



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 9,90€

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

MISTO DE CHARCUTERIE 11,90€

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 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 Pélardon des Cévennes, Pancetta grillée, Arancini Di Capra, Oignons rouges, Crumble de parmesan, Huile pesto, Vinaigrette

PIANO ROMAINE 16,90€

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 19,90€

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 ODYSSEUM

PIATTO BISTRONOMICO



CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE 17,90€

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 17,90€

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 18,90€

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

SEICHE À LA PLANCHA 23,90€

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

CORDON BLEU TARTUFO 22,90€

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

STEAK DE THON SICILIANI 24,90€

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 18,90€

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

ENTRECÔTE 27,90€

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 18,90€

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

RAVIOLE BURRATA & GAMBERRI 23,90€

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



PIZZAS

• **MARGHERITA** 11,90€

Sauce tomate, Mozzarella, Olives, Huile pesto, Origan

• **REGINA** 13,90€

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

• **PRIMAVERA** 13,90€

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

• **NAPOLI** 13,90€

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

• **CALABRESE** 13,90€

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

◦ **CARBONARA** 14,90€

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

◦ **CÉVENOLE** 14,90€

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

◦ **QUATTRO FORMAGGI** 15,90€

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



• **DI BOLOGNA** 15,90€

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

◦ **TARTUFO** 15,90€

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

• **CALZONE** 16,50€

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

• **GUSTO CREMOSO** 17,90€

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

PLAT DU JOUR

*Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés.
Dans la limite des quantités disponibles.

12,90€

FORMULE MIDI PRESTO*

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

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

17,00€

ENTRÉES AU CHOIX

MISTO 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

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

PLATS AU CHOIX

GRILLADE DU JOUR

Frites fraîches, Aubergines grillées, Salade verte

PLAT DE JOUR

*Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés.
Dans la limite des quantités disponibles.

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€

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.

GOUTER



CAPPUCCINO

MILKSHAKE

bière



chantilly

PAUSE

GELATO

GAUFRE

GOURMANDISE

...È IL MOMENTO DI UNA PAUSA GOURMET...

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
.....

GELATO

2 BOULES 4,90€

3 BOULES 6,90€

CRÈMES GLACÉES

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

SORBETS

Citron, Mangue, Framboise, Ananas



.....
POUR LE PLAISIR, RAJOUTEZ DE LA CHANTILLY

1€
.....

COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly

8,90€

COLONEL

2 boules citron, vodka 2cl

8,90€

CHOCO LIÉGEOIS

2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat chaud, chantilly

8,90€

AFFOGATO

2 boules vanille, 1 boule café, expresso renversé, chantilly

8,90€

CARAMEL

2 boules caramel, 1 boule vanille, nappage caramel beurre salé, brisures de daims, chantilly

8,90€

EXOTIQUE

1 boule vanille, 1 boule coco, 1 boule ananas, chantilly, morceaux d'ananas frais

8,90€

CRÊPES

SUCRE	3,50€
CREPIOTELLA, CREPIOTELLA BLANC	4,50€
FRUITS Fraise, Lemon curd	4,50€
GOURMANDE Caramel beurre salé, Spéculoos	4,50€

SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,00€
SUPPLÉMENT GLACE	2,00€

SMOOTHIES

EXOTIC Ananas, mangue, passion	35cl	5,00€
NUTRITONIC Banane, kiwi, pomme, citron	35cl	5,00€
ULTRAVIOLET Fraise, banane, myrtille	35cl	5,00€

SOFT

COCA COLA	33cl	3,90€
COCA COLA ZÉRO	33cl	3,90€
COCA COLA CHERRY	33cl	3,90€
ORANGINA	25cl	3,90€
FANTA ORANGE	33cl	3,90€
SCHWEPPE TONIC	25cl	3,90€
SCHWEPPE AGRUM'	25cl	3,90€
SPRITE	25cl	3,90€
TROPICO TROPICAL	25cl	3,90€
LIMONADE PSCHITT	25cl	3,90€
FUZE TEA PÊCHE	25cl	3,90€
PERRIER	33cl	3,90€
DIABOLO	25cl	3,90€
SIROP FRIGOLET & VITTEL	25cl	3,20€
JUS DE FRUITS	25cl	3,90€



BOISSONS CHAUDES & SOFT

BIÈRESpression

HEINEKEN BLONDE	25cl	3,50€
AFFLIGEM BLONDE		4,50€
BIÈRE DU MOMENT		4,90€
PANACHÉ		3,50€
MONACO		3,90€

	50cl	
HEINEKEN BLONDE		6,90€
AFFLIGEM BLONDE		7,90€
BIÈRE DU MOMENT		8,90€
PANACHÉ		6,50€
MONACO		6,90€

SUPPLÉMENT SIROP	0,50€
SUPPLÉMENT PICON	1,50€

BIÈRESbouteille

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

MILKSHAKES

7,90€

CHOCOLAT

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, coulis chocolat

VANILLE

3 boules vanille, chantilly, coulis caramel

FRAISE

2 boules fraise, 1 boule vanille, chantilly, coulis fruits rouges



CARAMEL

2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, chantilly, coulis caramel

CHEF

2 boules mangue, 1 boule ananas, coulis de fruits rouges

SUPPLÉMENT GLACE

2,00€

Chocolat, café, vanille, rhum raisin, pistache, caramel, tiramisu, menthe éclats de chocolat, coco

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



12,5cl

ROUGE

BORG CORVINA VERONESE LGT

Corvina de la région de Vérone, vin frais & minéral

4,90€



75cl

22,90€

BLANC

BORG 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€

CAVE À VINS

LES VINS RÉGIONAUX



12,5cl



75cl

VINS ROUGES

ronds, souples & longs

LA GRAVETTE TOURTOUREL

AOP Pic Saint Loup - 60% Syrah, 40% Grenache

5,50€

28,90€

CASTELBARRY - LE SALUT DE LA TERRE

AOP Terrasses du Larzac - 60% Grenache, 30% Syrah, 10 % Mourvèdre

4,90€

24,90€

VINS ROSÉS

souples & fruités

EPURE MÉDITERRANÉE

Domaine Grassier - VDP Méditerranée - Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Caladoc

4,90€

18,90€

GRISPLENIDE

IGP Côtes de Thau - 100% Grenache gris

4,90€

19,90€

VINS BLANCS

CHARDONNAY INWINECTUS

IGP Pays d'Oc - Sec et aromatique - 100% Chardonnay

4,90€

18,90€

VIOGNIER JARDIN DE LYSE

IGP Pays d'Oc - 100% Viognier

4,90€

18,90€

MUSCAT SAUVIGNON «L'INÉDIT»

IGP Pays d'Oc - Légèrement moelleux, frais et fruité

4,90€

24,90€



VIN AU PICHET

ROUGE, ROSÉ OU BLANC

IGP Pays d'Oc

1/4ℓ

5,50€

1/2ℓ

8,50€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO LAVAZZA

1,90€

DÉCAFÉINÉ

1,90€

CAFÉ ALLONGÉ

1,90€

NOISETTE

2,20€

CHOCOLAT

3,90€

CAPPUCCINO

Grand café à la mousse de lait

4,50€

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

25cl

HEINEKEN BLONDE

3,50€

AFFLIGEM BLONDE

4,50€

BIÈRE DU MOMENT

4,90€

PANACHÉ

3,50€

MONACO

3,90€

50cl

HEINEKEN BLONDE

6,90€

AFFLIGEM BLONDE

7,90€

BIÈRE DU MOMENT

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 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€
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€