

MENU GUSTO*

*Le midi, du lundi au vendredi
hors jours fériés

1 ANTIPASTI AU CHOIX + 1 PIATTO CLASSICO AU CHOIX
1 DOLCE AU CHOIX OU GLACE 2 BOULES
Café Gourmand +1€

entrée + plat ou plat + dessert | 18,00€
entrée + plat + dessert | 23,00€

ANTIPASTI

ARANCINI SICILIANI 3 PIÈCES  **10,90€**
Boule de risotto garnie à la main puis panée. Mozzarella, Pesto au basilic accompagné de sauce arrabiata, Roquette, Pain focaccia

MISTO DE CHARCUTERIE **12,90€**
Jambon de Parme DOP affiné 12 mois, Spianata Calabrese, Coppa, Pancetta, Condiments, Roquette

TIRAMISU SALÉ AU SAUMON FUMÉ **12,90€**
Crème de mascarpone à l'aneth, Jus de citron, Saumon fumé sur un biscuit focaccia, Huile de pesto

MI-CUÏT DE THON FAÇON GUSTO **11,90€**
Fines tranches de thon mi-cuites, Graines de sésame, Assaisonnement ponzu & épices italiennes, Tomates cœur de pigeon

CARPACCIO DE TOMATES & STRACCIATELLA  **8,90€**
Tomates anciennes, Crème de burrata, Huile de pesto, Crumble de parmesan, Fleur de sel, Roquette

PIATTO BISTRONOMICO

FAUX FILET AUBRAC **27,90€**
Faux filet de bœuf, **race à viande d'Aveyron**, 250g environ, Pommes de terre rissolées & persillées, Légumes de saison, Salade verte, Sauce parmesan

SEICHE À LA PLANCHÀ **24,90€**
Seiches à la plancha accompagnées de linguini en persillade, Légumes de saison, Aioli maison, Parmesan

BALLOTINE TARTUFO CROUSTILLANTE **23,90€**
Filet de **volaille française** roulé à la crème de truffe, Jambon truffé & Mozzarella puis pané, accompagné de pommes de terre rissolées, Légumes de saison, Parmesan

RAVIOLE GUSTO **22,90€**
Ravioles maison farcies au **Jambon de Parme DOP affiné 12 mois**, Pesto rosso, Ricotta, **Sauce tomate cuisinée maison**, Burrata, Parmesan

MILANAISE **21,90€**
Fine escalope de **veau d'origine Aveyron & Massif Central** panée accompagnée de linguini à la sauce Napolitaine, Salade verte, Parmesan

TARTARE DE BŒUF AUBRAC **19,50€**
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

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€**

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

INSALATA

SALADE DE CHÈVRE À L'ITALIENNE **18,50€**
Salade, Toast de focaccia chèvre & pesto, Toast de crottin de chèvre, Pancetta, Lardons grillés, Tomates, Oignons rouges, Crumble de parmesan, Huile pesto, Vinaigrette

CESARE SAUMON **18,90€**
Salade romaine, Saumon Gravlax & Bonbons de rillettes de saumon panés, Anchois marinés, Croûtons, Tomates confites, Œuf dur, Huile de pesto, Oignons frits, Pain focaccia, Crumble de parmesan

SAUCE AU CHOIX : CÉSAR OU VINAIGRETTE

CESARE POULET **16,90€**
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

PIATTO CLASSICO

BROCHETTE DI MARE **22,90€**
Marinée au citron & Romarin. 250g environ, Thon & Saumon frais, accompagnée de frites fraîches, Légumes de saison, Sauce aïoli

BROCHETTE DE BŒUF **21,90€**
Marinée en persillade. 250g environ, accompagnée de frites fraîches, Légumes de saison, Sauce Parmesan

PASTA DU MOMENT **17,90€**
Une recette à découvrir selon les inspirations de notre chef pastaïolo

BROCHETTE DE VOLAILLE **18,90€**
Marinée au paprika & Épices italiennes. 250g environ, accompagnée de frites fraîches, Légumes de saison, Sauce ciboulette

