cl	25 cl	46 cl
AOP Palouze Paret v.d.R rouge	4€	6 €	11€
Viognier Vin de pays D'Oc Belot	4€	6 €	11 €
IGP Rosé Méditerranée	4€	6 €	11 €
AOP Crozes Hermitage Cave de Tain	4,20€	7€	12€
AOP Saint Joseph rouge	4,20€	8 €	14 €
DOC Soave classico (blanc)	4,20€		11€
DOC Primitivo	4,50€		12€

VINS AU VERRE

	12 cl
IGP Gascogne «8 place du marché» (moelleux)	4,20€
Lambrusco Dolce (rouge pétillant)	4,00€

VINS EN BOUTELLE:

Chapoutier 75cl

AOP Côtes du Rhône «Belle Ruche» 2016	23 €
AOP Crozes hermitage «Petite Ruche» 2016	27 €
AOP St joseph «Deschants» 2015	30€

Paret 75cl

AOP St joseph «Les Larmes du Père» 2016	32€
---	-----

Rosés AOC Provence 75cl

AOP Provence «Rosé Or» Minuty 2017	42 €
AOP Provence «MartINETTE» Ch de la Martinette	26 €

Blancs 75cl:

AOP ST Véran «Les ombrelles» 2016	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 €
DOC Soave classico	24 €
DOC Primitivo	25 €

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€**