

CAFE GUSTAVE



23, avenue de la Bourdonnais | 75007 PARIS

01 47 05 04 54

Wifi : gustave75007

Service non-stop 7H00-00H00

FORMULES PETIT DEJEUNER

servies jusqu'à 11h

FORMULE EXPRESS 7,5 €

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 10,5 €

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 22 €

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 3,5

Pain au chocolat 3,5

Tartine beurre et confiture 4,5

Toast beurre et confiture 5,5

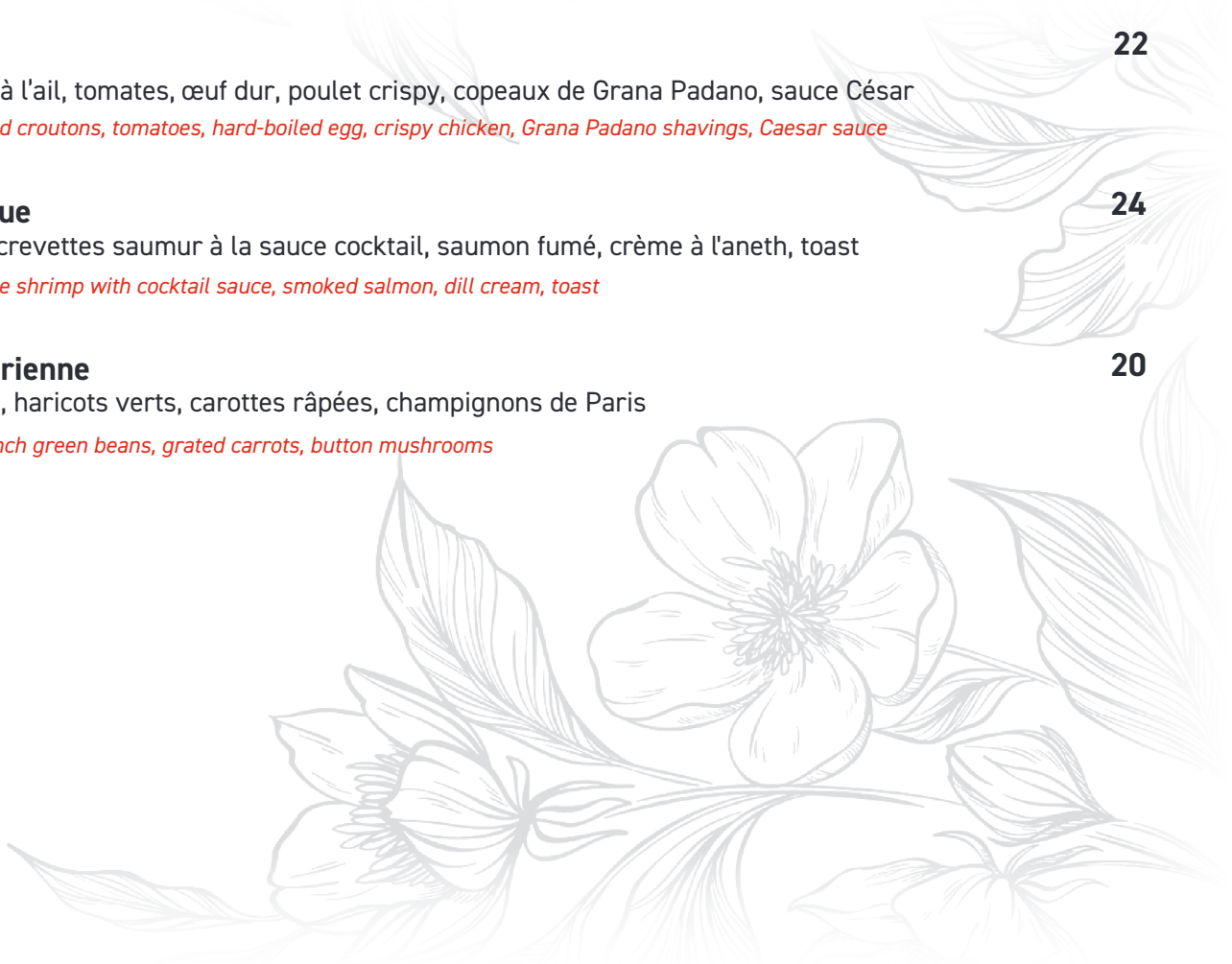
ENTREES

Soupe à l'oignon gratinée <i>Gratinated onion soup</i>			15
Œufs durs , à la crème de truffes d'été <i>Hard-boiled eggs, summer truffe cream</i>			12
Assiette de pâté du Père Mas <i>Pâté dish from Père Mas</i>			13,5
Assiette de rillettes du Père Mas <i>Rillettes dish from Père Mas</i>			14,5
Tomate mozzarella , sauce pesto <i>Tomato and mozzarella, pesto sauce</i>			18
Escargot de Bourgogne Label Rouge <i>Red Label Burgundy snails</i>	x6	16	x12 29
Assiette saumon fumé , crème à l'aneth, toast <i>Smoked salmon, dill cream, toast</i>			28
Foie gras de canard maison , chutney d'oignon confit, toast <i>Homemade duck foie gras, onion chutney, toast</i>			32



SALADES BOWL

Salade César salade, croûtons à l'ail, tomates, œuf dur, poulet crispy, copeaux de Grana Padano, sauce César <i>salad, garlic-flavoured croutons, tomatoes, hard-boiled egg, crispy chicken, Grana Padano shavings, Caesar sauce</i>			22
Salade Nordique salade, tomates, crevettes saumur à la sauce cocktail, saumon fumé, crème à l'aneth, toast <i>salad, tomatoes, brine shrimp with cocktail sauce, smoked salmon, dill cream, toast</i>			24
