



des plats à l'italienne fait maison & avec amour

Brasserie
Gusto

Fabriqués sur place ou dans notre propre atelier !



ANTIPASTI



arancini, la spécialité gusto

BOULES DE RISOTTO GARNIES À LA MAIN PUIS PANÉES, UNE SPÉCIALITÉ SICILIENNE MAISON !

ARANCINI SICILIANI x3 9,90€

Mozzarella, Pesto au basilic accompagnés de sauce arrabiata, Roquette, Pain focaccia

ARANCINI DI CAPRA x3 9,90€

Mozzarella, Chèvre, Noix, Thym accompagnés de sauce thym & miel, Roquette, Pain focaccia

DUO D'ARANCINI x4 12,50€

Assortiment d'arancini Siciliani & Di Capra, Sauce arrabiata, Sauce miel & thym, Roquette, Pain focaccia

MOZZARELLA BURRATA

Mozzarella cœur crémeux au lait de vache, Pesto rosso, Roquette, Condiments, Pain focaccia

MISTO DE CHARCUTERIE

Jambon de Parme DOP affiné 12 mois, Spianata Calabrese, Coppa, Pancetta, Condiments, Tartine de tartare de jambon cru fines herbes, Roquette, Pain focaccia

INSALATA



CESARE

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

Salade, Tomates, Lardons grillés, Toast de Pélardon des Cévennes, Pancetta grillée, Arancini Di Capra, Oignons rouges, Crumble de parmesan, Huile pesto, Vinaigrette

PIANO ROMAINE

Carpaccio de tomates, Crème de burrata & sa réduction de vinaigre balsamique, Salade, Melon, Jambon de parme DOP affiné 12 mois, Légumes grillés, Crumble de parmesan, Vinaigrette

ASSIETTE GUSTO DÉCOUVERTE

Assortiment de Jambon de parme DOP affiné 12 mois, charcuterie fine italienne, Arancini Siciliani, Carpaccio de tomates & crème de burrata, Tartine de tartare de jambon cru fines herbes, Sauce arrabiata, Pesto rosso, Salade verte, Pain focaccia, Crumble de parmesan

BRASSERIE LATTES

PIATTO BISTRONOMIC



CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE

Persillé & savoureux, accompagné d'une marinade d'olives taggiasca, Tartine de jambon cru fines herbes, Frites fraîches, Salade verte, Crumble de parmesan, Huile pesto



CONSEIL DU CHEF
MOZZARELLA CŒUR CRÉMEUX AU LAIT DE VACHE +5,00€

BURGER ITALIA

Pain burger artisanal, Steak haché français 150g, Salade, Pancetta grillée, Crème de parmesan, Mozzarella di Bufala, Tomates tranchées, Oignons frits, Frites fraîches, Salade verte



CONSEIL DU CHEF
POUR LES PLUS GOURMANDS, DOUBLE STEAK ! +4,00€

MILANAISE

Fine escalope de veau panée accompagnée de linguini à la sauce Napolitaine, Salade verte, Parmesan

PASTA GUSTO

TOUTES NOS PÂTES SONT «FAIT MAISON»

RIGATONI CESARE

Sauce parmesan, Aiguillettes de poulet panées, Tomates confites, Parmesan

LINGUINI PESTO CREMOSO

Pesto, Pignons torréfiés, Tomates confites, Burrata, Parmesan

LINGUINI GUSTO

Linguini sauce funghi cèpes & bolets, Fines tranches de magret fumé, Toast de foie gras poêlé au moment, Tomates confites, Parmesan

TAGLIATELLE CARBONARA

Sauce carbonara, Jaune d'œuf, Tomates confites, Parmesan

LASAGNE BOLOGNAISE

Pâte à lasagne maison, Sauce bolognaise maison boeuf & veau, Béchamel, le tout gratiné à la Mozzarella & Parmesan accompagné d'une petite salade verte

SEICHE À LA PLANCHA

Seiches à la plancha accompagnées de linguini en persillade, Aïoli maison, Aubergines grillées, Salade verte

CORDON BLEU TARTUFO

Ballotine de volaille française roulée à la crème de truffe, Jambon truffé & mozzarella puis panée accompagnée de tagliatelles sauce funghi cèpes & bolets, Tomates rôties, Parmesan

