

GUSTAVE



23, avenue de la Bourdonnais | 75007 PARIS

01 47 05 04 54

Service non-stop 7H00-00H00

FORMULES PETIT DEJEUNER

servies jusqu'à 11h

FORMULE EXPRESS 6,5 €

Café expresso, croissant
et un verre de jus d'orange (15 cl)

*Espresso coffee, croissant
and a glass of orange juice (15 cl)*

FORMULE GUSTAVE 9,5 €

Grand café, café crème, thé ou chocolat
Croissant et Tartine beurre et confiture
un verre de jus d'orange (15 cl)
(supp. 1 € cappuccino ou viennois)

*Large coffee, coffee with cream, tea or chocolate
Croissant and butter and jam on toast
a glass of orange juice (15 cl)
(extra charge of 1 € for cappuccino or viennois)*

FORMULE CONTINENTAL 19 €

Grand café, café crème, thé ou chocolat
Croissant et Tartine beurre et confiture
un verre de jus d'orange (15 cl)
Omelette jambon, fromage ou mixte
(supp. 1 € cappuccino ou viennois)

*Large coffee, coffee with cream, tea or chocolate
Croissant and butter and jam on toast
A glass of orange juice (15 cl)
Ham, cheese or mixed omelette
(extra charge of 1 € for cappuccino or viennois)*

VIENNOISERIES

Croissant pur beurre 2,5

Pain au chocolat 2,5

Tartine beurre et confiture 3,5

Toast beurre et confiture 3,5

SNACKS

Quiche du jour , panaché de salades <i>Quiche of the day, mixed salad</i>	14,5
Club Sandwich Deluxe , frites maison (poulet, bacon, œuf, salade, tomate) <i>Deluxe Club Sandwich, homemade french fries (chicken, bacon, egg, salad, tomato)</i>	19
Hot dog XL , frites maison <i>XL Hot dog, homemade french fries</i>	16
Croque-Monsieur , panaché de salades <i>Croque-Monsieur toasted sandwich, mixed salad</i>	14,5
Croque-Madame , panaché de salades <i>Croque-Monsieur toasted sandwich with an egg on top, mixed salad</i>	15,5
Tartine Italienne , jambon de pays, tomates et mozzarella gratinée <i>Italian tartine, country ham, tomatoes and gratinated mozzarella</i>	16,5
Tartine aux 3 fromages , cantal, chèvre et mozzarella gratinés, panaché de salades <i>3 cheeses tartine, cantal cheese, goat cheese and mozzarella, mixed salad</i>	16,5
Omelette au choix (nature, jambon, fromage ou mixte) <i>Omelette to choose from (plain, ham, cheese or mixed)</i>	14,5
Assiette de charcuteries du Père Mas <i>Cold cuts dish from Père Mas</i>	19
Assiette de fromages , panaché de salades <i>Cheeses dish, mixed salad</i>	19
Planche Mixte (charcuteries et fromages) <i>Mixed board (cold cuts and cheeses)</i>	22
Supplément frites maison <i>Extra homemade french fries</i>	6

ENTREES

Soupe à l'oignon gratinée <i>Gratinated onion soup</i>			10,9
Soupe du jour <i>Soup of the day</i>			9,5
Œufs durs , mayonnaise maison <i>Hard-boiled eggs, homemade mayonnaise</i>			8,9
Assiette de pâté du Père Mas <i>Pâté dish from Père Mas</i>			10,5
Assiette de rillettes du Père Mas <i>Rillettes dish from Père Mas</i>			11,5
Tomate mozzarella , sauce pesto <i>Tomato and mozzarella, pesto sauce</i>			14,5
Demi-Camembert rôti au miel , panaché de salades			13,5
<i>Honey-roasted half camembert cheese, mixed salad</i>			
Cuisse de grenouille en persillade <i>Frog leg with parsley</i>			18,5
Escargot de Bourgogne Label Rouge <i>Red Label Burgundy snails</i>	x6	11	x12 19
Calamars croustillants , sauce tartare <i>Crusty squids, tartar sauce</i>			18
Foie gras de canard maison , chutney d'oignon confit, toast			26
<i>Homemade duck foie gras, onion chutney, toast</i>			

SALADES BOWL

Salade César			17
panaché de salades, croûton à l'ail, tomates, œuf dur, poulet crispy, copeaux de Grana Padano, sauce César			
<i>mixed salad, garlic-flavoured croutons, tomatoes, hard-boiled egg, crispy chicken, Grana Padano shavings, Caesar sauce</i>			
Salade Detox quinoa, tomates cerises, avocat, radis noir, grenade et pommes Granny Smith			18
<i>quinoa, cherry tomatoes, avocado, black radish, pomegranate and Granny Smith apples</i>			
Salade Niçoise au tataki de thon			19,5
panaché de salades, tomates, tataki de thon albacore au sésame, haricots verts, œuf dur, oignons rouges, anchois, poivrons, olives noires			
<i>mixed salad, tomatoes, yellowfin tuna tataki with sesame, french green beans, hard-boiled egg, red onions, anchovies, sweet peppers, black olives</i>			
Salade Auvergnate panaché de salades, tomates, pommes sautées, œuf dur, jambon de pays, cantal Entre-Deux			18,5
<i>mixed salad, tomatoes, sautéed potatoes, hard-boiled egg, country ham, Entre-Deux cantal cheese</i>			
Salade Végétarienne panaché de salades, tomates, haricots verts, carottes râpées, champignons de Paris			16,5
<i>mixed salad, tomatoes, french green beans, grated carrots, button mushrooms</i>			

