

#LAVIEENGUS

LA CARTE

Gustave
Bar ★ restaurant ★ and more

STREET FOOD - MUSIC - COCKTAILS - WINE - EVENTS - BEER

HELLO

À PARTAGER SUR LE POUCE

6 PIÈCES - 6€00
10 PIÈCES - 10€00

FALAFELS

ACCRAIS DE MORUE

AIGUILLETES DE POULET FRITES

MIX _____ 16€00

5 aiguillettes, 5 accrais et 5 falafels

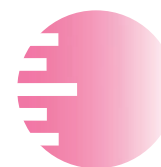
SAUCISSON _____ 7€50

SAUCISSON CÈPES,

NOISETTES, COMTÉ _____ 8€00

ASSIETTES DE FROMAGES _____ 11€00

CHARCUTERIE ET FROMAGES _____ 14€50



BIÈRES

PRESSION

	Demi 25 cl	Sérieux 50 cl
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 33 cl _____	6€00
DESPERADOS 33 cl _____	6€00
BUD 33 cl _____	6€00
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS (Sans alcool) 35,5 cl _____	5€00
DUCASSE TRIPLE 33 cl _____	6€50
BROOKLYN EAST IPA 35,5 cl _____	7€00

BIÈRES ARTISANALES LOCALES

NOUVELLE RECETTE

LA GOOD GUS' Pale Ale (Mango) 33cl _____ 6€00
(Pale Malt et Melano Malt) Ambrée rafraichissante et fruitée

Consultez à l'ardoise nos bières du moment
Nos bières contiennent du gluten, du cobalt et du malt d'orge

APÉRITIFS

PASTIS, RICARD, PONTARLIER 2cl _____	3€00
TOMATE, PERROQUET 2cl _____	3€20
APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, eau gazeuse) _____	6€50
MARTINI BIANCO, ROSSO, ROSATO, FIERO, CAMPARI 5cl _____	5€00
KIR Cassis, mûre, pêche, châtaigne, fraise _____	4€00
KIR ROYAL _____	9€00
PORTO ROUGE, BLANC 5cl _____	5€00
MACVIN (Domaine tissot) _____	5€00
SUZE 5cl _____	5€00

SANS ALCOOL

PERRIER 33cl _____	3€50
CAROLA 50cl/1l _____	3€30/4€50
PERRIER FINES BULLES 50cl/1l _____	3€50/5€00
LES JUS DE FRUITS 25cl _____	3€50
Orange, pomme, tomate, abricot, fraise, ananas.	
COCA COLA, ZÉRO 33cl _____	3€50
SCHWEPES TONIC, AGRUMES 25cl _____	3€50
LIMONADE VITTEAUT GENONVILLE 25cl _____	3€50
FUZE TEA 25cl _____	3€50
ORANGINA 25cl _____	3€50
DIABOLO (limonade Vitteaut Genonville) 25cl _____	3€20
Citron tek, fraise, framboise, cassis, menthe, pomme, banane, violette, grenadine, pêche, kiwi, pamplemousse, orgeat, cerise, caramel	
REDBULL 25cl _____	4€50
SIROP À L'EAU 25cl _____	2€00



CAFÉTÉRIA

EXPRESSO _____	1€80
DOUBLE EXPRESSO _____	3€30
DÉCA _____	1€80
PETIT CRÈME _____	1€90
GRAND CRÈME _____	3€50
CAFÉ ALLONGÉ _____	1€80
CAFÉ VIENNOIS _____	3€90
CAPUCCINO _____	3€90
MACCHIATTO LATTE _____	4€10
CHOCOLAT _____	3€30
CHOCOLAT VIENNOIS _____	3€90
THÉ & INFUSION KUSMI TEA _____	3€60

Earl grey, fruits rouges, menthe, caramel,
gunpowder, camomille, tilleul, verveine,
verveine-menthe, détox

COCKTAILS

INTERNATIONAUX

MOJITO _____ 8€50

Rhum (5cl), cassonade, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Perrier

Avec coulis de fraise, framboise ou passion _____ 9€00

VECCHIA, CRÉATION GUSTAVE 30cl _____ 8€50

Cointreau (5cl), cassonade, citron vert, coulis de framboise

PINK ELEPHANT, VIF ET RAFRAÎCHISSANT 30cl _____ 8€50

Rhum (5cl), Malibu (5cl), Sirop de grenadine, jus d'ananas, jus de banane

MAÏ TAÏ 30cl _____ 9€50

Rhum agricole vieux (5cl), Rhum ambré (5cl) ; curaçao orange, sirop d'orgeat, jus de citron vert

