

INSALATA

- CESARE** 15,90€
Salade, aiguillettes de poulet panées, croûtons, tomates confites, œuf dur, huile pesto, oignons frits, pain focaccia, crumble de parmesan
Sauce au choix : César ou vinaigrette
- DI CAPRA** 16,90€
Salade, tomates, lardons grillés, toast de bruschetta au chèvre «Pelardon», pancetta grillée, arancini Di Capra, oignons rouges, crumble de parmesan, huile pesto, vinaigrette

ANTIPASTI

- ARANCINI, LA SPÉCIALITÉ GUSTO**
spécialités napolitaines maison de boules de risotto fourrées ou assaisonnées puis panées
- ARANCINI SICILIANI** 9,90€
Mozzarella, pesto au basilic accompagnés de sauce arrabiata, roquette, pain focaccia
- ARANCINI DI CAPRA** 10,90€
Mozzarella, chèvre, noix, thym accompagnés de sauce arrabiata, roquette, pain focaccia
- DUO D'ARANCINI** 10,50€
Assortiment d'arancini Siciliani & Di Capra, sauce arrabiata, roquette, pain focaccia



- MOZZARELLA BURRATA** 9,90€
Mozzarella cœur crémeux au lait de vache, pesto rosso, roquette, condiments, pain focaccia
- MISTO DE CHARCUTERIE** 11,90€
Jambon de Parme 12 Mois, spianata calabraise, coppa, pancetta, condiments, toast de bruschetta tartare de jambon cru fines herbes, roquette, pain focaccia
- ASSIETTE GUSTO DÉCOUVERTE** 19,50€
Assortiment de jambon de Parme 12 mois & charcuterie fine italienne, duo d'arancini, mozzarella burrata, toast de bruschetta tartare de jambon cru fines herbes, sauce arrabiata, pesto rosso, salade verte, pain focaccia, crumble de parmesan

BRASSERIE VILLENEUVE LÈS BÉZIERS

PIATTO BISTRONOMIC

- CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE** 17,90€
Persillé & savoureux accompagné d'une marinade d'olives taggiasca, toast de bruschetta tartare de jambon cru fines herbes, frites maison, salade verte, crumble de parmesan, huile de pesto
- CONSEIL DU CHEF**
RAJOUTEZ UNE BURRATA, UN VRAI DÉLICE +5,00€
- BURGER ITALIA** 17,90€
Pain burger artisanal, steak haché, salade iceberg, pancetta grillée, crème de parmesan, mozzarella, tomates tranchées, oignons crispy, frites maison & salade verte
- CONSEIL DU CHEF**
POUR LES PLUS GOURMANDS, DOUBLE STEAK ! +3,00€
- MILANAISE** 18,90€
Fine escalope de veau panée accompagnée de linguini à la sauce Napolitaine, parmesan
- OSSO BUCCO RECETTE TRADITIONNELLE** 20,90€
Jarrets de veau cuits lentement à basse température, accompagnés de tagliatelles fraîches, parmesan
- SEICHE À LA PLANCHA** 23,90€
Seiches snackées à la plancha accompagnées de linguini en persillade, aioli maison, purée de légumes de saison



- SALTIMBOCCA GUSTO** 23,90€
Fines tranches de veau légèrement rosées, fourrées à la mozzarella & coppa, jus de veau réduit, accompagné de linguini au pesto, parmesan
- TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE** 18,90€
Avec de la mache, savoureux & préparé minute, condiments, pesto rosso & sauce cocktail, parmesan, jaune d'œuf, frites maison, pain focaccia, pancetta grillée, salade verte, marinade d'olives taggiasca
- ENTRECÔTE DE BŒUF** 24,90€
Belle entrecôte persillée de 300/350g environ, purée de légumes de saison, sauce au choix, salade verte, frites maison
- SUPPLÉMENT SAUCE AU CHOIX** +1,00€
PARMESAN, GORGONZOLA, POIVRE, FUNGHI CÈPES & BOLETS