SALTIMBOCCA GUSTO

Fines tranches de veau légèrement rosées, fourrées à la mozzarella & coppa, Jus de veau réduit, Linguini au pesto, Tomates rôties, Parmesan

STEAK DE THON SICILIANI

Steak de thon à la plancha légèrement rosé, Sauce tomate maison & marinade d'olives taggiasca accompagné de ravioles burrata & gamberri, Aubergines grillées, Tomates rôties

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

Avec de la mâche, savoureux, préparation minute maison & jaune d'œuf. Frites fraîches, Pancetta grillée, Marinade d'olives taggiasca, Pain focaccia, Salade verte

ENTRECÔTE

Entrecôte de bœuf française, 350g environ. Frites fraîches, Aubergines grillées, Tomates rôties, Salade verte
SAUCE AU CHOIX :
PARMESAN, GORGONZOLA, POIVRE, FUNGHI CÈPES & BOLETS

RAVIOLE FORMAGGI

Ravioles farcies aux fromages, Sauce au gorgonzola, Tartine de tartare de jambon cru fines herbes, Tomates rôties, Roquette, Parmesan

RAVIOLE BURRATA & GAMBERRI

Ravioles farcies à la crème de burrata & crevettes, Gambas à la plancha, Sauce parmesan, Tomates confites & rôties



PIZZAS

MARGHERITA

Sauce tomate, Mozzarella, Olives, Huile pesto, Origan

REGINA

Sauce tomate, Mozzarella, Olives, Jambon cuit supérieur au torchon, Champignons frais, Origan

PRIMAVERA

Sauce tomate, Mozzarella, Courgettes, Aubergines & Poivrons marinés, Asperges grillées

NAPOLI

Sauce tomate, Mozzarella, Oignons rouges, Câpres, Anchois, Olives

CALABRESE

Sauce Tomate, Mozzarella, Chèvre, Poivrons grillés, Spianata (charcuterie piquante italienne)

CARBONARA

Sauce crème à la ricotta, Mozzarella, Lardons, Oignons rouges, en sortie de cuisson : Jaune d'œuf

CÉVENOLE

Sauce crème à la ricotta, Mozzarella, Chèvre, en sortie de cuisson : Noix, Roquette, Miel

QUATTRO FORMAGGI

Sauce crème à la ricotta, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola, Scamorza affumicata



DI BOLOGNA

Sauce tomate, Mozzarella, Viande hachée de bœuf, Merguez, Oignons rouges, Olives

TARTUFO

Sauce crème à la ricotta & truffe, Mozzarella, Jambon cuit supérieur au torchon, en sortie de cuisson : Roquette, Huile de truffe

CALZONE

Sauce tomate, Mozzarella, Jambon cuit supérieur au torchon, Champignons, Jaune d'œuf, Origan accompagné de salade verte

GUSTO CREMOSO

Sauce tomate, Jambon de Parme affiné 12 mois, Huile de pesto, Roquette, Burrata, Parmesan



CONSEILS GOURMANDS DU CHEF !

MOZZARELLA CŒUR CRÉMEUX AU LAIT DE VACHE	5,00€
CHARCUTERIE	2,00€
ŒUF OU CRUMBLE DE PARMESAN	1,00€

Végétarien | Liste des allergènes disponible à la demande

FORMULE MIDI PRESTO*

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

PLAT + DESSERT
17,00€

PLATS AU CHOIX

GRILLADE DU JOUR

Frites fraîches, Aubergines grillées, Salade verte

PLAT DU JOUR

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

PINSA PROSCIUTTO CRUDO

Sauce tomate, Mozzarella, en sortie de cuisson : Salade verte, Légumes grillés de saison, Jambon de Parme affiné 12 mois, Crumble de parmesan

BROCHETTE CORLEONE

Brochette de volaille marinée aux épices italiennes, Sauce ciboulette, Frites fraîches, Aubergines grillées, Salade verte

DESSERTS AU CHOIX

TOUTE LA CARTE DOLCE & GELATO 2 BOULES

Café Gourmand, Rolling Gusto & Panier Pistaccio +1€

MENU SUBLIMO

UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN DESSERT AU CHOIX

MISTO DE CHARCUTERIE

Jambon de Parme DOP affiné 12 mois, Spianata Calabrese, Coppa, Pancetta, Condiments, Tartine de tartare de jambon cru fines herbes, Roquette, Pain focaccia