COSMOPOLITAN 30cl _____ 8€50

Vodka (4cl), Cointreau (2cl), jus de citron vert, jus de canneberge

BLOODY MARY _____ 8€50

Vodka (5cl), jus de citron vert, tabasco, sel de celeri, jus de tomate (voir fiche technique)

PERFECT GIN TONIC, MODERNE ET VIF 35cl _____ 9€00

Gin Tanqueray (4cl), Liqueur St Germain (4cl), Tonic Fentiman's, Perrier et romarin

COACHELLA _____ 9€00

Gin Tanqueray (5cl) Liqueur de Falernum (4cl), sirop d'orgeat, jus de citron vert, coulis de passion

SOCIAL CLUB _____ 6€00

Tequila (5cl), Citrons verts, Sucre de canne, Bière (20cl)

MOSCOW MULE _____ 8€50

Vodka (5cl), citron vert, ginger beer

SOFT

VIRGIN MOJITO 30cl _____ 6€80

Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, sucre de canne, Perrier

GUSTAVE 30cl _____ 6€80

Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron, coulis de fraise

COURBET 30cl _____ 6€80

Jus d'ananas, jus de pomme, coulis de fraise, sirop d'orgeat

GREEN DETOX 30cl _____ 6€80

Menthe fraîche, citron vert, concombre, sirop de kiwi, Perrier

BASIQUES

VODKA ORANGE _____ 7€00

WHISKY COCA _____ 7€00

TEQUILA ORANGE _____ 7€00

MALIBU ANANAS OU ORANGE _____ 7€00

CUBA LIBRE _____ 7€00

JAGERBOMB _____ 7€00

VODKA REDBULL _____ 8€00

JACK DANIEL'S _____ 7€00

CLUB MATÉ VODKA _____ 7€00

RHUMS

ARCANE 12 ANS (Ile Maurice) _____ 8€50

Complexe et riche en arôme

DIPLOMATICO RESERVE EXCULSIVE (Venezuela) _____ 8€50

Vieilli 12 ans en fût de repasse (Armagnac ou Cognac)

DON PAPA (Philippine) _____ 8€50

Fruité et vieilli en fût de chêne

MATUSALEM 15 ANS (Dominicain) _____ 8€50

D'une grande richesse aromatique et d'une texture onctueuse

ZACAPA (Guatemala) _____ 8€50

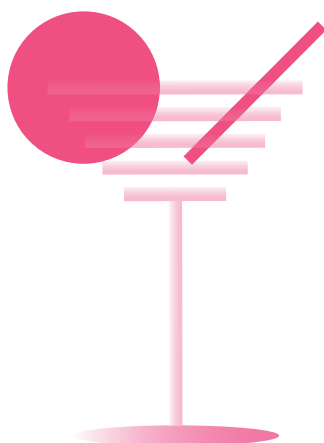
Un mélange de plusieurs rhums âgés de 6 à 23 ans, issus de la distillation de miel de canne pur

BARCARDI 8 ANS (Porto Rico) _____ 8€50

Moelleux marqué par les notes de vanille et parfait équilibre de noix d'épices et de fruits tropicaux

SANTA TERESA (Venezuela) _____ 9€50

Complexe marqué par des notes de bananes, de toffee, de tabac, de miel et de noix



La CAVE

..... de

Custave

VINS ROSÉS

Verre Bout.
12,5cl 75cl

CHÂTEAU PUECH HAUT / ST DRÉZERY 4€00 22€00
AOP Languedoc - cépage grenache, cinsault

« ROSÉ D'ENFER » 4€60 25€00
AOC Saint Mont - Cave De Plaimont (cépage Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon), acidulé, arômes de Groseilles, cassis, framboise

CHAMPAGNE & BULLES

CRÉMANT DU JURA « MONTBOISIE » 5€50 35€00
(100% chardonnay) Fruitière Vinicole Arbois

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK 9€00 65€00
Brut

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK ROSÉ 85€00
Sauvage

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANC 110€00

Tous nos vins contiennent des sulfites.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

VINS ROUGES

BORDELAIS

Verre Bout.
12,5cl 75cl

GRAVES 4€50 29€00
Clos du Hez (50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon),
rond et équilibré

JURA

ARBOIS ROUGE TRADITION 3€50 19€00
Assemblage Pinot, Poulsard, trousseau, Jean Louis Tissot,
rond et charnue

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE 6€60 38€00
Domaine Picard (100% pinot noir), arômes de cassis

VALLÉE DU RHONE ET SUD DE LA FRANCE

VACQUEYRAS « CAVE DE GIGONDAS » 5€20 30€00
Côtes du Rhone, cépage Syrah, mourvèdre, grenache rouge,
Charnue, arômes de zan, cassis, mûre

CÔTE DE BŒUF 3€50 19€00
IGP d'Oc, cépage Marselan, Syrah, Fruitée et épicée

« LES JAMELLES » 4€50 22€00
IGP d'Oc et Languedoc, cépage mourvèdre, arômes thym,
lauriers, épices

CHÂTEAU MIRE L'ÉTANG 4€50 22€00
AOP Coteaux du Languedoc, cépages Syrah, Grenache, arômes
fruits rouges, cassis, épicets.

