

//////////

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 BISTRONOMICO



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

PIZZAS & PASTA



menu sublino*

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, Aïoli 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€



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

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

12,90€

CAFÉ GOURMAND

Quatre mignardises, Espresso, Chantilly

8,90€

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Boule de glace vanille, Nappage caramel beurre salé, Chantilly

7,90€

TARTE CITRON MERINGUÉE

7,90€

MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT SANS GLUTEN

Boule de glace vanille, Chantilly

7,90€

SOUFFLÉ GLACÉ MANGUE & COCO

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

7,90€

SALADE D'ANANAS

Ananas frais dans son sirop maison, Sorbet ananas, Chantilly

7,50€

PANNA COTTA VANILLÉE

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

6,90€

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

3 boules vanille, Coulis chocolat, Chantilly

8,90€

COLONELLO

2 boules citron, Limoncello 2cl

8,90€

CHOCO LIÉGEOIS

2 boules chocolat, 1 boule vanille, Nappage chocolat, Chantilly

8,90€

AFFOGATO

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

8,90€

CARAMELLO

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

8,90€

EXOTIQUE

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

8,90€

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

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

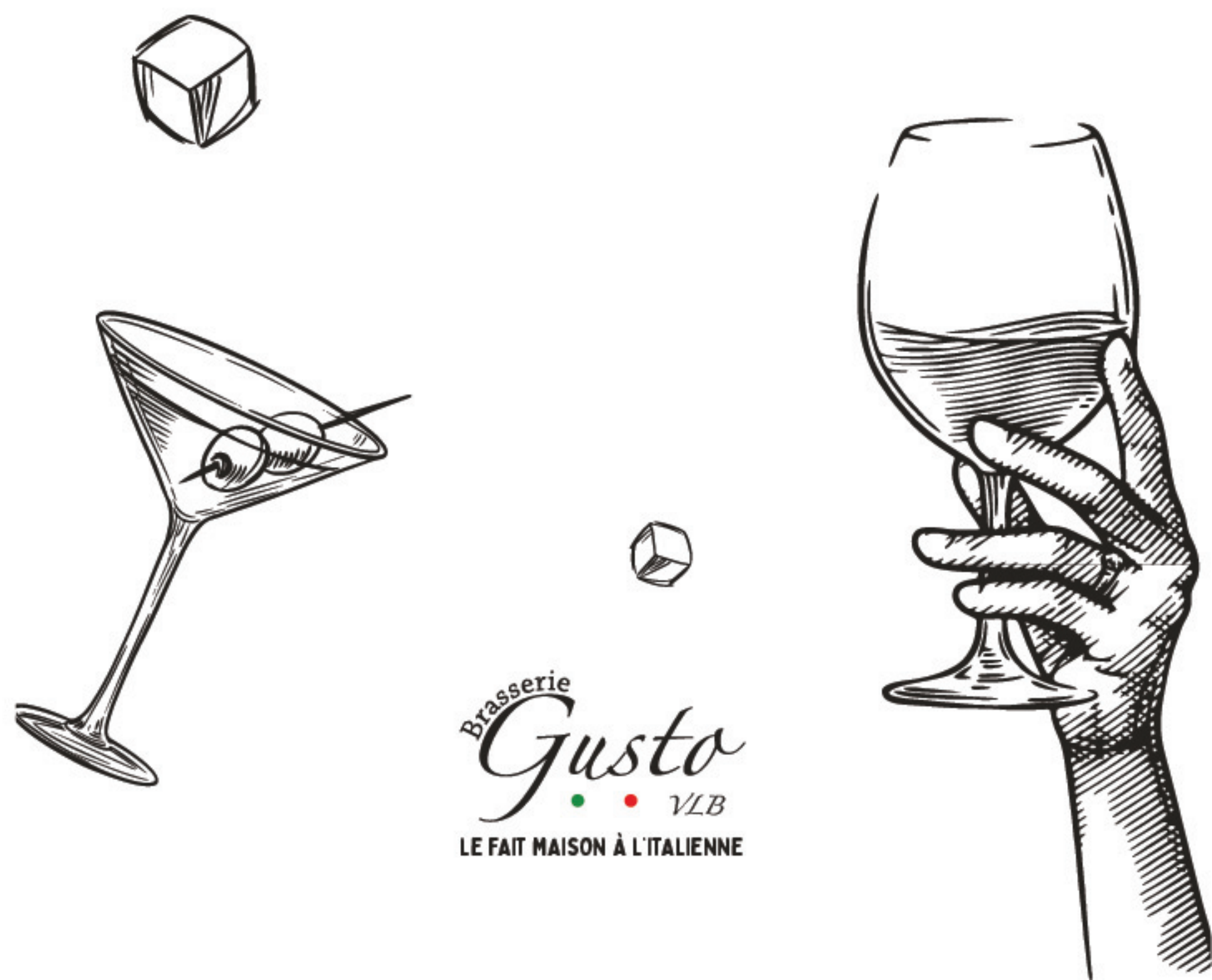
EXPRESSO LAVAZZA	2,00€
DÉCAFÉINÉ	2,00€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€
NOISETTE	2,20€
CAPPUCCINO	4,50€
CAFÉ VIENNOIS	4,90€
CHOCOLAT	3,90€
THÉ OU INFUSION	3,50€
CAFÉ FRAPPÉ	4,50€
Café, Orgeat, Sucre de canne	

