



La Place Gustave



ENTRÉE

Œuf mayonnaise au cresson Mayonnaise maison aromatisée au cresson Parfait avec le vin n°2	7€
Soupe à l'oignon gratinée Fond de veau, oignons jaune, pain, emmental Parfait avec le vin n°4	9€
Tartelette au comté et canard fumé, Pate brisée, œuf, crème, fromage, canard fumé Parfait avec le vin n°3	9€
Saumon mariné aux agrumes Crème d'agrumes orange et citron vert Parfait avec le vin n°7	10€

PLAT PRINCIPAL

Burger Gustave Hivernal Steak haché 150gr, bacon, cantal, compoté d'oignons, salade, sauce tartare ou moutarde et miel, frites et salade Parfait avec le vin n°4	16.9€
Chicken Burger Gustave Hivernal Tenders de poulet croustillants, bacon, cantal, compoté d'oignons, salade, sauce tartare ou moutarde et miel, frites et salade Parfait avec le vin n°4	16.9€
Pièce du boucher, Frites et salade verte Pièce de bœuf du jour, sauce au poivre Parfait avec le vin n°4	16.9€
Risotto aux champignons et huile de truffe Riz champignons de paris, pleurotes, parmesan Parfait avec le vin n°8	17.9€
Mac & cheese façon Gustave et suprême de volaille Penne, cheddar mûré crème fraîche, suprême de volaille Parfait avec le vin n°2	17.9€
Bœuf bourguignon et pomme de terre vapeur Sauté de bœuf, carottes, oignons, champignons, ail, pomme de terre Parfait avec le vin n°3	18.9€
Filet de bar et purée de panais safranée Filet de bar frais, purée de panais aromatisée au safran Parfait avec le vin n°8	18.9€

DESSERT

Assiette de 3 fromages Brie de Meaux, Saint-Maure, Comté	8€
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise	8€
Ananas rôti, sirop de basilic et citron vert	8€
Crème brûlée vanille de Madagascar	8€
Millefeuille praliné	8€
Pain perdu coco et caramel beurre salé	8€



La Place Gustave

STARTERS

Egg Mayonnaise with Watercress Homemade mayonnaise infused with watercress Perfect pairing Wine n°2	7 €
French Onion Soup with Cheese Gratin Veal stock, yellow onions, bread, emmental cheese Perfect pairing Wine n°4	9 €
Tartlet with Comté Cheese and Smoked Duck, Shortcrust pastry, egg, cream, cheese, smoked duck Perfect pairing Wine n°3	9 €
Citrus-Marinated Salmon Served with orange and lime citrus cream Perfect pairing Wine n°7	10 €

MAIN COURSES

Gustave Winter Burger 150g ground beef patty, bacon, cantal cheese, onion compote, salad, tartar or honey mustard sauce, fries, and salad Perfect pairing Wine n°4	16.9 €
Gustave Winter Chicken Burger Crispy chicken tenders, bacon, cantal cheese, onion compote, salad, tartar or honey mustard sauce, fries, and salad Perfect pairing Wine n°4	16.9 €
Butcher's Cut, Frites Beef cut of the day with pepper sauce, fries, and green salad Perfect pairing Wine n°4	16.9 €
Mushroom and Truffle Oil Risotto Rice with Paris mushrooms, oyster mushrooms, and parmesan Perfect pairing Wine n°8	17.9 €
Mac & Cheese à la Gustave with Supreme of Poultry Penne pasta, aged cheddar, cream, supreme of poultry Perfect pairing Wine n°2	17.9 €
Beef Bourguignon with Steamed Potatoes Beef stew with carrots, onions, mushrooms, garlic, and potatoes. Perfect pairing Wine n°3	18.9 €
Sea Bass Fillet with Saffron Parsnip Purée Fresh sea bass fillet, parsnip purée flavored with saffron Perfect pairing Wine n°8	18.9 €