 **« CHANT DE LOU »** 4€50 22€00
IGP d'Oc, BIO, cépage Merlot. Arômes mûres, cassis, rond et léger.

VIN ÉTRANGER

CASILLERO DEL DIABLO ROUGE 4€50 26€00
Vin Chilien, cépage Cabernet Sauvignon, arômes de cassis,
prune, vanille

VINS BLANCS

JURA

Verre Bout.
12,5cl 75cl

CHARDONNAY 4€20 24€00

Arbois Pupillin, Domaine Jean Louis Tissot (100% Chardonnay), arômes miel et fleurs blanches, acacia. Gras et équilibré en saveurs.

SAVAGNIN 6€20 36€00

Arbois Pupillin, Domaine Jean Louis Tissot (100% Savagnin, méthode traditionnelle), arômes coings, fruits secs, amande. Typique odeur de noix, belle finesse.

VIN JAUNE 9€50 58€00

Arbois Pupillin, Domaine Tissot (100% Savagnin, vieilli 6 ans en fût, Millésime 2009), arômes noix, curry. Puissant et complexe.

SUD DE LA FRANCE & VINS DU MONDE

PACHERENC DU VIC BILH 5€20 30€00

AOC, cave de Plaimont, Gros Maseng, Petit Maseng, Arrufiac, Petit Courbu. Arômes pamplemousse, miel, poivre blanc.

CASILLIERO DEL DIABLO BLANC 4€50 26€00

Vin Chilien (100% Chardonnay) Domaine Rotschild. arômes pêches, ananas, noisettes 100% chardonnay.

ODE À LA JOIE (Demi-sec) 3€50 21€00

Domaine de JOY, Famille Gessler, Cotes de Gascogne (70% Petit manseng, 30% Colombard). Fruité et bien équilibré.

BOURGOGNE

CHABLIS 6€50 38€00

La Chablisienne, La Pierrelée (100% Chardonnay). Minéral, fleur blanche, miel Minéral et floral.

CAVE DE VIRÉ 4€20 25€00

AOP Bourgogne Vire Clesse, Cave de Viré (100% cépage Chardonnay) Arômes pêche blanche, acacia.

ALSACE

GERWUSTRAMINER

«CAVE D'OR-SCHWILLER» 4€80 29€00

DIGESTIFS

VODKA

Bout. Verre
75cl 12,5cl

ERISTOFF 65€00 5€00

GREY GOOSE 100€00 7€00

POIRE, MIRABELLE 6€50

FRAMBOISE, QUETSCH 6€50

GET 27, GET 31 6€50

CALVADOS 6€50

BAILEY'S 6€50

LIMONCELLO 6€50

Liqueur de citron au gingembre produite dans le Haut Jura

WHISKEY & BOURBON

BULLEIT BOURBON 7€00

Seigle-mais, sec et atypique.

LAGAVULLIN 16 ANS (Écosse) 9€50

Single malt tourbé et boisé.

NIKKA COFFEY GRAIN (Japon) 9€00

Single grain inédit.

LEDAIG VERY CLOUDY (Écosse) 9€00

Frais, mentholé, iodé, puissante tourbe et une pointe fumée.

GIN

BOMBAY ORIGINAL + TONIC 00cl 7€00

TANQUERAY + TONIC 4cl+20cl 8€00

HENDRICK'S + TONIC 4cl+20cl 9€50

COGNAC & ARMAGNAC

FINE DE COGNAC 9€00

COGNAC XO 4cl 19€00

ARMAGNAC HORS D'ÂGE 4cl 7€00

BURGERS

BURGER TEN _____ 10€00

Steack haché 110g, cheddar, cornichons, oignons crispy et sauce spéciale Gus'

LE «G» _____ 14€20

Steack haché recette Gus' (150g), bacon, cheddar, sauce barbecue, oignons jaunes et oignons frits