FOCACCIA DI PARMA **16,90€**
Bruschetta de focaccia, Carpaccio de tomates, Mozzarella di bufala, Salade verte, **Jambon de Parme DOP affiné 12 mois**, Condiments, Crumble de parmesan, Huile de pesto

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 glacé vanille, Nappage caramel beurre salé, Chantilly

MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT **7,90€**
SANS GLUTEN. 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

SOUPE DE FRUITS DU MOMENT & BOULE DE GLACE **7,50€**

PIZZAS

Base au choix
SAUCE TOMATE CUISINÉE MAISON
SAUCE BLANCHE CRÈME & RICOTTA MAISON

GUSTO CREMOSO **17,90€**
Mozzarella, Emmental, **Jambon de Parme DOP affiné 12 mois**, Huile pesto, Roquette, Burrata, Parmesan

DEUX SAUMONS **16,90€**
Mozzarella, Emmental, Saumon frais mariné, en sortie de cuisson : Saumon gravlax, Roquette, Quartier de citron, Persillade

QUATTRO FORMAGGI  **15,90€**
Mozzarella, Emmental, Chèvre, Gorgonzola, Scamorza affumicata

CALZONE **15,90€**
Mozzarella, Emmental, **Jambon cuit supérieur au torchon**, Champignons frais, Jaune d'œuf, Origan accompagné de salade verte

CÉVENOLE  **14,90€**
Mozzarella, Emmental, Chèvre, en sortie de cuisson : Noix, Roquette, Miel

REGINA **13,90€**
Mozzarella, Emmental, Olives, **Jambon cuit supérieur au torchon**, Champignons frais, Origan

MARGHERITA  **11,90€**
Mozzarella, Emmental, Olives, Huile pesto, Origan

ENCORE MEILLEUR AVEC...	CHARCUTERIE	+ 2,00€
BURRATA	ŒUF	+ 1,00€
SAUMON GRAVLAX	CRUMBLE PARMESAN	+ 1,00€

menu bambino | 11€

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 NAPOLITAINE
Sauce tomate cuisinée maison & Basilic

+ BOISSON 33CL AU CHOIX
+ COMPOTE ou **1 BOULE DE GLACE** ou **DONUTS**

JUSQU'À 10 ANS

DOLCE

PANNA COTTA VANILLÉE **6,90€**
Crème italienne vanillée, Coulis de fruits rouges ou Caramel beurre salé ou Coulis de pistache

NOS TIRAMISU **8,50€**
Pistaccio, Classico au café, Nocciolo, Fruits de saison

GELATO

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€**

PIACERE SERALE

les plaisirs du soir !



mama mia ! 

animation pâtes à la meule

Des pâtes fraîches à la truffe préparée devant vous dans la meule !

24,90€

MAGRET DE CANARD FAÇON GUSTO **24,90€**
300g environ, entier & dégraissé, accompagné de pommes de terre rissolées, Légumes de saison, Jus réduit

LINGUINI FRUTTI DI MARE **22,90€**
Crème de crustacés, Saumon gravlax, Roquette, Parmesan, Tomates confites, Quartier de citron

NOS SUGGESTIONS DU MOIS

SALADE DEL ESTATE **17,90€**
Carpaccio de tomates anciennes, Salade verte, Melon, Courgette façon antipasti, Toast de tartare de jambon cru, **Jambon de Parme DOP affiné 12 mois**, Stracciatella, Toast de saumon gravlax, Gambas, Crumble de parmesan

PIZZA FRUTTI DI MARE **19,90€**
Base sauce tomate cuisinée maison & crème de crustacés, Émincé de seiches, Légumes de saison à la plancha, Roquette, Gambas

TRILOGIE DI MARE **24,90€**
Pommes de terre rissolées, Petits légumes de saison, Émincé de seiches à la crème de crustacés, Pavé de saumon, Gambas

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, 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, Chantilly

EXOTIQUE **8,90€**
1 boule vanille, 1 boule coco, 1 boule ananas, Chantilly, Morceaux d'ananas frais

