

A person in a dark suit stands on a reflective surface in a neon-lit industrial space. The scene is filled with horizontal lines of red and blue light, creating a vibrant, futuristic atmosphere. The person's reflection is clearly visible on the surface below them.

Gustave
Bar ★ restaurant ★ and more

STREET FOOD - MUSIC - COCKTAILS - WINE - EVENTS - DJ'ER

A PARTAGER

Sur le pouce

6 pièces -6^{€00} 10 pièces -9^{€50}

FALAFELS

ACCRAS DE MORUE

CROQUETTES AU COMTÉ

AIGUILLETES DE POULET FRITES

MIGNON DE PORC FUMÉ

ASSIETTE COMTOISE

MIX 15^{€00}

4 Croquettes, 4 aiguillettes et 4 accras et 4 falafels.

APÉRITIFS

PASTIS, RICARD, PONTARLIER	2€90
TOMATE, PERROQUET, MAURESQUE, SAPONT	3€00
APEROL SPRITZ (<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>)	6€50
MARTINI BIANCO, ROSSO, ROSATO, CAMPARI	4€00
KIR <i>Cassis, mûre, pêche, chataigne, fraise</i>	3€20
KIR ROYAL	9€00
PORTO ROUGE, BLANC	4€00
MACVIN (<i>Domaine Paul Benoit et fils, Pupillin</i>)	4€50
SUZE	5€00

SANS ALCOOL

PERRIER <i>33cl</i>	3€20
CAROLA, PERRIER FINES BULLES <i>50cl</i>	4€00
CAROLA, PERRIER FINES BULLES <i>1L</i>	5€50
LES JUS DE FRUITS	3€20
<i>Orange, pomme, tomate, pamplemousse, abricot, fraise, ACE, ananas, mangue, poire.</i>	
COCA COLA, ZÉRO <i>33cl</i>	3€20
SCHWEPES TONIC, AGRUMES <i>25cl</i>	3€00
LIMONADE VITTEAUT GENONVILLE <i>25cl</i>	3€00
ICE TEA <i>25cl</i>	3€00
DIABOLO (limonade Vitteaut Genonville)	3€20
<i>Citron tek, Fraise, Framboise, Cassis, Menthe, Pomme, Banane, Violette, Grenadine, Pêche, Kiwi, Pamplemousse, Orgeat, Cerise, Caramel.</i>	
REDBULL <i>25cl</i>	4€50
SIROP À L'EAU <i>25cl</i>	1€60
CIDRE DOUX <i>25cl</i>	4€00

BIÈRES

Pression

	<i>Demi</i>	<i>Sérieux</i>
CARLSBERG	3€40	6€20
GRIMBERGEN AMBRÉE	4€10	7€60
GRIMBERGEN BLANCHE	4€10	7€60
BIÈRE DU MOMENT	4€10	7€60
MONACO	3€40	6€20
PICON	3€90	7€20
PANACHÉ	3€40	6€20

Bouteilles

CORONA <i>33cl</i>	5€60
DESPERADOS <i>33cl</i>	5€60
BUD <i>33cl</i>	5€60
BUCKLER (SANS ALCOOL) <i>25cl</i>	4€00

BIÈRE ARTISANALE GUS'

The Good Gus

LA GOOD GUS' *33cl Pale Ale (Mango)* 5€90
(Pale Malt et Melano Malt) Ambrée rafraichissante et fruitée

LA BRASSERIE DU LIZON : LA BRUNE *33cl* 5€90
Brune de fermentation haute fine et légère

Consultez à l'ardoise nos bières du moment

BURGERS

LE «G» 13€80

Steack haché du boucher (150g), bacon, cheddar, sauce barbecue, oignons jaunes et oignons frits. 🍷 🍷 Rouges: Graves, Paul, Adusiatz ou bière Bud.

TRIO MINI BURGERS 15€30

Le «G», New Heaven, Burger himeji 🍷 🍷 Rouges: Graves, Paul, Adusiatz ou bière Bud.