DESSERTS

Three-Cheese Platter Brie de Meaux, Saint Maure, Comté	8 €
Chocolate Fondant with Custard Sauce	8 €
Roasted Pineapple with Basil and Lime Syrup	8 €
Madagascar Vanilla Crème Brûlée	8 €
Praline Millefeuille	8 €
Coconut French Toast with Caramel	8 €



La Place Gustave



ENTRADAS

Ovo com maionese de agrião	7€
Maionese caseira aromatizada com agrião. Harmonização perfeita: Vinho Nº 2	
Sopa de cebola gratinada	9€
Caldo de vitela, cebolas amarelas, pão, queijo emmental. Harmonização perfeita: Vinho Nº 4	
Tortinha de queijo Comté e pato defumado	9€
Massa quebrada, ovo, creme, queijo, pato defumado Harmonização perfeita: Vinho Nº 3	
Salmão marinado com cítricos	10€
Acompanhado de creme cítrico de laranja e limão-siciliano. Harmonização perfeita: Vinho Nº 7	

PRATOS PRINCIPAIS

Hambúrguer Invernal Gustave	16.9€
150 g de carne moída, bacon, queijo cantal, compota de cebola, salada, molho tártaro ou mostarda com mel, batatas fritas e salada. Harmonização perfeita: Vinho Nº 4	
Hambúrguer de Frango Invernal Gustave	16.9€
Tiras crocantes de frango, bacon, queijo cantal, compota de cebola, salada, molho tártaro ou mostarda com mel, batatas fritas e salada. Harmonização perfeita: Vinho Nº 4	
Corte do Açougueiro	16.9€
Corte do dia de carne bovina com molho de pimenta, batatas fritas e salada verde. Harmonização perfeita: Vinho Nº 4	
Risoto de Cogumelos com Azeite de Trufa	17.9€
Arroz com cogumelos Paris, cogumelos ostra e parmesão. Harmonização perfeita: Vinho Nº 8	
Mac & Cheese à la Gustave com Suprema de Frango	17.9€
Penne, cheddar maturado, creme fresco, suprema de frango Harmonização perfeita: Vinho Nº 2	
Boeuf Bourguignon com Batatas ao Vapor	18.9€
Carne de boi cozida com cenouras, cebolas, cogumelos, alho e batatas. Harmonização perfeita: Vinho Nº 3	
Filé de Robalo com Purê de Pastinaga ao Açafrão	18.9€
Filé fresco de robalo com purê de pastinaga aromatizado com açafrão. Harmonização perfeita: Vinho Nº 8	

SOBREMESAS

Prato de Três Queijos	8€
Brie de Meaux, Saint Maure, Comté.	
Petit Gâteau de Chocolate com Creme Inglês	8€
Abacaxi Assado com Calda de Manjerição e Limão-Siciliano	8€
Crème Brûlée de Baunilha de Madagascar	8€
Mil-folhas de Praliné	8€
Rabanada de Coco com Caramelo de Manteiga Salgada	8€



La Place Gustave



ENTRANTES

Huevo con mayonesa de berro Homemade mayonnaise infused with watercress Maridaje perfecto: Vino N° 2	7€
Sopa de cebolla gratinada Caldo de ternera, cebollas amarillas, pan, queso emmental. Maridaje perfecto: Vino N° 4	9€
Tartaleta de queso Comté y pato ahumado. Masa quebrada, huevo, crema, queso, pato ahumado. Maridaje perfecto: Vino N° 3	9€
Salmón marinado con cítricos Acompañado de crema de cítricos, naranja y lima. Maridaje perfecto: Vino N° 7	10€

PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesa Invernal Gustave 150 g de carne molida, bacon, queso cantal, compota de cebolla, ensalada, salsa tártara o mostaza con miel, patatas fritas y ensalada. Maridaje perfecto: Vino N° 4	16.9€
Hamburguesa de Pollo Invernal Gustave Tiras de pollo crujiente, bacon, queso cantal, compota de cebolla, ensalada, salsa tártara o mostaza con miel, patatas fritas y ensalada. Maridaje perfecto: Vino N° 4	16.9€
Corte del Carnicero Corte del día de carne de res con salsa de pimienta, patatas fritas y ensalada verde. Maridaje perfecto: Vino N° 4	16.9€
Risotto de Champiñones con Aceite de Trufa Arroz con champiñones de París, setas ostra y parmesano. Maridaje perfecto: Vino N° 8	17.9€
Mac & Cheese estilo Gustave con Suprema de Ave Pasta penne, cheddar maduro, crema fresca, suprema de ave. Maridaje perfecto: Vino N° 2	17.9€
Boeuf Bourguignon con Patatas al Vapor Guiso de carne de res con zanahorias, cebollas, champiñones, ajo y patatas. Maridaje perfecto: Vino N° 3	18.9€
Filete de Lubina con Puré de Chirivía al Azafrán Filete fresco de lubina con puré de chirivía aromatizado con azafrán Maridaje perfecto: Vino N° 8	18.9€

POSTRES

Plato de Tres Quesos Brie de Meaux, Saint Maure, Comté.	8€
Coulant de Chocolate con Crema Inglesa	8€
Piña Asada con Jarabe de Albahaca y Lima	8€
Crème Brûlée de Vainilla de Madagascar	8€
Milhojas de Praliné	8€
Tostada Francesa de Coco con Caramelo de Mantequilla Salada	8€



La Place Gustave



ANTIPASTI

Maionese all'uovo con crescione	7 €
Maionese fatta in casa aromatizzata al crescione	
<i>Perfetto con il vino n°2</i>	
Gratin di zuppa di cipolle	9 €
Brodo di vitello, cipolle gialle, pane, formaggio Emmental	
<i>Perfetto con il vino n°4</i>	
Tortino di comté e anatra affumicata,	9 €
Pasta frolla, uovo, panna, formaggio, anatra affumicata	
<i>Perfetto con il vino n°3</i>	
Salmone marinato agli agrumi	10 €
Crema di agrumi all'arancia e lime	
<i>Perfetto con il vino n°7</i>	

PIATTO PRINCIPALE

Hamburger Gustave	16.9 €
150 g di carne macinata, pancetta, formaggio cantal, composta di cipolle, insalata, salsa tartara o senape e miele, patatine fritte e insalata	
<i>Perfetto con il vino n°4</i>	
Hamburger di pollo Gustave	16.9 €
Bocconcini di pollo croccanti, bacon, formaggio cantal, composta di cipolle, insalata, salsa tartara o senape e miele, patatine fritte e insalata	
<i>Perfetto con il vino n°4</i>	
Taglio del macellaio, patatine fritte e insalata	16.9 €
Manzo del giorno, salsa al pepe	
<i>Perfetto con il vino n°4</i>	
Risotto con funghi e olio al tartufo	17.9 €
Riso con funghi prataioli, funghi ostrica, parmigiano	
<i>Perfetto con il vino n°8</i>	
Mac & cheese e supremazia del pollame	17.9 €
Coquillettes, cheddar stagionato, crème fraîche, pollo supremo	
<i>Perfetto con il vino n°2</i>	
Manzo alla borgognona e patate al vapore	18.9 €
Manzo saltato, carote, cipolle, funghi, aglio, patate	
<i>Perfetto con il vino n°3</i>	
Filetto di branzino e purea di pastinaca allo zafferano	18.9 €
Filetto di branzino fresco, purea di pastinaca aromatizzata allo zafferano	
<i>Perfetto con il vino n°8</i>	

DOLCI

Piatto di 3 formaggi	8 €
Brie de Meaux, Saint-Maure, Comté	
Cioccolato e crema pasticcera semi cotti	8 €
Ananas arrostito, basilico e sciroppo di lime	8 €
Crema bruciata alla vaniglia del Madagascar	8 €
Millefoglie di praline	8 €
French toast al cocco e caramello salato	8 €