SPIRITUEUX

EAU DE VIE POIRE WILLIAMS	4cl	7,00€
LIMONCELLO	4cl	7,00€
GRAPPA	4cl	7,00€
GET 27	4cl	7,00€
WHISKY JACK DANIEL'S	4cl	8,00€
RHUM DIPLOMATICO	4cl	8,00€
RHUM PYRAT XO	4cl	9,00€
RHUM SANTA TERESA 1796	4cl	9,00€
TEQUILA PATRON REPOSADO	4cl	9,00€
COGNAC RÉMY MARTIN	4cl	8,50€
CALVADOS CHÂTEAU DE BREUIL	4cl	8,50€

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

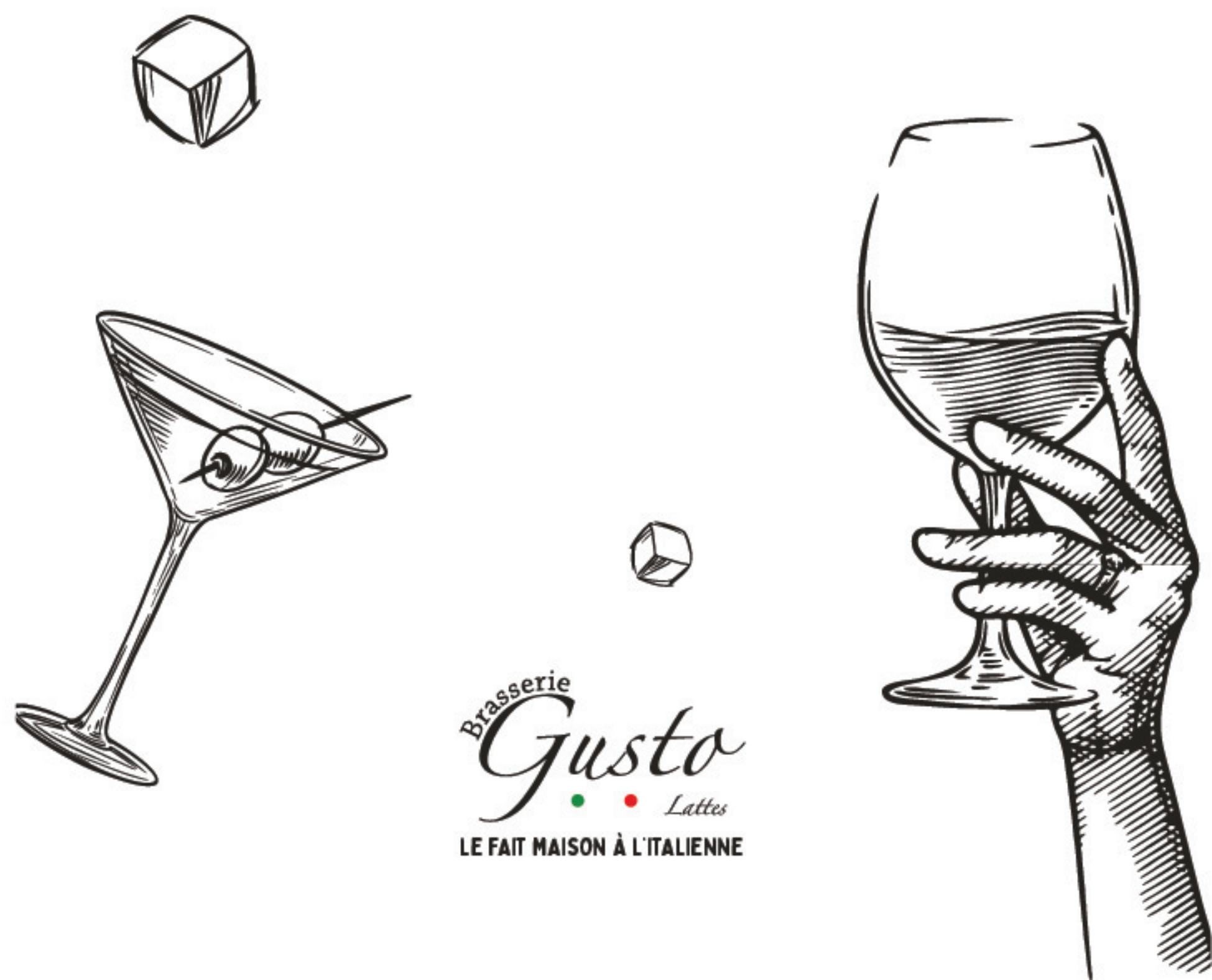
EXPRESSO LAVAZZA	2,00€
DÉCAFÉINÉ	2,00€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€
NOISETTE	2,20€
CAPPUCCINO	4,50€
CAFÉ VIENNOIS	4,90€
CHOCOLAT	3,90€
THÉ OU INFUSION	3,50€
CAFÉ FRAPPÉ	4,50€
Café, Orgeat, Sucre de canne	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets service compris.



