


















LA PLACE GUSTAVE







ENTRANTES

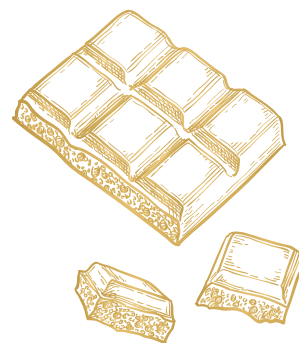
| | | |
|--|---|------|
| Huevo BIO con mayonesa Mayonesa de ajo y orégano - <i>Vino n°2*</i> |   | 8 € |
| Sopa de cebolla gratinada Gratinado con queso emmental - <i>Vino n°4</i> | | 9 € |
| Quiche de queso de cabra y espinacas Ensalada y nueces - <i>Vino n°8</i> |  | 9 € |
| Saquito Gustave Masa brick rellena de beicon, brie de Meaux y nueces - <i>Vino n°3</i> |  | 11 € |

PLATO PRINCIPALE

| | | |
|---|--|------|
| Hamburguesa Gustave de ternera 150 g 150 g de carne picada de ternera, crema de cheddar, tomate, cebolla confitada, pepinillos, salsa Gustave, patatas fritas — beicon +1 € - <i>Vino n°4</i> |  | 18 € |
| Hamburguesa Gustave vegana Hamburguesa vegetal, crema de cheddar, tomate, cebolla confitada, pepinillos, salsa Gustave, patatas fritas - <i>Vino n°4</i> |  | 18 € |
| Hamburguesa Gustave de pollo crujiente Tiras de pollo, crema de cheddar, tomate, cebolla confitada, pepinillos, salsa Gustave, patatas fritas — beicon +1 € - <i>Vino n°4</i> |  | 18 € |
| Penne BIO a la arrabiata Salsa arrabiata ligeramente picante y parmesano - <i>Vino n°3</i> |   | 18 € |
| Suprema de ave con verduras de antaño Salsa de soja y sésamo - <i>Vino n°1</i> |  | 19 € |
| Pescado del día con salsa de ajo negro Puré de calabaza butternut con mantequilla de avellanas - <i>Vino n°5</i> |  | 19 € |
| Costillas de cerdo con salsa de pepperoni Gratinado de fregola con parmesano - <i>Vino n°3</i> |   | 19 € |
| Corte del carnicero con salsa de mostaza Patatas fritas y ensalada - <i>Vino n°4</i> |  | 19 € |
| Tofu BIO a la provenzal con verduras de antaño Salsa de soja y sésamo - <i>Vino n°7</i> |    | 19 € |
| Guarnición extra Patatas fritas, gratinado de fregola, puré de butternut, penne BIO, ensalada | | 4 € |

POSTRES

| | | |
|---|---|-----|
| Tabla de 3 quesos Brie de Meaux, Sainte-Maure, Comté |  | 9 € |
| Mousse de chocolate Cacahuètes caramelizados |  | 9 € |
| Isla flotante de sésamo negro Crema inglesa y praliné |  | 8 € |
| Tarta Tatin de manzana Caramelo salado y nata montada | | 9 € |
| Crème brûlée Vainilla de Madagascar |  | 8 € |



Menú infantil

15€
Filete picado con
patatas fritas
+
bebida

*Se recomienda maridar con vinos



preço líquido expresso em euros, serviço incluído