

GUSTAVE *Brasserie*

Du lundi au samedi midi et soir

Menu Eiffel 39 €

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons rouges au cassis
Tataki de thon, julienne de légumes à la thaï
🌿 Burrata, tomate et basilic

Côte de cochon fermière, jus au miel et pommes grenailles
Pièce de Bœuf (200g), sauce poivre et frites fraîches
Filet de bar rôti, rigatoni au pesto et parmesan

Dessert au choix

Supplément de 2 € pour le café gourmand
Supplément de 5 € pour le champagne gourmand

Menu Gustave 29 €

Terrine de campagne, confit d'oignons et cornichons
Œufs mimosa, pain croustillant
Tartare de saumon, citron vert et pomme Granny Smith

Suprême de poulet, façon basquaise et pomme purée
Cabillaud poêlé, petits pois à la française et beurre blanc
Tripes à la mode de Caen (prix d'honneur 2023) 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

Soupe de poisson de nos côtes	9 €
Terrine de campagne, confit d'oignons et cornichons	8 €
Tartare de saumon, citron vert et pomme Granny Smith	12 €
Œufs mimosa, pain croustillant	7 €
🌿 Burrata, tomate et basilic	11 €
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan	9 €
Os à moelle 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 €
Tataki de thon, julienne de légumes à la thaï	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 €
Brochette de gambas 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 €
🌿 Salade de tomates et burrata	16 €
Croque truffe, béchamel crémeuse et jambon	16 €

Nos Plats

🌿 Risotto de petits pois, parmesan et tuiles croustillantes	19 €
—	—
Filet de bar rôti, rigatoni au pesto et parmesan	21 €
Aile de raie, crème aux câpres, croûtons et pomme purée	19 €
Cabillaud poêlé, petits pois à la française et beurre blanc	20 €
Poulpe et encornets, aux épices et pommes grenailles	23 €
Gambas rôties, beurre d'ail et risotto aux petits légumes	24 €
—	—
Suprême de poulet, façon basquaise et pomme purée	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 d'honneur 2023) et frites fraîches	20 €
Parmentier de canard au foie gras	21 €
Grand carpaccio de bœuf, frites fraîches et salade	20 €

Nos Fromages, Desserts et Coupes glacées

Assiette de fromages et salade	8 €
Petit camembert d'Isigny rôti, miel et thym	10 €
—	—
Salade de fruits frais	8 €
Mousse chocolat, tuile croustillante	7 €
Fromage blanc, coulis de fruits rouges	7 €
Riz au lait au caramel beurre salé	9 €
Chou façon Paris-Brest	9 €
Baba au rhum et chantilly	9 €
Profiterole, chou à la glace vanille et sauce chocolat	9 €
Crème brûlée à la vanille	9 €
Brioche façon pain perdu, glace vanille	9 €
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 €