NEW HEAVEN 15€80

Steack haché du boucher (150g), poitrine de porc grillée, salade, cornichons aigres-doux, oignons rouges, cheddar, sauce Bee (miel, moutarde & cacahuètes) & sauce Classic (base tomate/poivron). 🍷 🍷 Rouges: Graves, Stécia ou bière Bud.

THE VERY DUCK 18€00

Steack de canard confit maison, Ketchup de poire aux oignons et Porto, Poêlée de Shitake au parmesan, Tuile de Parmesan. 🍷 🍷 Rouges: Stécia ou Démon noir.

VEGGY MEX' 16€50

Galette Falafel (Pois chiche, Coriandre, Curry et Curry rouge), Ketchup Maïs et tomates cerises, Guacamole et pistou de Cajou. 🍷 🍷 Rouges: Malbec Argentin, Démon noir ou bière Corona

HIMEJI 19€00

Carpaccio mangue & pomme à la vanille, thon mi cuit à l'huile de coriandre et sésame grillé, moutarde Savora à l'exotique by Gus, mustard cress accompagné de pommes gaufrettes. Servi sans frites. 🍷 Blancs: Moulin Baguet ou Bergère des Viognier

CININNATI 20€00

Double «New Heaven» (2 steacks hachés de 150g, double Cheddar, double poitrine de porc grillée & oeuf). 🍷 🍷 Rouges: Crozes Hermitage, Croak Rotie ou bière Bud.

COMME UN Burger

BAO BURGER 16€50

Pain burger vapeur, haché de cochon à la thaï, jus de veau thaï, salade de carottes exotiques, tartare de fruits de la passion et saucisse chinoise. Accompagnement chips aux crevettes. 🍷 Stécia ou Chateau Nardou ou bière Gustave

BLACK SUSHI 17€50

Riz à Sushi à l'encre de seiche Thon sésame/Coriandre, Avocat, Mangue, Chantilly au wasabi. 🍷 Tokaji, Elle et lui blanc

WAFEL BURGER 15€30

Poulet frit, gaufre, moutarde au miel estragon, avocat, tomates El Chapo, cheddar & sauce barbecue. Accompagnement frites. 🍷 Adusiatz rouge ou Chablis blanc.

OCEAN TWIST 17€50

Pain croissant salé, Filet de Daurade, Sauce océan au piment, Poireaux et carottes à l'orange et confiture de tomates. 🍷 Moulin Baguet ou Chablis

BURRITO 16€00

Porc effiloché mariné à la sauce Barbecue, épices mexicaines, cheddar, ananas, maïs, haricots rouges, tomates & poivrons à la coriandre.

🍷 Rouge : Malbec, Rasteau ou bière Corona.

SALADE

CÉSAR 13^{€80}

Poulet, poitrine fumée, croûtons, parmesan, anchois, tomates & cœur de laitue grillé. 🍴 🍷 Trousseau Pupillin rouge, Chardonnay/Viognier ou bière Corona.

TARTARES

LE CLASSIC 15^{€00}

Boeuf 180g coupé au couteau, oignons, câpres, cornichons, sauce classique & jaune d'œuf. 🍴 Rouges : Crozes Hermitage ou Trousseau Pupillin.

TARTARE CÉSAR 16^{€00}

classique juste poêlé & œuf au plat. 🍴 Rouges : Rully rouge ou Cuvée Paul.

TARTARE DE THON 19^{€00}

Thon, basilic, tomate confite, olive noire, espuma de mozzarella fumée et basilic frais 🍴 Macon Lugny blanc ou Elle & Lui blanc.

French fries

EN ACCOMPAGNEMENT!

MIXED SALAD

Les burgers, les tartares le burrito et le wafel burger sont accompagnés de salade et de frites maison à la graisse de canard.

