

LA PLACE GUSTAVE



ENTRANTES

Huevo ecológico con mayonesa Mayonesa de mostaza violeta - n°2*	 	8 €
Sopa de cebolla gratinada Con queso Emmental - n°4		9 €
Crumble salado de temporada con parmesano Verduras de temporada - n°8		9 €
Tuétano Flor de sal, pepinillos y pan tostado - n°3		11 €
Ceviche de lubina Coco, cilantro y lima - n°5		11 €

PLATO PRINCIPALE

Hamburguesa Gustave (ternera o pollo) Carne de ternera 150 g o tenders de pollo, crema de cheddar, tomate, cebolla confitada, pepinillos, salsa Gustave, patatas fritas — bacon +1 € - n°4		18 €
Hamburguesa vegetariana Gustave Hamburguesa vegetal de tofu, crema de cheddar, tomate, cebolla confitada, pepinillos, salsa Gustave, patatas fritas - n°4	 	18 €
Tagliatelle ecológicos con pesto casero Albahaca, parmesano y piñones - n°7		18 €
Ballotine de pollo Patata Anna, jugo de ave, aceite de café - n°1	 	19 €
Tataki de salmón Ensalada crujiente de verduras de temporada - n°8		19 €
Chuleta de cerdo marinada Sauce paprika, fenouil rôti - n°3	  	19 €
Corte del carnicero, salsa “tigre que llora” Patatas fritas y ensalada - n°4	 	19 €
Tajine de verduras de temporada Especias orientales y pan pita - n°7		18 €
Ensalada Smash Gustave Ensalada, patatas aplastadas, tenders de pollo, salsa César, tomate, pepino, pepinillos - n°2		18 €
Ensalada del Suroeste Ensalada, tostada de pato y queso Cantal, tomate, pepino, pepinillos - n°2		18 €

POSTRES

Tabla de tres quesos Brie de Meaux, Sainte-Maure, Comté	 	9 €
Clafoutis de frutos rojos Crema de tonka		9 €
Tarta de limón con merengue Estilo finger		9 €
Delicia de chocolate Crema inglesa		9 €
Crème brûlée Vainilla de Madagascar		8 €

*Se recomienda maridar con vinos



Plato Vegetariano



Sin gluten



producto ecológico



Carne francesa



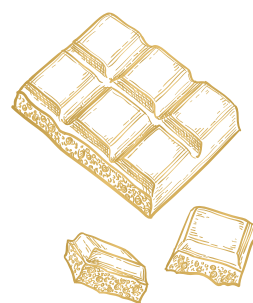
AOP



Presencia de cerdo



Origen Europa



Menú infantil

15€

Filete picado con patatas fritas + bebida