PIZZAS

- MARGHERITA VÉGÉ** 11,90€
Sauce tomate, mozzarella, olives, huile basilic, origan
- REGINA** 13,90€
Sauce tomate, mozzarella, olives, jambon blanc, champignons frais, origan
- PRIMAVERA VÉGÉ** 13,90€
Sauce tomate, mozzarella, lanières de poivrons, courgettes & aubergines marinées, oignons rouges
- NAPOLI VÉGÉ** 13,90€
Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, câpres, anchois, olives
- SPAGNOLA** 13,90€
Tomate, mozzarella, poivrons grillés, spianata (chorizo italien)
- CARBONARA** 14,90€
Sauce crème, mozzarella, lardons, oignons rouges, en sortie de cuisson : jaune d'œuf
- CÉVENOLE VÉGÉ** 14,90€
Sauce crème, mozzarella, chèvre, en sortie de cuisson : noix, roquette, miel
- QUATTRO FORMAGGI VÉGÉ** 15,90€
Sauce crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola, scamorza affumicata

- DI BOLOGNA** 15,90€
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée de bœuf, merguez, oignons rouges, olives
- TARTUFO** 15,90€
Crème de truffe, mozzarella, jambon cuit, en sortie de cuisson : roquette, huile de truffe
- CALZONE** 16,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, jaune d'œuf, origan, accompagné de salade verte
- GUSTO CREMOSO** 17,90€
Sauce tomate, mozzarella, en sortie de cuisson : jambon de Parme 12 mois, huile basilic, roquette, burrata

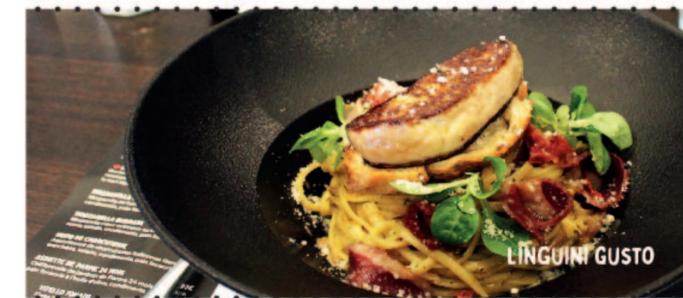


- CONSEILS GOURMANDS DU CHEF !**
- SUPPLÉMENT BURRATA 5,00€
 - SUPPLÉMENT ŒUF 1,00€
 - SUPPLÉMENT CRUMBLE DE PARMESAN 1,00€
 - SUPPLÉMENT CHARCUTERIE 2,00€

PASTA GUSTO

100% MAISON

- RIGATONI CESARE** 15,90€
Sauce parmesan, aiguillettes de poulet panées, tomates confites, parmesan
- LINGUINI PESTO CREMOSO VÉGÉ** 16,90€
Pesto, pignons, tomates confites, burrata, parmesan
- LINGUINI GUSTO** 21,90€
Linguini sauce funghi cèpes & bolets, fines tranches de magret fumé, toast de bruschetta & foie gras poêlé au moment, tomates confites, parmesan
- TAGLIATELLE CARBONARA** 15,90€
Sauce carbonara, jaune d'œuf, tomates confites, parmesan
- TAGLIATELLE DI PARMA** 17,90€
Sauce bolognaise maison au boeuf & veau, jambon de parme 12 mois, tomates confites, parmesan



- RAVIOLE FORMAGGI** 18,90€
Ravioles farcies aux fromages, sauce au gorgonzola, roquette, tomates confites, parmesan, toast de bruschetta tartare de jambon cru fines herbes
- RAVIOLE À LA TRUFFE GRATINÉE** 20,90€
Grosses ravioles farcies à la truffe & ricotta, sauce funghi cèpes & bolets, tomates confites, le tout gratiné à la mozzarella & parmesan

LASAGNE FATTE IN CASA

- LASAGNE BOLOGNAISE** 17,90€
Pâte à lasagne maison, sauce bolognaise maison boeuf & veau, béchamel, le tout gratiné à la mozzarella & parmesan, accompagné d'une petite salade verte
- LASAGNE PULLED PORK** 18,90€
Pâte à lasagne maison, effiloché de porc cuit à basse température dans son jus réduit, oignons rouges caramélisés, béchamel, le tout gratiné à la mozzarella & parmesan, accompagné d'une petite salade verte

FORMULE MIDI PRESTO*

*Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

PLAT + DESSERT

17,00€

PLATS AU CHOIX

Grillade du Jour

Frites maison, purée de légumes de saison, salade verte

Duo de Seiche

Seiches à la plancha, frites maison, sauce aïoli, purée de légumes de saison, salade verte