NEW HEAVEN _____ 15€00

Steack haché recette Gus' (150g), poitrine de porc grillée, salade, cornichons aigres-doux, oignons rouges, cheddar, sauce Bee (miel, moutarde & cacahuètes) & sauce Classic (base tomate/poivron)

ACAPULCO _____ 15€00

Sauce tartare, aiguillette de poulet fries, avocat

VEGGY CACTUS' _____ 16€50

Galette falafel (pois chiche, coriandre, curry et curry rouge), ketchup, maïs, tomates cerises, avocat et pistou de Cajou

HIMEJI _____ 19€00

Thon mi-cuit, carpaccio de pommes et mangues, poivron huile de coriandre et moutarde savora exotique

CINCINNATI _____ 20€00

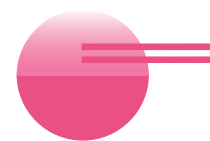
Double «New Heaven» (2 steacks hachés de 150g, double Cheddar, double poitrine de porc grillée & oeuf)

TRIO DE MINI BURGER _____ 16€00

Le «G», New Heaven, Himeji

French fries
EN ACCOMPAGNEMENT!

Les burgers, les tartares, le burrito, les bagels et les clubs sont accompagnés de salade et de frites maison à la graisse de canard. Le Sushi Burger, les Taiwans Roll's, le Waffel et le Burger Bao sont accompagnés de chips de crevettes.



POKE BOWL

CREVETTES _____ 19€00

Crevettes frites à la tempura, feta, huile d'olive, avocats, haricots verts gourmands, trois melons, menthe, pois chiches à l'indienne, épautre, pickles et fruits confits, herbes fraîche, sauce coco, coriandre

THON _____ 19€00

Thon mi cuit soja cajoux sesame, avocat, haricot vert gourmand, mangues caramélisé, chantilly au wasabi, blé vert fumé, riz à suchi et carotte coco, pickles fruit confits herbes fraîche, sauce coco coriandre

SALADE

CÉSAR _____ 13€00

Poulet, poitrine fumée, croûtons, parmesan, anchois et tomates.

MOZZARELLA _____ 14€00

Salade, tomate, mozzarella buffala, jambon serrano et basilic

CARPACCIOS & TARTARES

CARPACCIO CLASSIC _____ 16€00

Boeuf finement tranché, câpres, oignons rouge, tomate confite, pesto, parmesan, pistou

CARPACCIO COMTÉ _____ 17€00

Boeuf finement tranché, capres, bresi, comté, huile de noix, tomate confite

CARPACCIO THAÏ _____ 17€00

Boeuf finement tranché, gingembre, câpres, mangue, oignon, , sauce soja Mariné

TARTARE DE THON _____ 18€00

Huile de sésame et graines grillées, oignon nouveau , sauce vierge et citron vert, chantilly de wasabi

TARTARE DE BŒUF _____ 16€00

Boeuf 180g coupé au couteau, oignons, câpres, cornichons, sauce classique

TARTARE DE BŒUF _____ 16€00

Boeuf 180g coupé au couteau, oignons, câpres, cornichons, sauce classique

TARTARE CESAR _____ 19€00

Classic juste poêlé & œuf au plat

TARTARE DE TAUREAU À LA BASQUAISE _____ 18€00

Chorizo et poivron

STREET FOOD

CLUB CLASSIC _____ 16€00

Tomate, oeuf, oignon, mayo, bacon grillé, poulet poelé, pain de mie toasté à la plancha

BAGEL PASTRAMI _____ 16€00

Pistou, mozzarella fumé, pastrami, tomate marinée, mesclum

BAGEL SAUMON _____ 16€50

Pain à bagel recette originale Gus, crème Philadelphia® gus, câpres, cornichon, aneth, pomme Granny Smith, saumon fumé, citron confit

BURRITO EL CHAPO _____ 16€00

Galette maison, porc effiloché mariné à la sauce barbecue, épices mexicaines, cheddar, abricots secs, maïs, haricots rouges, tomates & poivrons à la coriandre

Recettes originales Street Food proposées par notre chef : Yohann Béclier.
Steak Haché 150 grammes,recette originale Gustave. Les origines des viandes bovines et le tableau des allergènes sont affichés dans le SAS d'entrée, en cas de doute n'hésitez pas à demander conseils à nos équipes. Le pain est fabriqué par nos voisins : la boulangerie L'Atelier du Pain. Lacharcuterie est fournie par J.R. Charcuterie.

ICE CREAM



3€70

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

DESSERTS

CARPACCIO d'ananas glace coco _____ 6€00

WAFEL chocolat vanille _____ 6€00





#LAVIENGUS