Six mois A L'ARDOISE

Novembre - LE COMTOIS - 16^{€00}

Steack haché, rösti, moutarde à l'ancienne, saucisse de marteau & comté.

Décembre - LE VEGAS - 17^{€00}

Pommes poêlées, foie gras, mignon de veau, moutarde au miel, magret fumé et laitue.

Janvier - LE COMTOIS RACLETTE - 16^{€00}

Steack haché, rösti, moutarde à l'ancienne, saucisse de marteau & raclette.

Février LE BAGEL SAUMON - 15^{€00}

Saumon fumé, fromage frais, câpres, oignons & pommes Granny Smith.

Mars - LE BOMBAY - 17^{€00}

Pain au yuzu, coleslaw allégé au citron, poulet poché à la thaï pistou d'herbes aromatiques.

Avril - SALADE LIBANAISE - 16^{€50}

Thon mi-cuit épicé, salade verte, tartare de concombre, tomate, menthe et cerfeuil, houmous, pain pita, falafel, mangue carotte, billes de yuzu.

• **HANDMADE** •
with love

Notre carte étant essentiellement composée de produits frais et transformés dans nos cuisines, cela peut créer des ruptures momentanées. Veuillez nous excuser par avance de la gêne occasionnée. Steack haché 150 grammes, recette originale Gustave. Race : Angus (origine : Irlande ou Ecosse). Les races et origines peuvent varier selon nos approvisionnements et nos fournisseurs.

MENU DU MIDI

Hors week-end & jours fériés

SUGGESTION DU JOUR	10 ^{€50}
BURGER TEN Nouveau	10 ^{€00}
<i>Steack haché, Cheddar, Cornichons, oignons crispy et sauce spéciale Gus.</i>	
STEACK A CHEVAL & FRITES	10 ^{€50}

2 EN 1	14 ^{€00}
<i>• Entrée du jour & suggestion du jour ou steack haché à cheval.</i>	
<i>• Suggestion du jour ou steack haché à cheval et dessert du jour.</i>	
3 EN 1	15 ^{€00}
<i>Entrée, suggestion ou steack haché à cheval & dessert du jour.</i>	

MENU KID'S

**2 MINI BURGERS
OU POULET FRIT**

Frites maison

• GRANITE •

BARBE À PAPA

• 9€00

DESSERTS

Faits maison

SMALL TATIN	4 ^{€50}
SMALL BROWNIE	4 ^{€50}
SMALL TARTE CITRON	4 ^{€50}
CHOU MOJITO	4 ^{€50}
<i>Pâte à chou, crème Mojito, tuile de chocolat blanc et Meringue.</i>	
CAFÉ GOURMAND	7 ^{€50}
<i>Trois portions selon disponibilité.</i>	
GRANITÉ FRUITÉ	4 ^{€50}

Dégustez nos desserts avec un demi-sec Domaine de Joy, l'envol de l'Hirondelle ou nos champagnes.



3€50

Ice cream bar

UNE BOULE

de **GLACE** par

COMPOSER



PARFUMS

*Vanille
Chocolat
Fraise
Menthe
Café
Caramel
Citron*

GARNITURES

*Amandes grillées
Éclats de brownies
Éclats de noix
de pécan
M&M's*

SAUCES

*Chocolat
coulis de
fruits rouges
Caramel au
beurre salé*

NOVEMBRE

4

DJZEFF
DJ SET

16

**MY BEAUJOLAIS
IS NOT NEW**

DECEMBRE

1

LONDON CALLING
BRITISH MUSIC
BY FAT FRANCO & FRIENDS

22

**LE WARM UP
DE NOËL**
DJ SET | CRISFADER

29

**LE HAPPY
PRESQUE NEW YEAR**
DJ SET | DJZEFF

JANVIER

12

CRISFADER
DJ SET

27

STEVEMATIK
DJ SET

FÉVRIER

9

CRISFADER
DJ SET

24

DJZEFF
DJ SET

MARS

9

CRISFADER
DJ SET

22

KRACHTA VALDA
LIVE JAZZ MANOUCHE

30

ZO
DJ SET

AVRIL

28

DJZEFF
DJ SET

La
CAVE
de
Gustave

Afin d'accorder au mieux nos hamburgers et autres plats, nous portons une attention particulière à la sélection de crus plutôt confidentiels et issus de petites maisons en accord avec nos fournisseurs.

