



LA CARTE

de la France
à l'Italie





PARCE QU'UNE BONNE CUISINE COMMENCE AVEC

des bons produits

Chez Brasserie Gusto, nous accordons une attention particulière à la sélection de nos ingrédients. Notre carte suit le rythme des saisons et chaque produit est choisi pour sa qualité et son authenticité.

Pâtes fraîches maison, sauces mijotées, spécialités maison, produits DOP italiens, viande de bœuf française, fromages de terroir, pain de notre boulanger local...

Tout est pensé pour vous offrir une cuisine sincère, savoureuse et généreuse.



NOS ENGAGEMENTS qualité

nos viandes



Viandes de boeuf & de veau : Aveyron & Massif central
Volaille Française

nos produits

Arancini roulés à la main
Pâtes fraîches maison
Sauce tomate mijotée dans notre atelier



Liste des allergènes disponible à la demande. Prix nets service compris.

PIATTO BISTRONOMICCO



brasserie à la française

FAUX-FILET AUBRAC 26,90€

Faux-filet de bœuf, race à viande d'Aveyron 300g environ. Frites fraîches, Légumes de saison, Salade verte

SAUCE AU CHOIX : PARMESAN, POIVRE, FUNGHI CÈPES & BOLETS

BALLOTINE TARTUFO CROUSTILLANTE 23,90€

Filet de volaille française roulé à la crème de truffe, Jambon truffé & Mozzarella puis pané, accompagné de rizo (risotto de petites pâtes), Sauce funghi, Légumes de saison, Parmesan

TARTARE DE BŒUF AUBRAC 18,90€

Viande de bœuf, race à viande d'Aveyron en tartare préparé minute, servi avec Frites fraîches, Pancetta grillée, **Marinade d'olives taggiasca**, Jaune d'œuf, Pain focaccia, Salade verte

les saveurs de la mer

SEICHE À LA PLANCHA 24,90€

Seiches à la plancha accompagnées de rizo (risotto de petites pâtes), Crème de crustacés, Légumes de saison, Aïoli maison, Parmesan

BROCHETTE DI MARE 22,90€

Thon & espadon marinés, Rizo (risotto de petites pâtes), Crème de crustacés, Légumes de saison, Aïoli maison, Parmesan



l'italie à notre façon

mama mia!



SALTIMBOCCA GUSTO 23,90€

Fines tranches de veau d'origine Aveyron & Massif Central légèrement rosées, fourrées à la mozzarella & Coppa, Jus de veau réduit, Linguini au pesto, Parmesan

NOTRE ACCORD MET & VIN 5,00€
valpolicella regolo sartori rosso

MILANAISE 19,50€

Fine escalope de veau d'origine Aveyron & Massif Central panée accompagnée de linguini à la sauce Napolitaine, Salade verte, Parmesan

BURGER ITALIA 18,90€

Pain burger artisanal, **Steak haché frais race à viande d'Aveyron** 150g, Pancetta grillée, Crème de parmesan, Mozzarella di Bufala, Tomates tranchées, Oignons frits, Frites fraîches, Salade romaine

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

CARPACCIO DE BŒUF 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

POUR PLUS DE SAVEURS, AJOUTEZ UNE BURRATA ! +5,00€



CALZONE



CALZONE FORMAGGI

16,90€

Sauce blanche, Mozzarella, Emmental, Chèvre, Gorgonzola, Jaune d'œuf, gratiné à la Fontina accompagné de salade verte

CALZONE

15,90€

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

ENCORE MEILLEUR AVEC...

BURRATA	+ 5,00€
SAUMON FUMÉ	+ 3,00€
CHARCUTERIE	+ 2,00€
ŒUF	+ 1,00€
CRUMBLE DE PARMESAN	+ 1,00€

PASTA

TOUTES NOS PÂTES SONT FAÎTES MAISON
& FABRIQUÉES DANS NOTRE ATELIER GUSTO

LINGUINI GUSTO

22,90€

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

ACCORD MET & VIN

5,00€

montepulciano abruzzo rosso

LINGUINI AUX DEUX SAUMONS

22,90€

Crème de crustacés, Saumon frais mariné, Saumon fumé, Roquette, Parmesan, Tomates confites, Quartier de citron vert

ACCORD MET & VIN

5,00€

trebbiano abruzzo bianco

RAVIOLE GUSTO

22,90€

Ravioles maison farcies au Jambon de Parme DOP affiné 12 mois, Pesto rosso, Ricotta, Sauce tomate cuisinée maison, Burrata, Parmesan

mama mia!



