

GUSTAVE

Brasserie

Du lundi au samedi midi et soir

Menu Gustave 29 €

- Terrine de campagne, confit d'oignons et cornichons

Œufs mimosa, pain croustillant

Soupe à l'oignon gratinée
- Suprême de poulet façon Vallée d'Auge et pomme purée

Saumon poêlé, risotto butternut et champignons

Tripes à la mode de Caen (prix d'honneur 2023), frites fraîches
- Assiette de fromages et salade

Mousse chocolat, tuile crouillante

Fromage blanc, coulis de fruits rouges

Menu Eiffel 39 €

- Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons rouges au cassis

Tartare de saumon, citron vert et pomme Granny Smith

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (6 pièces)
- Vol au vent de volaille, champignons et sauce foie-gras

Pièce de Bœuf (200g), sauce poivre et frites fraîches

Filet de bar rôti, rigatoni à la truffe
- Dessert au choix

Supplément de 2 € pour le café gourmand

Supplément de 5 € pour le champagne gourmand

Plat du midi 13 €

Du lundi au vendredi
sauf jours fériés

English menu



Menu enfant 12 €

jusqu'à 12 ans
Poulet croustillant et frites fraîches
Mousse chocolat

Nos Entrées

- Soupe à l'oignon gratinée

Terrine de campagne, confit d'oignons et cornichons

Tartare de saumon, citron vert et pomme Granny Smith

Œufs mimosa, pain crouissant

Os à moëlle fleur de sel à la Gustave

Assiette gourmande (Foie gras, saumon gravlax, gambas)

Petit camembert d'Isigny rôti, miel et thym

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons rouges au cassis

Saumon gravlax, crème ciboulette

Saint-Jacques rôties au four, fondue de poireaux au beurre

Escargots de Bourgogne au beurre persillé
- 6 pièces 10 €

12 pièces 19 €

Nos Salades

- Salade au saumon gravlax, agrumes et tomates confites

Brochette de gambas sur son lit de salade

Grand tartare de saumon, citron vert et Granny Smith

Salade César, parmesan, poulet croustillant et tomates confites

Croque truffe, béchamel crémeuse et jambon

Nos Plats

- Risotto butternut, champignons et tuiles croustillantes

Filet de bar rôti, rigatoni à la truffe

Aile de raie crème aux câpres, citron, croutons et pomme purée

Saumon poêlé, risotto butternut et champignons

Saint-Jacques et encornets, crème de potimarron et petits légumes

Gambas rôties, poêlée forestière, noisettes et pommes grenaille
- Suprême de poulet façon Vallée d'Auge et pomme purée

Burger de bœuf, confit d'oignons, fromage, lard grillé et frites fraîches

Côte de cochon fermière, jus au miel et pommes grenaille au thym

Belles cuisses de grenouilles en persillade et pomme purée

Tartare de bœuf et frites fraîches

Pièce de Bœuf (200g), sauce poivre et frites fraîches

Bœuf façon Rossini, pomme purée et jus truffé

Tripes à la mode de Caen (prix d'honneur 2023), frites fraîches

Vol au vent de volaille, champignons et sauce foie-gras

Blanquette de veau risotto aux champignons

Nos Fromages, Desserts et Coupes glacées

- Assiette de fromages et salade

Petit camembert d'Isigny rôti, miel et thym
- Tarte Tatin et sa glace vanille

Mousse chocolat, tuile crouillante

Fromage blanc, coulis de fruits rouges

Tartelette de citron et meringue française

Crêpe suzette à l'orange

Baba au rhum et chantilly

Profiterole, chou à la glace vanille et sauce chocolat

Crème brûlée à la vanille

Café ou thé gourmand

Champagne gourmand

Vacherin glacé à la Gustave

Coupe normande : sorbet pomme et calvados

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat et chantilly

Café liégeois : glace café, sauce café et chantilly

Sorbet citron au limoncello

Garnitures supplémentaires : Frites fraîches, pomme purée, risotto butternut, salade : 3 €

Prix nets, taxes et service compris, nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes.



Végétarien

Tous nos plats sont faits maison et réalisés à base de produits frais, en privilégiant les producteurs de proximité. Toutes nos viandes sont d'origine française.