Remerciements tout particuliers à nos vignerons partenaires, Paul et Christophe Benoit à Pupillin (39), Le Domaine des Rosier à Chantemerle les Grignan (26), le Domaine d'Hondrat à Villeveyrac (34) et la maison René Chayoux à Epernay (51).

«Vous trouverez une offre complémentaire momentanée sur nos ardoises.»

— Bonne dégustation. —

VINS ROUGES

Le Bordelais

	Verre	Bout.
CHATEAU-NARDOU	4€60	24€00
<i>AOP Francs côtes de Bordeaux (90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet Franc). Simple souple et gourmand.</i>		
GRAVES	4€70	25€00
<i>Clos du Hez (50% Merlot, 50% cabernet Sauvignon). Rond et équilibré.</i>		

Le Jura

PINOT NOIR	4€20	23€00
<i>Arbois Pupillin, Domaine Paul Benoit & Fils à Pupillin Rond et fruité.</i>		
TROUSSEAU	4€40	24€00
<i>Arbois, Domaine Paul Benoit & Fils à Pupillin Tannique et vif.</i>		

La Bourgogne

	Verre	Bout.
HAUTES CÔTES DE BEAUNE	5€40	31€00
<i>Domaine A. Bichot. Frais fruité et équilibré.</i>		
RULLY ROUGE	6€70	39€00
<i>Cave de Buxy, (100% Pinot Noir), Tanins fins et notes épicées.</i>		

La Vallée du Rhone & Sud de France

CUVÉE PAUL	4€00	23€00
<i>AOP Grignan les Adhémar, Domaine des ROSIER: (80% Syrah Noir, 15% Grenache Noir et 5% Viognier). Souple et épicé.</i>		
ADUSIATZ	3€80	21€00
<i>AOP Grignan les Adhémar, Domaine des ROSIER: (90% Grenache Noir et 10% Viognier blanc). Fruité et parfumé.</i>		
 CROZES-HERMITAGE "Les Meysonniers"	6€70	39€00
<i>AOP Crozes Hermitage, M.Chapoutier (100% Syrah noir). Puissant et épicé.</i>		
RASTEAU	4€50	26€00
<i>Domaine Armand (Grenache et Mourvèdre) Charnu et fruité.</i>		
CROAK ROTIE	3€40	18€00
<i>Domaines Paul Mas IGP Pays d'Oc (85% Syrah, 15% Viognier). Epicé, tannins veloutés.</i>		
STECIA	3€90	21€00
<i>Chateau crès Ricard AOC Terrasses du Larzac (Syrah/Grenache/Carignan). Fraîcheur et complexité aromatique.</i>		
FAT BASTARD	3€90	23€00
<i>Domaines du soleil, IGP Languedoc (100% Syrah). Fruité et boisé.</i>		
DEMON NOIR	3€80	21€00
<i>IGP Lot (100% Malbec). Puissant et fruité.</i>		

Les vins étrangers

CAMELEON	4€00	23€00
<i>Domaine Bousquet, Mendoza, Argentine (100% Malbec BIO) Puissant et épicé.</i>		
ZINFANDEL	3€60	20€00
<i>770 Miles, Central Valley, Californie (100% Zinfandel) Léger et fruité.</i>		
GIOMÉ	4€50	26€00
<i>Azienda Provenza, Italie, Lombardie (Cabernet et Merlot) Fruité et épicé.</i>		