Rigatoni Pesto

Pesto, pignons, tomates confites, parmesan

Aiguillettes de Poulet Al Funghi

Aiguillettes de poulet grillées, rigatoni sauce funghi cèpes & bolets, parmesan

DESSERTS AU CHOIX

Toute la carte Dolce & Gelato 2 boules

Supplément 1€ pour le Café Gourmand, Panier Pistaccio & Rolling Gusto

MENU SUBLIMO

UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN DESSERT AU CHOIX

MISTO DE CHARCUTERIE

Charcuterie fine italienne, roquette, condiments, pain foccacia

TRIO D'ARANCINI SICILIANI & DI CAPRA

Roquette, condiments, pain foccacia, sauce arrabiata

SALADE ITALIA

Salade verte, tomates, toast de bruschetta tartare de jambon cru fines herbes, demi bufala, crumble de parmesan

OSSO BUCCO

Jarrets de veau cuits lentement à basse température, accompagnés de tagliatelles fraîches, parmesan

SEICHE À LA PLANCHA

Purée de légumes de saison, ravioles formaggi, persillade, sauce aïoli

ESCALOPE DE VEAU AL FUNGHI

Fine escalope de veau grillée, sauce funghi cèpes & bolets, linguini

DESSERTS AU CHOIX

Toute la carte Dolce & Gelato 2 boules

Supplément 1€ pour le Café Gourmand, Panier Pistaccio & Rolling Gusto

27,90€

BAMBINO
JUSQU'A 10 ANS

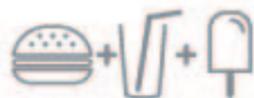
1 PLAT

Burger ou Filet de poulet pané
ou Pizzetta Romana
ou Pâtes Carbonara ou Bolognaise

1 BOISSON

Canette 33cl au choix

1 BOULE DE GLACE ou COMPOTE ou DONUTS



EUROPARK
INDOOR

11€

DOLCE

- ASSIETTE DE FROMAGES** 11,90€
Gorgonzola, mozzarella scamorza, chèvre «Pelardon», pain focaccia, salade, noix
- PANNA COTTA VANILLÉE** 7,50€
Crème italienne vanillée au coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé ou coulis de pistache
- SALADE D'ANANAS** 7,50€
Ananas frais dans son sirop maison, sorbet ananas, chantilly
- TIRAMISU TRADITION** 7,90€
au café pur arabica
- MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT** 7,90€
Boule de glace vanille, chantilly
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** 7,90€
Boule de glacé vanille, caramel, chantilly
- TARTE CITRON MERINGUÉE** 7,90€
- PANIER PISTACCIO** 8,50€
Panier feuilleté, glace vanille & pistache, chantilly, coulis de pistache, pistaches torréfiées
- ROLLING GUSTO** 8,90€
Roll feuilleté, crème mascarpone, boule de glace Nutty, coulis de chocolat, crumble 3 chocolats, chantilly



- CAFÉ GOURMAND** 8,90€
Quatre mignardises, expresso, chantilly

GELATO 2 BOULES 4,90€ | 3 BOULES 6,90€

CRÈMES GLACÉES
Chocolat, Café, Vanille, Rhum raisin, Caramel, Nutty, Coco, Tiramisu, Fraise, Pistache

SORBETS
Citron, Mangue, Framboise, Ananas

POUR LE PLAISIR, RAJOUTEZ DE LA CHANTILLY 1€

COUPES GLACÉES

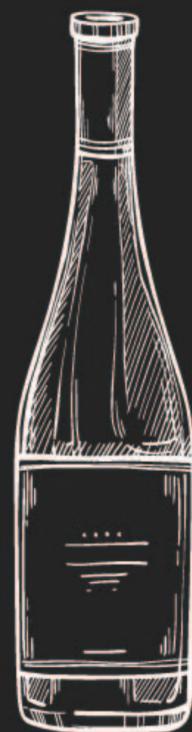
- DAME BLANCHE** 8,90€
3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly
- COLONELLO** 8,90€
2 boules citron, limoncello 2cl
- CHOCO LIÉGEOIS** 8,90€
2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat chaud, chantilly
- AFFOGATO** 8,90€
2 boules vanille, 1 boule café, expresso renversé, chantilly
- CARAMEL** 8,90€
2 boules caramel, 1 boule vanille, nappage caramel beurre salé, brisures de daims, chantilly
- EXOTIQUE** 8,90€
1 boule vanille, 1 boule coco, 1 boule ananas, chantilly, morceaux d'ananas frais