LASAGNE AL FORNO

18,50€

Pâte à lasagne maison, Sauce bolognaise maison bœuf & veau, Béchamel, le tout gratiné à la mozzarella & au parmesan, Salade verte

LINGUINI PESTO CREMOSO

17,90€

Pesto, Pignons torréfiés, Tomates confites, Crème de burrata, Parmesan

TAGLIATELLE CARBONARA

16,90€

Sauce crème, Lardons, Jaune d'œuf, Tomates confites, Parmesan

RIGATONI CESARE

15,90€

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





menu sublîmo*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

entrées

TRIO D'ARANCINI

Assortiment d'arancini siciliani, Sauce arrabiata, Roquette, 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

SALADE ITALIA

Salade verte, Tomates, Demi Bufala, Panzerotti margherita, Sauce arrabiata, Crumble de parmesan, Pain focaccia

plats

SEICHE À LA PLANCHA

Seiches à la plancha accompagnées de rizo (risotto de petites pâtes) à la crème de crustacés, Légumes de saison, Aioli maison, Parmesan

BALLOTINE TARTUFO CROUSTILLANTE

Filet de **volaille française** roulé à la crème de truffe, Jambon truffé & Mozzarella puis pané, accompagné de rizo (risotto de petites pâtes), Sauce funghi, Légumes de saison, Parmesan

RAVIOLE GUSTO

Ravioles maison farcies au **Jambon de Parme DOP affiné 12 mois**, Pesto rosso, Ricotta, **Sauce tomate cuisinée maison**, Crème de burrata, Parmesan

desserts

TOUTE LA CARTE DOLCE & GELATO 2 BOULES

Café Gourmand +1€

32,90€





IL ÉTAIT UNE FOIS...

Brasserie Gusto est née en 2013, portée par l'amour de la cuisine, des bons produits et des racines franco-italiennes qui inspirent chacune de nos recettes.

Depuis le début, notre ambition est restée intacte : vous offrir une cuisine faite maison, généreuse et accessible parce que tout le monde mérite de bien manger.

Au fil des années, Brasserie Gusto a grandi avec vous. Vos retours, les saisons et les tendances nous ont poussés à innover, pour vous surprendre encore et toujours.

En 2024, notre atelier a vu le jour : un lieu central de production, pensé pour garantir la même qualité dans tous nos établissements et renforcer notre engagement envers le fait maison.

Derrière chaque assiette, il y a une équipe soudée, une vraie Gusto Famiglia. Chez nous, travailler dans la bonne humeur, c'est essentiel pour vous accueillir dans une ambiance conviviale.

Chez Brasserie Gusto, chaque client fait partie de la famille. Merci de partager un bout de cette aventure avec nous !

À TRÈS VITE !





linguini 2 saumons



raviole gusto



linguini gusto



gusto cremoso



tiramisu pistaccio

ANTIPASTI



notre spécialité !

ARANCINI SICILIANI

Boule de risotto garnie à la main puis panée. Mozzarella, Pesto au basilic accompagné de sauce arrabiata, Roquette, Pain focaccia

3 PIÈCES

10,90€

6 PIÈCES

18,90€

PANZEROTTI MARGHERITA

Chausson de pâte à pain farci de sauce tomate, Mozzarella, accompagné de sauce arrabiata, Roquette, Pain focaccia

2 PIÈCES

10,90€

4 PIÈCES

18,90€

MISTO DE CHARCUTERIE

12,90€

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

MOZZARELLA BURRATA

10,90€

Burrata, Pesto Rosso, Roquette, Condiments, Pain focaccia



INSALATA

SALADE DE CHÈVRE À L'ITALIENNE

16,90€

Salade, Focaccia chèvre & pesto panée, Toast de crottin de chèvre, Pancetta, Lardons grillés, Tomates, Oignons rouges, Crumble de parmesan, Huile pesto, Vinaigrette

CESARE

15,90€

Salade romaine, Aiguillettes de poulet panées, Croûtons, Tomates confites, Œuf dur, Huile pesto, Oignons frits, Pain focaccia, Crumble de parmesan

SAUCE AU CHOIX : CÉSAR OU VINAIGRETTE

AUBERGINE PARMIGIANA CREMOSO

14,90€

Millefeuilles d'aubergines, Sauce tomate maison & Mozzarella, gratiné au parmesan, Crème de burrata & Huile pesto, Crumble de parmesan, Salade verte



PIZZAS

Base rouge

Une sauce tomate mijotée, faite maison

mama mia!



