



MENU

GUSTAVERIES FROIDES (en entrée ou en tapas, à partager ... ou pas !)

Moules à l'escabèche, fenouil et chorizo	9,90 €
La tartinade des Gustaves	5,50 €
Tataki de filet de taureau de Camargue au sésame, vinaigrette soja et poire	13,50 €
Médailles de foie gras du sud-ouest et confit de potimarron à la vanille de Madagascar	12,00 €
Le bol de salade et crudités	3,50 €
La planche de charcuteries*	
La planche de fromages*	
La planche mixte*	

**Les planches sont déclinées en deux tailles :*

La Pantagruel	18,50 €
La Gargantua	28,50 €

GUSTAVERIES CHAUDES (en entrée ou en tapas, à partager ... ou pas !)

Courge spaghetti gratinée au cheddar, fruits secs façon muesli	7,90 €
Duo de mini burgers de bœuf Angus :	14,50 €
- Pain curry, sauce sirop d'érable et estragon, fromage à raclette et oignons frits	
- Pain betterave, Beaufort, pousses d'épinard, pickles, oignons rouges et ketchup maison	
Accras de poissons épicés, sauce tartare	9,90 €
Trois œufs parfaits, crème de truffe de Provence et copeaux de Pecorino, piment d'Espelette	12,90 €
Le bol de pommes de terre frites maison	5,50 €

LES VIANDES À LA COUPE - (à l'ardoise)

LA POPOTTE

Faux filet de veau rosé cuit à basse température, sauce au Marsala et éclats d'amandes torréfiées	23,90 €
Dos de cabillaud Skrei en croûte d'épices cajun, crème de fenouil et réduction de Côte du Rhône	26,90 €
Poitrine de porc du Ventoux confite au saté et snackée à la plancha, condiments d'arachide	22,90 €
Filet de daurade royale cuit à l'unilatéral, huile de céleri, olives noires, échalotes et citron confit	25,90 €
Pâtes fraîches au curry vert, coques et crevettes, copeaux de comté 12 mois, maïs grillé	22,90 €
La grande salade du moment, fromage de chèvre de la Drôme pané, crudités, chips de patate douce, noix, vinaigrette moutarde à l'ancienne et à l'ail	17,90 €

Garnitures à partager - (à l'ardoise)

LES SUCRÉS

Le grand macaron caramel, insert pomme Granny Smith, crème mousseline, toffee vanille	9,90 €
Tartelette tout café, praliné maison amandes et café, croustillant, chantilly et gel café bio du Mexique	9,90 €
Mini poires confites au Côte du Rhône, ganache crémeuse au chocolat noir 70% et poivre long de java, tuile noisettes et gruë	10,90 €
Bananes rôties flambées au vieux Rhum agricole, biscuit chocolat et noix de pécan, confit de bananes, sauce chocolat et éclats de bananes séchées	8,90 €

MENU ENFANT - 12€

Aiguillettes de poulet panées maison ou poisson
+ 1 sirop au choix + 1 glace