Brasserie
Gusto

LE FAIT MAISON À L'ITALIENNE

COCKTAILS

EAUX MINÉRALES



limonade

PROSECCO

DRINK



DIGESTIFS



vins

SPIRITUEUX

CAFFÈ



SPRITZ

ITALIE

BRASSERIE

CAVE À VINS

LES VINS ITALIENS



12,5cl



75cl

ROUGE

BORGIO CORVINA VERONESE LGT

Corvina de la région de Vérone, vin frais & minéral

4,90€

22,90€

BLANC

BORGIO DEI CILIEGI

Garganega de la région de Vérone. Vin frais & fruité idéal en apéritif & antipasti

4,90€

22,90€

PÉTILLANTS

COUPE PROSECCO

10cl

6,00€

PROSECCO MARTINI

21,90€

LAMBRUSCO ROSÉ DELL'EMILIA IGT ROSATO

21,90€



♥ COUPE GUSTO Prosecco, Crème pêche

10cl

6,90€

CHAMPAGNE

BOUTEILLE

75cl

69,00€

SPIRITUEUX

EAU DE VIE POIRE WILLIAMS

4cl

7,00€

LIMONCELLO

4cl

7,00€

GET 27

4cl

7,00€

GRAPPA

4cl

7,00€

WHISKY JACK DANIEL'S

4cl

7,00€

RHUM DIPLOMATICO

4cl

8,00€

RHUM PYRAT XO

4cl

9,00€

RHUM SANTA TERESA 1796

4cl

9,00€



TEQUILA PATRON SILVER

4cl

9,00€

COGNAC RÉMY MARTIN

4cl

8,00€

CALVADOS CHÂTEAU DE BREUIL

4cl

8,00€

...LA FELICITÀ SI TROVA
NEI MOMENTI CHE CONDIVIDIAMO...

CAVE À VINS

LES VINS RÉGIONAUX



12,5cl



75cl

VINS ROUGES

ronds, souples & longs

LA GRAVETTE TOURTOUREL 5,50€ 28,90€
AOP Pic Saint Loup - 60% Syrah, 40% Grenache

CASTELBARRY - LE SALUT DE LA TERRE 4,90€ 24,90€
AOP Terrasses du Larzac - 60% Grenache, 30% Syrah, 10 % Mourvèdre

VINS ROUGES

fruités & légers

CHAMPS DES PIERRES 5,50€ 29,90€
Château Pech-Céleyran - AOP La Clape - 40% Mourvèdre, 40% Syrah, 20% Grenache

VINS ROSÉS

souples & fruités

EPURE MÉDITERRANÉE 6 4,90€ 18,90€
Domaine Grassier - VDP Méditerranée - Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Caladoc

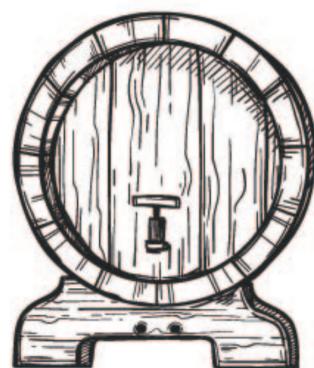
GRISPLENDE 4,90€ 19,90€
IGP Côtes de Thau - 100% Grenache gris

VINS BLANCS

CHARDONNAY INWINECTUS 4,90€ 18,90€
IGP Pays d'Oc - Sec et aromatique - 100% Chardonnay

VIIGNIER JARDIN DE LYSE 4,90€ 18,90€
IGP Pays d'Oc - 100% Viognier

MUSCAT SAUVIGNON «L'INÉDIT» 4,90€ 24,90€
IGP Pays d'Oc - Légèrement moelleux, frais et fruité



VIN AU PICHET

ROUGE, ROSÉ OU BLANC 1/4l 1/2l
5,50€ 8,50€
IGP Pays d'Oc

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO LAVAZZA	1,90€
DÉCAFÉINÉ	1,90€
CAFÉ ALLONGÉ	1,90€
NOISETTE	2,20€
CHOCOLAT	3,90€
CAPPUCCINO	4,50€
Grand café à la mousse de lait	
CAFÉ VIENNOIS À LA CHANTILLY	4,90€
THÉ OU INFUSION	3,50€



SERVI BIEN FRAIS AU SHAKER !