VINS BLANCS


La Vallée du Rhone

	Verre	Bout.
BERGÈRE DES VIOGNIERS	4 ^{€00}	23 ^{€00}
<i>AOP Grignan les Adhémars, Domaine des Rosier (100% Viognier, vieilli 10 mois en fûts de chene). Rond et fruité.</i>		
A L'ENVOL DE L'HIRONDELLE (Moelleux)	6 ^{€30}	37 ^{€00}
<i>AOP Grignan les Adhémars, Domaine des Rosier (100% Viognier, vendanges tardives). Savoureux et équilibré.</i>		
LES AUBÉPINES	5 ^{€30}	31 ^{€00}
<i>Chateau Val Joanis, AOP Lubéron, (100% Roussanne). Arômes d'Aubépine et Acacia, structuré et fin.</i>		

Le Jura

CHARDONNAY	4 ^{€20}	24 ^{€00}
<i>Arbois Pupillin, Domaine Paul Benoit & Fils à Pupillin (100% Chardonnay) Gras et équilibré en saveurs.</i>		
SAVAGNIN	6 ^{€20}	36 ^{€00}
<i>Arbois Pupillin, Domaine Paul Benoit & Fils à Pupillin (100% Savagnin, methode traditionnelle). Typique odeur de noix, belle finesse.</i>		
VIN JAUNE (620ml)	9 ^{€50}	56 ^{€00}
<i>Arbois Pupillin, Domaine Paul Benoit & Fils à Pupillin (100% Savagnin, vieilli 6 ans en fut, Millésime 2009). Puissant et complexe.</i>		

Sud de France & Vins du monde

 CHARDONNAY-VIOGNIER	3 ^{€40}	18 ^{€00}
<i>Domaines Paul Mas, IGP Pays d'Oc (70% Chardonnay, 30% Viognier) Fruité et Gourmand.</i>		
ELLE ET LUI BLANC	4 ^{€00}	22 ^{€00}
<i>Domaine d'Hondrat, Villeveyrac. (Vermentino, Roussanne) Gourmand et délicat.</i>		
MOULIN BAGUET	3 ^{€60}	20 ^{€00}
<i>AOP Costières de Nimes (Viognier/Grenache/Vermentino). Aromatique et fruité.</i>		

TOKAJI	3 ^{€50}	21 ^{€00}
<i>Chateau Hellha, Hongrie. (100% Furmint sec) Structuré et fruité.</i>		
ODE À LA JOIE (Demi-sec)	3 ^{€50}	21 ^{€00}
<i>Domaine de JOY, Famille Gessler, Cotes de Gascogne (70% Petit manseng, 30% Colombar). Fruité et bien équilibré.</i>		

La Bourgogne

CHABLIS	6 ^{€20}	36 ^{€00}
<i>La Chablisienne, La Pierrelée (100% Chardonnay). Minéral et floral.</i>		
MACON LUGNY (ST PIERRE)	4 ^{€20}	24 ^{€00}
<i>Bouchard pere et fils. (100% Chardonnay) Rond et floral.</i>		

VINS ROSÉS

ELLE ET LUI ROSÉ	4 ^{€00}	22 ^{€00}
<i>Domaine d'Hondrat, Villeveyrac. (Grenache gris et Mourvèdre) Rond et gras, notes de fruits blancs.</i>		
CHATEAU PUECH HAUT, PRESTIGE ROSÉ	4 ^{€60}	25 ^{€00}
<i>AOP Languedoc - Saint Drézéry (40% Cinsault, 60% Grenache). Vif et fruité.</i>		
CHATEAU ST MAUR	6 ^{€50}	35 ^{€00}
<i>Golfe de St Tropez, Cogolin, (Grenache, Syrah, Cinsault, Carigan, Mourvèdre, Rolles) Complexité aromatique subtile, fruité et citroné.</i>		