LA CARTE BOISSONS

à chaque instant, sa boisson



Brasserie
Gusto
Lattes
LE FAIT MAISON À L'ITALIENNE

APÉRITIFS

PASTIS 51	2cl	3,00€
RICARD	2cl	3,00€
CAMPARI BITTER	6cl	5,90€
AMERICANO	6cl	5,90€
SUZE	6cl	5,50€
MOSCATO D'ASTI LE FILERE Vin blanc finement pétillant	12cl	5,50€
MARTINI BIANCO	6cl	5,90€
MARTINI ROSSO	6cl	5,90€
RHUM BACARDI CARTA ORO	4cl	6,90€
VODKA GREY GOOSE	4cl	8,00€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	4cl	8,00€
WHISKY WILLIAM LAWSON	4cl	6,90€
WHISKY JACK DANIEL'S	4cl	8,00€
KIR Vin blanc, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	10cl	4,90€
KIR ROYAL Martini Prosecco, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	10cl	6,90€



BIÈRE PRESSION

	33cl	50cl
HEINEKEN BLONDE	5,50€	7,50€
AFFLIGEM BLONDE	6,50€	8,50€
BIÈRE DU MOMENT	6,90€	8,90€
LAGUNITAS IPA	6,90€	8,90€
PANACHÉ	4,50€	6,50€
MONACO	4,90€	6,90€
SUPPLÉMENT SIROP		0,50€
SUPPLÉMENT PICON		1,50€
HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL	Bouteille 33cl	4,90€



VINS RÉGIONAUX

rouge



GRAVETTE «LES VIEILLES VIGNES» 5,90€ 28,90€

Une des plus anciennes vignes syrah et grenache du Pic Saint Loup profondément enracinées qui donnent à ce vin une belle intensité, des tanins élégants et de la profondeur en bouche.

Syrah, Grenache • AOP Pic Saint Loup

PINOT NOIR «LA CHEVALIÈRE» 5,90€ 26,90€

Un vin aux accents de cerise avec des tanins fins, le reflet du savoir faire bourguignon Laroche.

100% Pinot Noir • Vin Pays D'Oc

COL DU VENT 5,50€ 24,90€

Un vin rond & fruité sur un terroir à la frontière des Terrasses du Larzac.

Carignan, Grenache, Syrah, Cinsault • AOP Languedoc

blanc

CHARDONNAY «INWINECTUS » 4,90€ 19,50€

IGP Pays d'Oc

Sec & Aromatique. 100% Chardonnay

VIIGNIER «JARDIN DE LYSE » 4,90€ 22,90€

IGP Pays d'Oc

100% Viognier

MUSCAT SAUVIGNON «L'INÉDIT » 5,50€ 24,90€

IGP Pays d'Oc

Légèrement moelleux. Frais & Fruité

rosé

EPURE MÉDITERRANÉE 5,50€ 21,90€

Domaine Grassier • VDP Méditerranée

Grenache, Cinsault, Carignan, Caladoc

GRISPLENIDE 4,90€ 19,90€

IGP Côtes de Thau

100% Grenache gris

VIN AU PICHET 25cl | 50cl 6,90€ 9,90€

IGP Pays d'Oc • Rouge, Blanc, Rosé



CAVE ITALIENNE

la sélection gusto



rosso

CHIANTI VILLA CARDINI 5,90€ 26,00€

Un chianti fruité & équilibré.