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
VLB
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

SCHISTEIL ST CHINIAN 5,90€ 26,90€

Un nez de fruits rouges et notes de caramel, une bouche enrobée et bien équilibrée avec de la finesse.

Grenache, Carignan, Syrah, Mouvèdre

blanc

CHARDONNAY «INWINECTUS » 4,90€ 18,90€

IGP Pays d'Oc

Sec & Aromatique. 100% Chardonnay

VIOGNIER «JARDIN DE LYSE » 4,90€ 19,90€

IGP Pays d'Oc

100% Viognier

MUSCAT SAUVIGNON «L'INÉDIT » 5,20€ 24,90€

IGP Pays d'Oc

Légèrement moelleux. Frais & Fruité

rosé

EPURE MÉDITERRANÉE 4,90€ 19,90€

Domaine Grassier • VDP Méditerranée

Grenache, Cinsault, Carignan, Caladoc

GRISPLENDIDE 4,90€ 19,90€

IGP Côtes de Thau

100% Grenache gris

vin local

VIN ROUGE «LE B » DE BESSAN 4,90€ 24,90€

IGP Pays d'Hérault

Merlot, Cabernet, Syrah

VIN ROSÉ «CUVÉE SPÉCIALE » DE BESSAN 4,00€ 18,50€

IGP Pays d'Hérault

Grenache, Cinsault, Syrah

VIN AU PICHET 25cl | 50cl 6,50€ 9,50€

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 Agrum' ou Tonic	25cl	4,00€
OASIS TROPICAL	25cl	4,00€
FUZE TEA PÊCHE	25cl	4,00€
DIABOLO	25cl	4,00€
SIROP FRIGOLET & VITTEL Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Violette, Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Fruit de la passion	25cl	3,50€
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 Citron vert, Menthe fraîche, Limonade, Purée de citron vert, Cassonade	7,90€
VIRGIN MOJITO VIOLETTE Citron vert, Menthe fraîche, Limonade, Sirop de violette, Cassonade	7,90€
VIRGIN COLADA Jus d'ananas, Purée de coco	7,90€
VIRGIN PASSIONE Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine, Purée de passion	7,90€
VIRGIN SPRITZ Martini aperitivo vibrante, Schweppes Tonic, Tranche d'orange	7,90€

COCKTAILS

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



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



pensez à demander 
LE COCKTAIL DU MOMENT

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