Salade Végétarienne salades, tomates, haricots verts, carottes râpées, champignons de Paris <i>salad, tomatoes, french green beans, grated carrots, button mushrooms</i>			20



PLATS

Cuisse de poulet rôti au jus , frites maison <i>Roasted chicken leg with gravy, homemade french fries</i>	22
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>	26
Entrecôte (~300 g), sauce béarnaise, pommes grenailles <i>Ribsteak (~300 g), béarnaise sauce, grenailles potatoes</i>	39
Steak «à cheval» , frites maison <i>Minced Steak with fried egg on top, homemade french fries</i>	22
Carpaccio de bœuf , frites maison et salade <i>Beef carpaccio, homemade french fries and salad</i>	22
Confit de canard , pommes sautées à l'ail <i>Duck confit, sautéed potatoes with garlic</i>	29
Escalope Milanaise , spaghettis sauce tomate <i>Milanese cutlet, spaghetti and tomato sauce</i>	28
Pavé de saumon laqué au sésame , riz basmati <i>Glazed salmon slab with sesame, basmati rice</i>	29
Fish & Chips sauce tartare <i>Fish'n Chips, tartar sauce</i>	22
Assiette de légumes supplémentaire (au choix) <i>Extra vegetables sidedish (to choose from)</i>	7

PÂTES

Linguines à la bolognaise 21 <i>Linguine bolognese</i>	Linguines à la carbonara 21 <i>Linguine carbonara</i>
Pennes aux 3 fromages 21 <i>3 cheeses penne</i>	

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>	22
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>	23
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>	23
Le Saumon & Avocat : huile d'olive, aneth, échalotes <i>Salmon & Avocado: olive oil, dill, shallots</i>	26