CHAMPAGNES & BULLES

BRUT TRADITION	7 ^{€50}	50 ^{€00}
<i>Maison René Chayoux à Epernay (40% Chardonnay - 40% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier) Rond et fruité.</i>		
ROSÉ PASSION	8 ^{€50}	56 ^{€00}
<i>Maison René Chayoux à Epernay (80% Chardonnay, 20% Pinot noir) Bulle légère, fin et légèrement acidulé.</i>		
BLANC DE NOIRS	10 ^{€00}	68 ^{€00}
<i>Maison René Chayoux à Epernay (70% Pinot noir et 30% Pinot Meunier) Coeur de cuve millésimé 2006. Minéral et vineux.</i>		
CUVÉE "1095"	10 ^{€00}	68 ^{€00}
<i>Blanc de blancs, maison René Chayoux à Epernay, (100% Chardonnay) sélection "Gustave".</i>		
COEUR DE CHARDONNAY	5 ^{€50}	33 ^{€00}
<i>Crémant du Jura, Maison Rolet (100% Chardonnay). Finesse et richesse.</i>		

COCKTAILS

Internationaux

MOJITO, l'indétrônable.....	8 ^{€50}
<i>Rhum, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Perrier.</i>	
<i>avec coulis de fraise, framboise ou passion.....</i>	9 ^{€00}
VECCHIA, création Gustave.....	8 ^{€50}
<i>Cointreau, cassonnade, citron vert, coulis de framboise.</i>	
PINK ELEPHANT, vif et rafraîchissant.....	8 ^{€50}
<i>Rhum, Malibu, Sirop de grenadine, jus d'ananas et de banane.</i>	
MAÏ THAÏ, «parfait bonheur» en Tahitien.....	8 ^{€50}
<i>Rhum agricole vieux, rhum «noir» jamaïcain, curaçao, sirop d'orgeat, citron vert.</i>	
KNICKERBOCKER, Raffiné et rafraichissant.....	8 ^{€50}
<i>Rhum, Triple sec, Jus de citron vert et framboise.</i>	
OLD FASHIONED, retour aux sources.....	8 ^{€50}
<i>Bourbon, orange, bitter, sucre.</i>	
PERFECT GIN TONIC, moderne et vif.....	9 ^{€00}
<i>Gin Tanqueray, Liqueur St Germain, Tonic Fentiman's, Perrier et Romarin.</i>	

Sans alcool

VIRGIN MOJITO.....	6 ^{€50}
<i>Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, sucre de Canne, Perrier.</i>	
GUSTAVE.....	6 ^{€50}
<i>Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de fraise.</i>	
COURBET.....	6 ^{€50}
<i>Jus d'ananas, jus de pomme, coulis de fraise, sirop d'orgeat.</i>	
PASSION ARDENTE.....	7 ^{€00}
<i>Jus de pomme, Ginger beer, Coulis passion et Menthe fraîche.</i>	

ADJUVANT SODA.....	0 ^{€30}
ADJUVANT REDBULL.....	1 ^{€00}
BOUTEILLE ALCOOL (BASIQUES AVEC ADJUVANTS).....	65 ^{€00}

BASIQUES

VODKA ORANGE.....	6 ^{€00}
WHISKY COCA.....	6 ^{€00}
TEQUILA ORANGE.....	6 ^{€00}
MALIBU ANANAS OU ORANGE.....	6 ^{€00}
CUBA LIBRE.....	6 ^{€00}
JAGERBOMB.....	6 ^{€00}
VODKA REDBULL.....	7 ^{€00}
JACK DANIEL'S.....	6 ^{€00}