GUSTO CREMOSO

17,90€

Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental, **Jambon de Parme DOP affiné 12 mois**, Huile pesto, Roquette, Burrata, Parmesan

NOTRE ACCORD MET & VIN

5,00€

chianti villa cardini rosso

DI BOLOGNA

15,90€

Sauce bolognaise maison bœuf & veau, Mozzarella, Emmental, en sortie de cuisson : Jaune d'œuf, Roquette

CALABRESE

13,90€

Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental, Chèvre, Poivrons marinés, Spianata (charcuterie piquante italienne)

NAPOLI

13,90€

Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental, Oignons rouges, Câpres, Anchois, Olives

PRIMAVERA

13,90€

Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental, Courgettes, Aubergines & Poivrons marinés, Oignons rouges, Crumble de parmesan, Huile pesto

REGINA

13,90€

Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental, Olives, **Jambon cuit supérieur au torchon**, Champignons frais, Origan

MARGHERITA

11,90€

Sauce tomate cuisinée maison, Mozzarella, Emmental, Olives, Huile pesto, Origan

Base blanche

Une sauce blanche à base de crème & Ricotta

DEUX SAUMONS

16,90€

Sauce blanche, Mozzarella, Emmental, Saumon frais mariné, en sortie de cuisson : Saumon fumé, Roquette, Quartier de citron, Persillade

CAMPAGNOLA

15,90€

Sauce blanche, Mozzarella, Emmental, Émincé de volaille mariné à l'italienne, Oignons rouges, Champignons frais

TARTUFO

15,90€

Sauce blanche tartufata, Mozzarella, Emmental, **Jambon cuit supérieur au torchon**, en sortie de cuisson : Roquette, Huile de truffe

QUATTRO FORMAGGI

15,90€

Sauce blanche, Mozzarella, Emmental, Chèvre, Gorgonzola, Scamorza affumicata

CÉVENOLE

14,90€

Sauce blanche, Mozzarella, Emmental, Chèvre, en sortie de cuisson : Noix, Roquette, Miel

CARBONARA

14,90€

Sauce blanche, Mozzarella, Emmental, Lardons, Oignons rouges, en sortie de cuisson : Jaune d'œuf

FORMULE MIDI PRESTO*

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

PLAT + DESSERT | 17,00€

plats

GRILLADE DU JOUR

Frites fraîches, Légumes de saison, Salade verte

BROCHETTE DE VOLAILLE À L'ITALIENNE

Volaille marinée, Sauce blanche, Frites fraîches, Salade Verte

BRUSCHETTA CHÈVRE & SAUMON FUMÉ

Bruschetta toastée, tartinée de fromage de chèvre & Pesto rosso, Salade verte, Saumon fumé, Oignons rouges, Tomates, Crumble de parmesan, Tomates confites, Persillade

desserts

TOUTE LA CARTE DOLCE & GELATO 2 BOULES

Café Gourmand +1€


menu
bambino

Jusqu'à 10 ans

BURGER CLASSICO

Pain Burger, Steak haché 120g, Cheddar,
Frites fraîches, Ketchup, Mayo

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 crème, Lardons

+

BOISSON 33CL AU CHOIX

+

COMPOTE ou 1 BOULE DE GLACE ou DONUTS

////////// 11€ //////////

DOLCE

ASSIETTE DE FROMAGES 12,90€

Gorgonzola, Mozzarella scamorza, Crottin de chèvre, Pain focaccia, Salade, Noix

CAFÉ GOURMAND 8,90€

Quatre mignardises, Espresso, Chantilly

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 7,90€

Boule de glace vanille, Nappage caramel beurre salé, Chantilly

TARTE CITRON MERINGUÉE 7,90€

MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT SANS GLUTEN 7,90€

Boule de glace vanille, Chantilly

SOUFFLÉ GLACÉ MANGUE & COCO 7,90€

Biscuit génoise, Soufflé glacé au lait de coco, Compotée à la mangue

SALADE D'ANANAS 7,50€

Ananas frais dans son sirop maison, Sorbet ananas, Chantilly

PANNA COTTA VANILLÉE 6,90€

Crème italienne vanillée, Coulis de fruits rouges ou Caramel beurre salé ou Coulis de pistache

nos tiramisu

TIRAMISU CAFÉ 7,90€

TIRAMISU PISTACCIO 7,90€



GELATO & COUPES GLACÉES

CRÈMES GLACÉES

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

SORBETS

Citron, Mangue, Framboise, Ananas

SUPPLÉMENT CHANTILLY

+1,00€

2 BOULES 4,90€

3 BOULES 6,90€

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, Chantilly

AFFOGATO 8,90€

2 boules vanille, 1 boule café, Espresso renversé, Chantilly

CARAMELLO 8,90€

2 boules caramel, 1 boule vanille, Nappage caramel beurre salé, Brisures de Daim, Chantilly

EXOTIQUE 8,90€

1 boule vanille, 1 boule coco, 1 boule ananas, Chantilly, Morceaux d'ananas frais

Brasserie
Gusto
● ○ ● VLB
LE FAIT MAISON À L'ITALIENNE