BURGERS

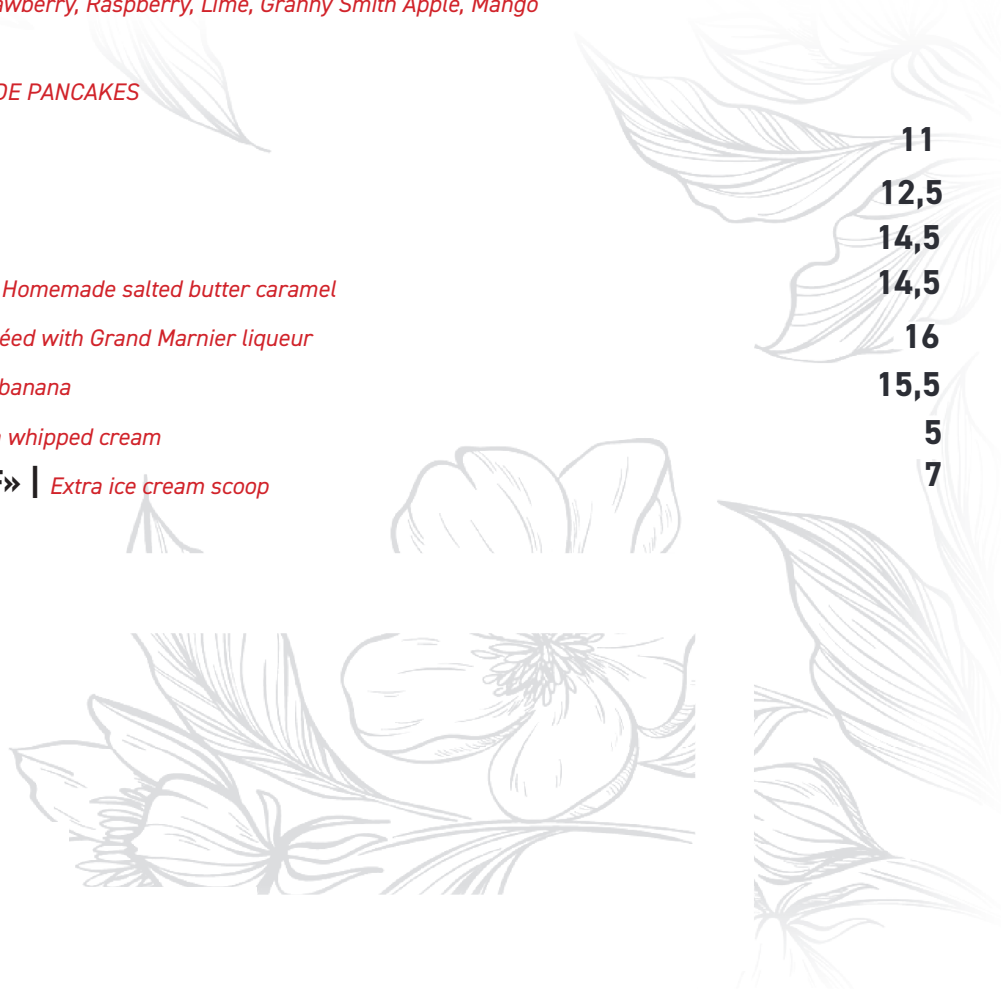
Bun à la graine de pavot et sarrasin | *Poppy seed and buckwheat bun*

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>	23
Chicken Crispy Burger : poulet crispy, salade, tomate, oignon rouge, sauce barbecue <i>crispy chicken, salad, tomato, red onion, BBQ sauce</i>	23
Veggie Burger : steak végétarien, salade, tomate, oignon rouge <i>vegetarian steak, salad, tomato, red onion</i>	22
Supplément bacon <i>Extra bacon</i>	4

DESSERTS MAISON

Mousse au chocolat	12
<i>Chocolate mousse</i>	
Crème brûlée à la vanille	13
<i>Vanilla-flavoured crème brûlée</i>	
Pain perdu brioché, caramel au beurre salé maison et glace vanille	16
<i>Brioche French toast with homemade salted butter caramel and vanilla ice cream</i>	
Tiramisu au Nutella	14
<i>Nutella spread tiramisu</i>	
Mi-cuit au chocolat, glace vanille «MOF»	16
<i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i>	
Tarte Tatin, pot de crème fraîche	14
<i>Upside-down Tatin tart, fresh cream</i>	
Café Gourmand	16
<i>Gourmet coffee</i>	
Thé Gourmand	18
<i>Gourmet tea</i>	
GLACE OU SORBET by Gérard Cabiron «MOF» (2 boules au choix)	12
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>	
CRÊPES Maison (2 pièces) <i>HOMEMADE PANCAKES</i>	
Beurre-sucre <i>Butter-sugar</i>	11
Confiture de fraises <i>Strawberry jam</i>	12,5
Nutella <i>Nutella spread</i>	14,5
Caramel au beurre salé maison <i>Homemade salted butter caramel</i>	14,5
Flambée au Grand Marnier <i>Flambéed with Grand Marnier liqueur</i>	16
Nutella et banane <i>Nutella spread and banana</i>	15,5
Supplément crème fouettée <i>Extra whipped cream</i>	5
Supplément boule de glace «MOF» <i>Extra ice cream scoop</i>	7



WHISKIES

	4 cl	8 cl
J&B, Jameson	13	21
Jack Daniel's, Jack Honey	14	22
Toki (japonais)	16	27
Chivas (12 ans)	16	27
Supplément soda 5		

