



“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”

LES GUSTAVES FROIDES



Poichichade au sésame et citron confit, crackers maison

9



Burrata, crémeux de châtaigne, graines de courge et son gressin

15

Ceviche de daurade, patates douces, coriandre, lait de coco, citron vert, gingembre, pickles
d'oignons rouges et pain sarde

14



Bol de salade et crudités

6

Planche mixte charcuterie et fromage
Pantagruel
Gargantua

24

35

LES GUSTAVES CHAUDES



Recette Rebelle : une assiette 100% végétale, 0% déchet — le légume travaillé dans son intégralité !

Capuccino de panais aux amandes et café, chips de panais

10

Duo de burger, pain gratiné aux oignons, steak Angus, sauce burger maison, tomme de Savoie,
Spianata grillé et confit d'oignon

20

Deux œufs parfaits, confit d'oignon à la grenadine, crème au foie gras et ses mouillettes

11

Deux tacos, confit de cuisses de canard aux pommes, crème de ciboulette à l'ail, oignon frit

15



Bol de pommes de terre frites et ketchup maison

6

Tous nos prix s'entendent en euro, ttc et service compris



LES VIANDES À LA COUPE

Des morceaux de viande sélectionnés avec soin pour leurs qualités et leurs traçabilités.

Idéal pour partager autour d'une table un moment de convivialité et des saveurs uniques !

Demandez notre ardoise du jour.

A partir de 9€ les 100 grammes

LA POPOTTE

“C’est une cuisine généreuse et réconfortante.”

Filet de turbot, huile d’herbes au citron et clémentine, crémeux de lentille corail	32
Dos de cabillaud, coulis de piquillos au saté et mascarpone, crumble aux herbes	30
Pavé de veau du Ségala, sauce au Marsala, crème d’amande au piment d’Espelette, amandes torréfiées salées	30
Délice de porc caramélisé au miel et soja, fèves de soja acidulées, cacahuètes concassées	28
Spaghettis artisanaux, crème de céleri, légumes d’hiver, chiffonnade de jambon rostello à la truffe, copeaux d’Osso Iraty, mélange de graines	26
Grande salade iceberg, saumon mariné à la betterave, mangue, fèves de soja, radis noir, crudités, segments d’agrumes, vinaigrette aux agrumes et croustillant de riz	24

LES GARNITURES

Servies en poêlons et toujours de saison, elles accompagneront vos plats.

LES ENFANTS

Mini burger 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

L’entremet vanille cassis marrons : biscuit madeleine, praliné amande, mousse et croustillant vanille, Namelaka ivoire/marron, confit cassis myrtille	12
La tartelette citron yuzu noisette : crème et praliné noisette, confit citron et crémeux citron vert, ganache montée citron et yuzu	11
L’opéra des Gustaves : biscuit joconde imbibé au café, confit fruit de la passion, ganache chocolat Guanaja 70%, crème café	11
Le nougat glacé amandes, pistaches, oranges confites et salade d’agrumes	10
La nage de fruits de saison : ananas, kiwi, bananes, grenade, agrumes, poires, sirop cannelle vanille badiane et glace amande fleur d’oranger	9
Le gros cookie chocolat caramel cuit minute à partager et sa glace vanille	15
La planche gourmande : dégustation de 3 desserts à partager	17
Le fromage : planchette de trois fromages affinés	12