Parfait pour la cuisine italienne

MONTEPULCIANO ABRUZZO CANTINA TOLLO 6,00€ 28,00€

Un vin rond & épicé, des fruits noirs.

Pour des plats aux goûts prononcés

VALPOLICELLA REGOLO SARTORI 6,90€ 30,00€

Un vin harmonieux avec de la puissance & du fruit

bianco

MOSCATO D'ASTI LE FILERE 5,50€ 24,00€

Un vin doux, frais & fruité.

Finement pétillant.

TREBBIANO ABRUZZO CANTINA TOLLO 6,00€ 28,00€

Un beau fruit & une touche de minéralité

rosa

BARDOLINO CHIARETTO SARTORI 5,50€ 25,00€

Un rosé structuré, idéal tout au long d'un repas

petillante

COUPE GUSTO 6,90€

Martini Prosecco, Crème de pêche

COUPE MARTINI PROSECCO 10cl 6,00€ 21,90€

LAMBRUSCO CA' DE MEDICI ROSÉ 21,90€



SOFT & EAUX



COCA COLA	33cl	4,00€
COCA COLA ZÉRO	33cl	4,00€
COCA COLA CHERRY	33cl	4,00€
ORANGINA	25cl	4,00€
FANTA ORANGE	25cl	4,00€
SCHWEPPES	25cl	4,00€
Agrum' ou Tonic		
OASIS TROPICAL	25cl	4,00€
FUZE TEA PÊCHE	25cl	4,00€
DIABOLO	25cl	4,00€
SIROP FRIGOLET & VITTEL	25cl	3,50€
Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Violette, Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Fruit de la passion		
JUS DE FRUITS	25cl	4,00€
VITTEL	50cl	4,90€
SAN PELLEGRINO	50cl	4,90€
VITTEL	100cl	6,90€
SAN PELLEGRINO	100cl	6,90€
PERRIER	33cl	4,00€

MOCKTAILS

sans alcool

VIRGIN MOJITO	7,90€
Citron vert, Menthe fraîche, Limonade, Purée de citron vert, Cassonade	
VIRGIN MOJITO VIOLETTE	7,90€
Citron vert, Menthe fraîche, Limonade, Sirop de violette, Cassonade	
VIRGIN COLADA	7,90€
Jus d'ananas, Purée de coco	
VIRGIN PASSIONE	7,90€
Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine, Purée de passion	
VIRGIN SPRITZ	7,90€
Martini aperitivo vibrante, Schweppes Tonic, Tranche d'orange	

COCKTAILS

GIN TONIC	8,00€
Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, Tranche de citron jaune	
MOJITO	9,00€
Rhum Baccardi Carta Oro, Citron vert, Menthe fraîche, Cassonade, Perrier	
MOJITO FRAMBOISE	9,50€
Rhum Baccardi Carta Oro, Citron vert, Menthe fraîche, Purée de framboise, Cassonade, Perrier	
MOJITO VIOLETTE	9,50€
Rhum Baccardi Carta Oro, Citron vert, Menthe fraîche, Sirop de violette, Cassonade, Perrier	
MOJITO ROYAL	10,90€
Rhum Baccardi Carta Oro, Citron vert, Menthe fraîche, Cassonade, Martini Prosecco	
SPRITZ	9,00€
Martini Fiero & Prosecco, Perrier, Tranche d'orange	
SPRITZ SAINT GERMAIN	11,90€
Alcool de Saint Germain, Martini Prosecco, Perrier, Tranche de citron jaune	
SPRITZ LIMONCELLO	9,50€
Limoncello, Martini Prosecco, Perrier, Tranche de citron jaune	
PIÑA COLADA	9,50€
Rhum Baccardi Carta Oro, Ananas, Purée de coco	



ITALICUS GIARDINO SEGRETO	9,90€
Gin Bombay Sapphire, Italicus, Limoncello, Jus de pomme, Tranche de citron jaune	
BACIO ITALIANO	9,90€
Vodka Grey Goose, Purée de framboise, Jus d'ananas, Citron vert, Martini Prosecco	



pensez à demander 
LE COCKTAIL DU MOMENT

VIRGIN DU MOMENT	7,90€
COCKTAIL DU MOMENT	9,90€