CAFÉ FRAPPÉ 33cl 4,50€
Café, orgeat, sucre de canne

BIÈRES

pression

	33cl
HEINEKEN BLONDE	4,90€
AFFLIGEM BLONDE	5,90€
BIÈRE DU MOMENT	5,90€
LAGUNITAS IPA	5,90€
PANACHÉ	4,50€
MONACO	4,90€

	50cl
HEINEKEN BLONDE	6,90€
AFFLIGEM BLONDE	7,90€
BIÈRE DU MOMENT	8,90€
LAGUNITAS IPA	8,90€
PANACHÉ	6,50€
MONACO	6,90€
SUPPLÉMENT SIROP	0,50€
SUPPLÉMENT PICON	1,50€

BIÈRES

bouteille

DESPERADOS	33cl	6,90€
HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL	33cl	4,90€



NOS COCKTAILS SONT RÉALISÉS PAR NOTRE MIXOLOGUE

COCKTAILS MAISON alcool

MOJITO	9,00€
MOJITO FRAMBOISE	9,00€
MOJITO ROYAL Prosecco	9,50€
SPRITZ	9,00€
SPRITZ ST GERMAIN St Germain, Prosecco, Perrier, Citron	9,50€
SPRITZ LIMONCELLO Limoncello, Prosecco, Perrier, Citron	9,50€

PINA COLADA	9,00€
ITALICUS GIARDINO SEGRETO Gin, Italicus, Limoncello, Jus de pomme, Citron jaune, Sucre de canne	9,50€
SAINT GERMAIN HUGORITO Saint Germain, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre roux, Sirop de canne, Top de prosecco	9,50€



COCKTAILS MAISON sans alcool

VIRGIN MOJITO Citron vert, Sirop de rhum, Menthe, Limonade, Coulis citron vert	7,90€
VIRGIN COLADA Jus d'ananas, Sirop de rhum, Coulis noix de coco	7,90€
VIRGIN PASSIONE Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine, Coulis passion	7,90€
VIRGIN SPRITZ Martini aperitivo vibrante, Perrier, Tranche d'orange	7,90€

APÉRITIFS

PASTIS 51 ou RICARD	4cl	3,00€
CAMPARI BITTER	6cl	5,50€
AMÉRICANO	6cl	5,50€
SUZE	4cl	4,90€
MARTINI BIANCO	6cl	4,90€
MARTINI ROSSO	6cl	4,90€
RHUM BACARDI ANEJO 4	4cl	5,50€
VODKA GREY GOOSE	4cl	5,50€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	4cl	5,50€
GIN BOMBAY TONIC Gin Bombay Sapphire, Tonic, Citron	4cl	8,00€
WHISKY BALLANTINE'S	4cl	5,50€
WHISKY JACK DANIEL'S	4cl	7,00€
MOSCATO D'ASTI Vin blanc pétillant	10cl	4,90€
MUSCAT	10cl	4,90€
KIR Vin blanc, cassis, mûre, framboise ou pêche	10cl	4,90€

SOFT

COCA COLA	5 33cl	3,90€
COCA COLA ZÉRO	33cl	3,90€
COCA COLA CHERRY	33cl	3,90€
ORANGINA	25cl	3,90€
FANTA ORANGE	25cl	3,90€
SCHWEPES TONIC	25cl	3,90€
SCHWEPES AGRUM'	25cl	3,90€
SPRITE	25cl	3,90€
TROPICO TROPICAL	25cl	3,90€
LIMONADE PSCHITT	25cl	3,90€
FUZE TEA PÊCHE	25cl	3,90€
DIABOLO	25cl	3,90€
SIROP FRIGOLET & VITTEL Anis, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche	25cl	3,20€
JUS DE FRUITS	25cl	3,90€

EAUX MINÉRALES

SAN PELLEGRINO	50cl	3,90€
SAN PELLEGRINO	100cl	5,90€
VITTEL	50cl	3,90€
VITTEL	100cl	5,90€
PERRIER	33cl	3,90€
PERRIER FINES BULLES	50cl	3,90€
PERRIER FINES BULLES	100cl	5,90€