ALCOOLS

	4 cl	8 cl
Rhum blanc ou ambré	13	21
Gin	13	21
Téquila	13	21
Vodka Poliakov	13	21
Vodka Absolut	16	27
Cachaça	13	21

DIGESTIFS

	4 cl	8 cl
Cognac	12	20
Armagnac	13	21
Calvados	12	20
Cognac Rémy Martin	16	27
Eau-de-vie (poire, mirabelle, framboise, vieille prune)	12	20
Get 27/31	12	20
Bailey's	13	21
Manzana	13	21
Cointreau	13	21
Grand Marnier	12	20
Supplément soda 5		

SNACKS

Quiche du jour <small>salade</small> <i>Quiche of the day, salad</i>	18
Club Sandwich Deluxe , frites maison (poulet, bacon, œuf, salade, tomate) <i>Deluxe Club Sandwich, homemade french fries (chicken, bacon, egg, salad, tomato)</i>	24,5
Hot dog XL , frites maison <i>XL Hot dog, homemade french fries</i>	21
Croque-Monsieur , <small>salade</small> <i>Croque-Monsieur toasted sandwich, salad</i>	18,5
Croque-Madame , <small>salade</small> <i>Croque-Monsieur toasted sandwich with an egg on top, salad</i>	19,5
Omelette au choix (nature, jambon, fromage ou mixte), <small>salade</small> <i>Omelette to choose from (plain, ham, cheese or mixed)</i>	18,5
Assiette de charcuteries du Père Mas <i>Cold cuts dish from Père Mas</i>	24
Assiette de fromages , <small>salade</small> <i>Cheeses dish, mixed salad</i>	24
Planche Mixte (charcuteries et fromages) <i>Mixed board (cold cuts and cheeses)</i>	28
Supplément frites maison <i>Extra homemade french fries</i>	7

BOISSONS CHAUDES

	petit / <i>small</i>	moyen / <i>medium</i>
Café expresso «Perle Noire»	4,3	6,5
Café noisette	4,8	7,5
Café allongé	5,3	7,3
Café américain	6,5	8,9
Café crème	6,5	9,5
Chocolat chaud à l'ancienne	6,5	9,5
Café ou Chocolat Viennois	7,9	12
Lait chaud	5,5	7,9
Cappuccino	7,9	12,5
Grog au rhum, vin chaud	8,5	13
Irish Coffee	12	20
Thés Comptoirs Richard	6,5	
Thé noir : Breakfast, Ceylan, Earl grey, Fruits rouges - Thé vert : Sencha, Jasmin, Menthe- Thé blanc : Rose litchi		
Infusion Bio Comptoirs Richard Verveine, camomille, tilleul, menthe poivrée	6,5	

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola	33 cl 8	50 cl 10,5	100 cl 17	Lait froid	30 cl 6,5	50 cl 10
Cherry Coke	33 cl 8	50 cl 10,5	100 cl 17	Café glacé	30 cl 7,5	50 cl 10,5
Coca-Cola Zero	33 cl 8	50 cl 10,5	100 cl 17	Evian	33 cl 7,5	75 cl 9,5
Fanta Orange	33 cl 8	50 cl 10,5	100 cl 17	Badoit rouge	33 cl 7,5	75 cl 9,5
Limonade pression	30 cl 7,5	50 cl 10,5	100 cl 17	Jus et nectars de fruits	30 cl 6,5	50 cl 10
Diabolo	30 cl 8	50 cl 11	100 cl 17	au choix : orange, ananas, pamplemousse, abricot, tomate, pomme, cranberry		
(menthe, fraise, grenadine, citron, pêche ou orgeat)				Fruit pressé	simple 15 cl 7,5	med. 25 cl 12
Schweppes Tonic ou Agrum'	25 cl 8			au choix : orange, citron, pamplemousse		
Thé glacé maison	30 cl 7,5	50 cl 10,5	100 cl 18	Cidre Doux	27,5 cl 7	
(nature, pêche ou citron)						

APERITIFS

	petit	moyen
Kir au chardonnay IGP Pays d'Oc (cassis, mûre, pêche ou framboise)	14 cl 8	25 cl 12
Kir Royal au Champagne	10 cl 15	20 cl 25
Coupe de Champagne	10 cl 15	20 cl 23
Ricard, Pastis	2 cl 8	4 cl 12
Martini rouge ou blanc	5 cl 8	10 cl 12
Suze, Campari, Porto rouge ou blanc	5 cl 8	10 cl 12
Americano Maison	10 cl 14	20 cl 24
Negroni Maison	10 cl 14	20 cl 24
Spritz Aperol	15 cl 14	30 cl 24