RHUMS

ARCANE 12 ANS (<i>Ile Maurice</i>).....	8 ^{€50}
<i>Complexe et riche en arôme.</i>	
DIPLOMATICO RESERVE EXCULSIVE (<i>Venezuela</i>).....	8 ^{€50}
<i>Vieilli 12 ans en fût de repasse (Armagnac ou Cognac).</i>	
DON PAPA 7 ANS (<i>Philippin</i>).....	8 ^{€50}
<i>Fruité en vieilli en fût de chêne.</i>	
MATUSALEM 15 ANS (<i>Dominicain</i>).....	8 ^{€50}
<i>D'une grande richesse aromatique et d'une texture onctueuse.</i>	
ZACAPA (<i>Guatemala</i>).....	8 ^{€50}
<i>Un mélange de plusieurs rhums âgés de 6 à 23 ans, issus de la distillation de miel de canne pur.</i>	
HAVANA 7 ANS (<i>Cuba</i>).....	6 ^{€00}
HAVANA MAESTROS (<i>Cuba</i>).....	9 ^{€00}
<i>Assemblage de cuvées cubaines vieilles en barriques par les maîtres rhumiers.</i>	

DIGESTIFS

Vodkas

	<i>Bout.</i>	<i>Verre</i>
BELVÉDÈRE	110 ^{€00}	8 ^{€00}
CRYSTAL.....	190 ^{€00}	10 ^{€00}
POIRE, MIRABELLE		6 ^{€00}
FRAMBOISE, QUETSCH		6 ^{€00}
GET 27, GET 31		6 ^{€00}
CALVADOS		6 ^{€00}
BAILEY'S		6 ^{€00}
LIMONCELLO		6 ^{€00}
LEMON JANGS		6 ^{€50}

Liqueur de citron au gingembre produite dans le Haut Jura

Whisky & Bourbons

BULLEIT BOURBON	6 ^{€80}
<i>Seigle-maïs, sec et atypique.</i>	
BLANTON'S SINGLE BARREL	10 ^{€00}
<i>Bourbon gourmand et floral.</i>	
LAGAVULLIN 16 ANS	9 ^{€50}
<i>Single malt tourbé et boisé.</i>	
REDBREAST 12 ANS	7 ^{€50}
<i>Orge maltée et orge non maltée. Boisé et fruité.</i>	
NIKKA COFFEY GRAIN (<i>Japon</i>)	9 ^{€00}
<i>Single grain inédit.</i>	
TOKINOKA (<i>Japon</i>)	8 ^{€50}
<i>Moelleux et onctueux.</i>	
JURA ORIGIN (<i>Single malt 10 ans</i>)	8 ^{€00}
<i>Léger et iodé</i>	
TOREMORE (<i>16 ans Ecosse</i>)	9 ^{€00}
<i>Single Malt Fruité et épicé.</i>	

Gins

TANQUERAY + TONIC	7 ^{€00}
HENDRICK'S + TONIC	9 ^{€50}
MONKEY 47 + TONIC.....	14 ^{€50}

Cognacs & armagnac

FINE DE COGNAC HENESSY	9 ^{€00}
HENESSY XO	19 ^{€00}
ARMAGNAC HORS D'ÂGE	6 ^{€50}

CAFÉTÉRIA

EXPRESSO	1 ^{€70}
DOUBLE EXPRESSO	3 ^{€20}
DÉCA	1 ^{€70}
PETIT CRÈME	1 ^{€80}
GRAND CRÈME	3 ^{€40}
CAFÉ ALLONGÉ	1 ^{€70}
CAFÉ VIENNOIS	3 ^{€80}
CAPUCCINO	3 ^{€80}
MACCHIATTO LATTE	4 ^{€00}
CHOCOLAT	3 ^{€20}
CHOCOLAT VIENNOIS	3 ^{€80}
THÉ & INFUSION KUSMI TEA	3 ^{€50}

Earl grey, Fruits rouges, Menthe, Caramel, Gunpowder, Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine menthe, Détox.

GUSTAVE EVENTS

Vous êtes une entreprise ou un particulier

N'hésitez pas à nous contacter pour vos
privatisations, organisation d'évènements,
cocktails dinatoires, séminaires, réunions,
dégustations...

You'll never drink alone
event@gustavecafe.fr

contact@gustavecafe.fr

gustavecafe.fr

03 81 50 62 74



gustave_cafe



gustavecafe



gustave_cafe