


















LA PLACE GUSTAVE







ENTRADAS

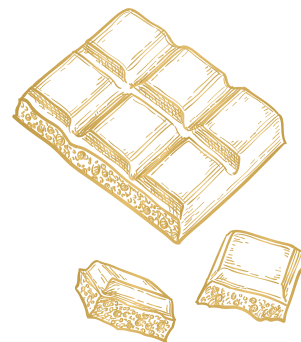
Ovo BIO com maionese Maionese de alho e orégãos - <i>Vinho n°2*</i>	 	8 €
Sopa de cebola gratinada Gratinado com queijo emmental - <i>Vinho n°4</i>		9 €
Quiche de espinafre e queijo de cabra Salada e nozes - <i>Vinho n°8</i>		9 €
Trouxinha Gustave Massa brick recheada com bacon, brie de Meaux e nozes - <i>Vinho n°3</i>		11 €

PRATOS PRINCIPAL

Hambúrguer Gustave de carne bovina 150 g 150 g de carne moída, creme de cheddar, tomate, cebola confitada, pickles, molho Gustave, batatas fritas — bacon +1 € - <i>Vinho n°4</i>		18 €
Hambúrguer Gustave vegetariano Hambúrguer vegetal, creme de cheddar, tomate, cebola confitada, pickles, molho Gustave, batatas fritas - <i>Vinho n°4</i>		18 €
Hambúrguer Gustave de frango crocante Tiras de frango, creme de cheddar, tomate, cebola confitada, pickles, molho Gustave, batatas fritas — bacon +1 € - <i>Vinho n°4</i>		18 €
Penne BIO à arrabiata Molho arrabiata ligeiramente picante e parmesão - <i>Vinho n°3</i>	 	18 €
Supremo de frango e legumes antigos Molho de soja e sésamo - <i>Vinho n°1</i>		19 €
Peixe do dia com molho de alho preto Purê de abóbora butternut com manteiga de avelã - <i>Vinho n°5</i>		19 €
Costelinhas de porco com molho de pepperoni Gratinado de fregola com parmesão - <i>Vinho n°3</i>	 	19 €
Corte do talhante com molho de mostarda antiga Batatas fritas e salada - <i>Vinho n°4</i>		19 €
Tofu BIO à provençal com legumes antigos Molho de soja e sésamo - <i>Vinho n°7</i>	  	19 €
Acompanhamento extra Batatas fritas, gratinado de fregola, purê de butternut, penne BIO, salada		4 €

SOBREMESAS

Prato de 3 queijos Brie de Meaux, Sainte-Maure, Comté		9 €
Mousse de chocolate Amendoins caramelizados		9 €
Ilha flutuante de sésamo preto Creme inglês e praliné		9 €
Tarte Tatin de maçã Caramelo salgado e chantilly		9 €
Crème brûlée Baunilha de Madagáscar		8 €



Menu infantil

15€
Bife picado com batatas
fritas
+
bebida

*Recomenda-se harmonização com vinho



Prato Vegetariano



Sem glúten



Produto Orgânico



Carne Francesa



AOP



Presença de porco



Origem Europeia

preço líquido expresso em euros, serviço incluído