MOCKTAILS

	simple	double
Virgin Spritz : glace pilée, sirop Spritz, Schweppes tonic, orange fruit	12	20
Virgin Colada : jus d'ananas, lait et sirop de coco	12	20
Virgin Mojito : glace pilée, menthe fraîche, citron vert, cassonade, soda	12	20
Florida : jus d'orange, jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de grenadine	12	20
Aqualemon : glace pilée, jus de citron, limonade, sirop de menthe	12	20

COCKTAILS

(simple : 4 cl d'alcool, double : 8 cl d'alcool)

	simple	double
Mojito : rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, soda	14	24
Mojito fruits rouges : rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, coulis de fruits rouges, soda	14	24
Caïpirinha : cachaça, citron vert, cassonade	14	24
Aperol Spritz : Aperol , prosecco, soda	14	24
Bloody Mary : vodka, jus de tomate, citron	14	24
Piña Colada : rhum blanc, jus d'ananas, lait et sirop de coco	14	24
Margarita : téquila, triple sec, sucre de canne, citron vert	14	24
Espresso Martini : kahlua, vodka, café	14	24
Cuba Libre : rhum blanc, Coca-Cola , citron vert	14	24
Pornstar : vodka, passoa, jus de fruits de la passion, citron vert, vanille	14	24
Cosmopolitan : vodka, triple sec , citron vert, jus de cranberry	14	24
Gin Fizz : gin, sucre de canne, jus de citron, soda	14	24
Tequila Sunrise : téquila, jus d'orange, grenadine	14	24
Mojito Royal : rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Angostura, Champagne	16	26
Bellini : Champagne, crème de pêche, Amaretto	16	26
Mimosa : Champagne et jus d'orange	16	26

BIÈRES

	PRESSION	25 cl	50 cl	100 cl	BOUTEILLES	
Bière du moment		8	11,5	19	Heineke n33 cl	9
1664		8,5	13	20	Corona 35,5 cl	10,5
Carlsberg		8,5	13	21	Desperados 33 cl	10,5
Grimbergen		8,5	13	21	Kronenbourg sans alcool 25 cl	8
1664 blanc		8,5	13	21		
Picon-bière		9	14	22		

VINS

ROUGE

	verre 14 cl	verre 25 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc Ecoterra Merlot AB	8	12,5	33
Bordeaux AOC Chapelle de Brivazac	9	13,5	35
Bordeaux AOC Mouton Cadet	10	15	40
Languedoc AOC Jeff Carrel Les Darons	9,5	14,5	37
Côtes-du-Rhône AOC Les Trois Garçons AB	9,5	14,5	37
Brouilly AOC Réserve Beauvoisie	10	15	40
Bourgogne AOC Millebuis Pinot Noir	11,5	17,5	47
Crozes-Hermitage AOC Guigal			58
ChâteauNeuf-du-Pape AOC Les Granières de La Nerthe AB			89

BLANC

IGP Pays d'Oc Le Sudiste Chardonnay	8	12,5	33
Bordeaux AOC Mouton Cadet	9,5	14,5	37
Petit Chablis AOC Olivier Tricon	11,5	17,5	47
IGP Côtes-de-Gascogne Elixir de Joÿ (vin moelleux)	10	15	40

ROSÉ

IGP des Alpilles Aimée des Alpilles	8	12,5	33
Bordeaux AOC Château Gantonnet	9,5	14,5	37
IGP Méditerranée Studio by Miraval	11,5	17,5	47

CHAMPAGNE

	10 cl	20 cl	75 cl
Maison «Gratiot» Brut	14	24	78
Nicolas Feuillate Brut			85
Nicolas Feuillate Blanc de blancs			99
Ruinart Brut			119

Prix nets en euros, service compris. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque. Minimum CB 15 €. Les prix sont majorés de 1 € à partir de 18H00.
Provenance de nos viandes : France et Union européenne. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à votre demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Contenance de la verrerie : alcool 4 cl | anis 2 cl | apéritif 5 cl | Champagne 10 cl
Carte Café Gustave février 2023 | www.1chr.fr