PLATS

Cuisse de poulet rôti au jus , frites maison <i>Roasted chicken leg with gravy, homemade french fries</i>	17,5
Pièce du boucher (~180 g), sauce au poivre, frites maison et salade <i>Butcher's cut (~180 g), peppercorn sauce, homemade french fries and salad</i>	19,5
Entrecôte (~300 g), sauce béarnaise, pommes grenailles <i>Ribsteak (~300 g), béarnaise sauce, grenailles potatoes</i>	28
Steak «à cheval» , purée maison <i>Steak with an egg on top, homemade mashed potatoes</i>	17
Carpaccio de bœuf , frites maison et salade <i>Beef carpaccio, homemade french fries and salad</i>	19
Confit de canard , pommes sautées à l'ail <i>Duck confit, sautéed potatoes with garlic</i>	22
Travers de porc au miel , purée maison <i>Honey-glazed pork ribs, homemade mashed potatoes</i>	21,5
Escalope Milanaise , spaghettis sauce tomate <i>Milanese cutlet, spaghetti and tomato sauce</i>	24
Pavé de saumon laqué au sésame , riz basmati <i>Glazed salmon slab with sesame, basmati rice</i>	23
Fish & Chips , sauce tartare <i>Fish'n Chips, tartar sauce</i>	19,5
Assiette de légumes supplémentaire (au choix) <i>Extra vegetables sidedish (to choose from)</i>	6

PÂTES

Linguines à la bolognaise <i>Linguine bolognese</i>	16,5	Linguines à la carbonara <i>Linguine carbonara</i>	17,5
Pennes aux 3 fromages <i>3 cheeses penne</i>	16,5	Coquillettes à la crème de truffe d'été et jambon <i>Shell pasta with summer truffle cream and ham</i>	18,5

TARTARES

servis frites maison et salade | *Served with homemade french fries and salad*

Le Classic : Tartare de Bœuf VBF 180 g <i>Classic: French beef tartar 180 g</i>	18,5
Le Vénitien : Tartare de Bœuf VBF 180 g, pesto et copeaux de Grana Padano <i>Venitian: French beef tartar 180 g, pesto and Grana Padano shavings</i>	19,5
Le Thaï : Tartare de Bœuf VBF 180 g, sauce soja, sésame, coriandre, gingembre, citronnelle <i>Thai: French beef tartar 180 g, soya sauce, sesame, coriander, ginger, lemongrass</i>	19,5
Le Saumon & Avocat : huile d'olive, aneth, échalotes <i>Salmon & Avocado: olive oil, dill, shallots</i>	22

BURGERS

Bun à la graine de pavot et sarrasin | *Poppy seed and buckwheat bun*

Servis frites maison et salade | *Served with homemade french fries and salad*

Cheese Burger : steak haché (150 g) salade, tomate, oignon rouge, double cheddar fondu <i>minced steak 150 g, salad, tomato, red onion, melted double cheddar</i>	19
Chicken Crispy Burger : poulet crispy, salade, tomate, oignon rouge, sauce barbecue <i>crispy chicken, salad, tomato, red onion, BBQ sauce</i>	19
Veggie Burger : steak végétarien, salade, tomate, oignon rouge <i>vegetarian steak, salad, tomato, red onion</i>	18,5
Supplément bacon <i>Extra bacon</i>	2

DESSERTS MAISON

Dessert du jour (voir ardoise) <i>Dessert of the day - see slate</i>	9
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	8,5
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla-flavoured crème brûlée</i>	10
Pain perdu brioché, caramel au beurre salé maison et glace vanille <i>Brioche French toast with homemade salted butter caramel and vanilla ice cream</i>	12
Cheesecake, coulis de fruits rouges <i>Cheesecake, red fruits coulis</i>	10,5
Tiramisu au Nutella <i>Nutella spread tiramisu</i>	9,5
Mi-cuit au chocolat, glace vanille «MOF» <i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i>	12
Tarte Tatin, pot de crème fraîche <i>Upside-down Tatin tart, fresh cream</i>	10,5
Café Gourmand <i>Gourmet coffee</i>	11
Thé Gourmand <i>Gourmet tea</i>	13
GLACE OU SORBET by Gérard Cabiron «MOF» (2 boules au choix) Vanille de Madagascar, Chocolat grand cru, Café de Colombie, Pistache de Sicile, Caramel fleur de sel Fraise, Framboise, Citron vert, Pomme Granny Smith, Mangue <i>Ice cream or Sorbet by Gérard Cabiron (2 scoops to choose from): Madagascar Vanilla, Grand Cru Chocolate, Colombian Coffee, Sicilian Pistachio, Caramel with fleur de sel, Strawberry, Raspberry, Lime, Granny Smith Apple, Mango</i>	9
CRÊPES Maison (2 pièces) <i>HOMEMADE PANCAKES</i>	
Beurre-sucre <i>Butter-sugar</i>	8
Confiture de fraise <i>Strawberry jam</i>	9
Nutella <i>Nutella spread</i>	9,5
Caramel au beurre salé maison <i>Homemade salted butter caramel</i>	9,5
Flambée au Grand Marnier <i>Flambéed with Grand Marnier liqueur</i>	11
Nutella et banane <i>Nutella spread and banana</i>	10,5
Supplément crème fouettée <i>Extra whipped cream</i>	2
Supplément boule de glace «MOF» <i>Extra ice cream scoop</i>	4,5

MENU ENFANT 13

(jusqu'à 10 ans)

Saucisse et frites maison ou | *Sausage and homemade french fries or*

Steak haché et frites maison ou | *Minced steak and homemade french fries or*

Coquillettes au jambon | *Shell pasta with ham*

et **1 Capri Sun** (20 cl) | *1 Capri Sun (20 cl)*