TRIO D'ARANCINI SICILIANI & DI CAPRA

Assortiment d'arancini Siciliani & Di Capra, Sauce arrabiata, Sauce miel & thym, Roquette, Pain focaccia

SALADE ITALIA

Salade verte, Tomates, Tartine de tartare de jambon cru fines herbes, Demi bufala, Crumble de parmesan

SEICHE À LA PLANCHA

Seiches à la plancha accompagnées de linguini en persillade, Aïoli maison, Aubergines grillées, Salade verte

CORDON BLEU TARTUFO

Ballotine de volaille française roulée à la crème de truffe, Jambon truffé & mozzarella puis panée accompagnée de tagliatelles sauce funghi cèpes & bolets, Tomates rôties, Parmesan

LINGUINI PESTO CREMOSO

Pesto, Pignons torréfiés, Tomates confites, Burrata, Parmesan

DESSERTS AU CHOIX

Toute la carte Dolce & Gelato 2 boules
Café Gourmand, Rolling Gusto & Panier Pistaccio +1€

29,90€

BAMBINO

JUSQU'À 10 ANS

11€

BURGER CLASSICO

Pain Burger, Steak haché 120g, Tomate, Cheddar, Frites fraîches

POULET PANÉ

Aiguillettes de poulet panées, Frites fraîches

PIZZETTA ROMANA

Sauce tomate, Jambon cuit supérieur au torchon, Olives, Mozzarella

RIGATONI BOLOGNAISE

Sauce Bolognaise Maison Bœuf & Veau

RIGATONI CARBONARA

Sauce Carbonara, Parmesan

BOISSON

Canette 33cl au choix

1 BOULE DE GLACE ou COMPOTE ou DONUTS

DOLCE

ASSIETTE DE FROMAGES

11,90€

Gorgonzola, Mozzarella scamorza, Pélardon des Cévennes, Pain focaccia, Salade, Noix

PANNA COTTA VANILLÉE

6,90€

Crème italienne vanillée, 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 AU CAFÉ PUR ARABICA

7,90€

MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT

7,90€

Boule de glace vanille, Chantilly

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

7,90€

Boule de glace 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, Espresso, Chantilly



GELATO

2 BOULES 4,90€

3 BOULES 6,90€

CRÈMES GLACÉES

Chocolat, Café, Vanille, Rhum raisin, Caramel, Nutty, Coco, Fraise, Tiramisu, 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, Espresso 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
Gusta
LE FAIT MAISON À L'ITALIENNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

COCKTAILS

EAUX MINÉRALES



limonade

PROSECCO

DRINK



DIGESTIFS



vins

SPIRITUEUX

CAFE



SPRITZ

ITALIE

BRASSERIE



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

CAVE À VINS LES VINS ITALIENS

		
ROUGE	12,5cl	75cl
BORG CORVINA VERONESE LGT	4,90€	22,90€
Corvina de la région de Vérone, vin frais & minéral		
BLANC		
BORG DEI CILIEGI	4,90€	22,90€
Garganega de la région de Vérone. Vin frais & fruité idéal en apéritif & antipasti		
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€

CAVE À VINS, CHAMPAGNES & SPIRITUEUX

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

GRISPLENDIDE 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

VIOGNIER 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 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€

BOISSONS CHAUDES & BIÈRES



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	9,50€
Gin, Italicus, Limoncello, Jus de pomme, Citron jaune, Sucre de canne	

SAINT GERMAIN HUGORITO	9,50€
Saint Germain, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre roux, Sirop de canne, Top de prosecco	



COCKTAILS MAISON

sans alcool

VIRGIN MOJITO	7,90€
Citron vert, Sirop de rhum, Menthe, Limonade, Coulis citron vert	

VIRGIN COLADA	7,90€
Jus d'ananas, Sirop de rhum, Coulis noix de coco	

VIRGIN PASSIONE	7,90€
Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine, Coulis passion	

VIRGIN SPRITZ	7,90€
Martini aperitivo vibrante, Perrier, Tranche d'orange	

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	33cl	3,90€
COCA COLA ZÉRO	33cl	3,90€
COCA COLA CHERRY	33cl	3,90€
ORANGINA	25cl	3,90€
FANTA ORANGE	25cl	3,90€
SCHWEPPES TONIC	25cl	3,90€
SCHWEPPES 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€