

GUSTAVE *Brasserie*

Du lundi au samedi midi et soir

Menu Eiffel 39 €

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons rouges au cassis
Saumon gravlax, crème ciboulette
6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé

Côte de cochon fermière, jus au miel et pommes grenailles
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

Menu Gustave 29 €

Croustillant de canard à l'orange
Œufs mimosa, pain croustillant
Tartare de saumon, citron vert et pomme Granny Smith

Suprême de poulet, pomme purée et crème de morilles
Saumon poêlé, petits légumes et crème citronnée
Tripes à la mode de Caen (prix national 2024) et frites fraîches

Assiette de fromages et salade
Mousse chocolat, tuile croustillante
Fromage blanc, coulis de fruits rouges

Plat du midi 14 €

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

Terrine de Gustave, au foie gras et pistache	12 €
Tartare de saumon, citron vert et pomme Granny Smith	12 €
Œufs mimosa, pain croustillant	7 €
Soupe à l'oignon gratinée	9 €
Assiettes de moules farcies au beurre d'ail	12 €
Os à moëlle fleur de sel à la Gustave	10 €
Assiette gourmande (Foie gras, saumon gravlax, gambas)	16 €
Petit camembert d'Isigny rôti, miel et thym	10 €
Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons rouges au cassis	16 €
Saumon gravlax, crème ciboulette	14 €
Croustillant de canard à l'orange	12 €
Escargots de Bourgogne au beurre persillé	6 pièces 10 € 12 pièces 19 €

Nos Salades

Salade de saumon en gravlax, agrumes et tomates confites	17 €
Gambas et Saint-Jacques sur son lit de salade	20 €
Grand tartare de saumon, citron vert et Granny Smith	17 €
La César, parmesan, poulet croustillant et tomates confites	16 €
Croque truffe, béchamel crémeuse et jambon	16 €

Nos Plats

Risotto aux champignons, parmesan et butternut	19 €
Filet de bar rôti, rigatoni à la truffe	21 €
Aile de raie, crème aux câpres, croûtons et pomme purée	19 €
Saumon poêlé, petits légumes et crème citronnée	20 €
Saint-Jacques et encornets, risotto au butternut	24 €
Pâtes aux gambas, parmesan et safran	24 €
Suprême de poulet, pomme purée et crème de morilles	20 €
Burger de bœuf, confit d'oignons, fromage, lard grillé et frites fraîches	19 €
Côte de cochon fermière, jus au miel et pommes grenailles	22 €
Belles cuisses de grenouilles en persillade et pomme purée	23 €
Tartare de bœuf et frites fraîches	19 €
Pièce de Bœuf (200g), sauce poivre et frites fraîches	22 €
Entrecôte sauce béarnaise et frites fraîches	29 €
Tripes à la mode de Caen (prix national 2024) et frites fraîches	20 €
Vol-au-vent de volaille aux morilles	23 €

Nos Fromages, Desserts et Coupes glacées

Assiette de fromages et salade	8 €
Petit camembert d'Isigny rôti, miel et thym	10 €
Mousse chocolat, tuile croustillante	8 €
Fromage blanc, coulis de fruits rouges	8 €
Riz au lait au caramel beurre salé	8 €
Tarte Normande	9 €
Crème brûlée à la vanille	9 €
Crêpe Suzette à l'orange	10 €
Baba au rhum et chantilly	10 €
Profiterole, chou à la glace vanille et sauce chocolat	10 €
Brioche façon pain perdu, glace vanille	10 €
Café ou thé gourmand	11 €
Champagne gourmand	15 €
Coupe normande : sorbet pomme et calvados	8 €
Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat et chantilly	8 €
Café liégeois : glace café, sauce café et chantilly	8 €
Sorbet citron au limoncello	8 €

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

