MENU

Gus

A PARTAGER OU PAS - *TO SHARE OR NOT*

Mézzé "Kalios" made in Grèce *(spreadable)* **7€**
Au choix (90gr): crème d'olive Kalamata ou de poivron ou d'artichaut
At choice (90gr): Kalamata olive or pepper or artichoke cream

Tartinable "Superproducteur" made in France ***(spreadable)*** **8€**
Au choix (90gr): rillettes de maquereaux ou crème fine d'Aubergine
At choice (90gr): mackerels rillettes or eggplant fine cream

Tartinable "Des Hommes et des Boeufs" made in France ***(spreadable)***
Rillettes de boeuf Angus (90gr) **8€**
Angus beef rillettes
Terrine de boeuf Angus "recette Normande" (180gr) **13€**
Angus beef terrine "Norman recipe"
Terrine de boeuf Salers "au Calvados" (190gr) **13€**
Salers beef terrine "with Calvados"

Ardoise de saucisson de bœuf Angus ***(Angus beef dry sausage board)*** **8€**

Planche de charcuterie ***(cold cuts board)*** **18€**
Jambon blanc, serrano, chorizo, coppa, pancetta et saucisson sec
Cooked ham, serrano ham, chorizo, coppa, pancetta and dry sausage

Planche mixte ***(cold cuts & cheese board)*** **21€**
Base charcuterie, st marcellin, tomme blanche, st nectaire, cantal et palet de chèvre affiné
Fine meats, goat, tomme, st nectaire, st marcellin, cantal and goat cheeses

Croque monsieur pain de campagne et son mesclun de salade ***(rustic grilled cheese)*** **15€**
🔥 *+2€ extra crème de truffe (extra truffle cream)*

SALADES - *SALADS*

Salade César ***(Cesar salad)*** **14€**
Mesclun, tomates cerise, parmesan, escalope de poulet, croûtons et sauce césar
Salad, cherry tomato, parmesan, hard egg, chicken breast, croutons & cesar sauce

Salade de chèvre chaud ***(Hot goat salad)*** **13€**
Mesclun, tomates cerise, concombre, noix, carottes râpées, toasts, fromage de chèvre et miel
Salad, cherry tomato, cucumber, nuts, grated carrots, toasts, goat cheese and honey

Salade Grecque ***(Greek salad)*** **13€**
Mesclun, tomates cerise, mais, concombre, olives et féta
Salad, cherry tomato, corn, cucumber, olive and feta cheese

VEGAN

Merci de noter que nous n'acceptons plus les chèques - Prix nets, taxes et service inclus
En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous en informer. La liste complète des allergènes est disponible sur demande.

Gus

MENU

PIZZAS

Marga & Rita 13€
Sauce tomate et mozzarella fior di latte
Tomato sauce and mozzarella fior di latte

Cheeselovers 16€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, cantal, st nectaire
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, goat, cantal & St Nectaire cheeses

Nona Régina 15€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc et champignons
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham and mushrooms

Pépé Roni 15€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et chorizo
Tomato sauce, mozzarella fior di latte and chorizo

Tex & Anne 15€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet et sauce barbecue
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, chicken and barbecue sauce

+2€
extra crème de truffe sur votre pizza
(extra truffle cream on your pizza)

PÂTES - *PASTA*

Girasoli d'aubergine à la parmesane, sauce tomate-basilic 16€
Girasoli with eggplant and parmesan, tomato-basil sauce

Cappellacci burrata et tomates anciennes, sauce pesto verde 16€
Cappellacci with burrata and tomatoes, pesto verde sauce

Mezzelune aux cèpes, sauce à la truffe blanche 18€
Mezzelune with cep mushrooms, white truffle sauce

14€

PTIT- GUS MENU
jusque 12 ans inclus (child menu till 12 inc.)

Sirop à l'eau *(water fruit syrup)*
Croque Monsieur *(grilled cheese)*
Glace Grom *(ice cream Grom)*

DESSERTS & GLACES - *DESSERTS & ICE CREAM*

Moelleux chocolat et sa boule de glace vanille 9€
Chocolate moist cake, vanilla ice cream

Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé et sa boule de glace vanille 8€
French toast brioche style, salted butter caramel and vanilla ice cream

Glace artisanale made in Italie "Grom" (pot de 120 ml) 6€
"Grom" artisan ice cream made in Italy (tub of 120ml)

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges 8€
Iced nougat and its red fruit coulis

VEGAN

Merci de noter que nous n'acceptons plus les chèques - Prix nets, taxes et service inclus
En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous en informer. La liste complète des allergènes est disponible sur demande.

VINS - *WINES (12cl/75cl)*

NOS CHAMPAGNES & PETILLANT
Nicolas Feuillatte brut 12€ / 65€
Nicolas Feuillatte rosé 78€
Nicolas Feuillatte vintage 2008 «Palmes d'or" 130€
Proseco Martini 8€ / 32€

NOS VINS BLANCS - *WHITE WINES*
AOP Pouilly-Fumé Joseph Mellot "Le Tronsec" 10€ / 52€
(sauvignon blanc - Loire)
IGP Pays d'Oc Chardonnay "les Jamelles" 8€ / 44€
(chardonnay - Languedoc)
AOC Saumur Château Targe "les Fresnettes" 9€ / 49€
(chenin - Loire)
IGP Côteaux l'Auxois Pinot gris Simonnet 10€ / 52€
(pinot gris - Bourgogne)
IGP Uby Côtes de Gascogne N°4 moelleux 7€ / 36€
(manseng - Sud-Ouest)

NOS VINS ROUGES - *RED WINES*
AOC Haut Médoc "Maucaillou" 11€ / 56€
(cabernet, sauvignon & merlot - Bordeaux)
AOP Bourgogne Pinot noir "Domaine de Rochebin" 9€ / 49€
(pinot noir - Bourgogne)
AOP Gaillac domaine grand chêne "Insolence" 8€ / 39€
(duras - Sud-Ouest)
AOC Châteauneuf du Pape "Clos de l'oratoire" 12€ / 68€
(grenache & syrah - Rhône)
AOP Crozes-Hermitage J.Boutin "les hauts granites" 11€ / 56€
(syrah - Rhône)

NOS VINS ROSES - *ROSE WINES*
AOP Côtes de Provence "Secret d'Elise" 7€ / 34€
(grenache, cinsault & syrah)
AOP Côtes de Provence "Miraval" 39€
(grenache, cinsault & syrah)

BIERES - *BEERS*

NOS BIERES BOUTEILLES - *BEER BOTTLE (33cl)* 8€
La Parisienne - blonde
La Chouffe - blonde
La Mort Subite - blanche
Desperados - aromatisé
Corona - aromatisé
Heineken 0.0° - blonde *(sans alcool)*
Cidre Loic Raison brut bio *(cider)*

NOS PRESSIONS - *DRAFT BEER*
Heineken - blonde
25cl: 6€ / 50cl: 10€
Affligem - blonde
25cl: 6,50€ / 50cl: 11€
Lagunitas - ipa
25cl: 6,50€ / 50cl: 11€

COCKTAILS

NOS INTEMPORELS - *OUR TIMELESS* 13€
Moscow Mule
Vodka Finlandia, ginger beer et citron vert
Mojito
Rhum Bacardi, menthe, citron vert et sirop de canne
Spritz
Proseco, apérol et eau gazeuse
Caïpirinha
Rhum Cachaça, citron vert et sucre roux
Cosmopolitan by "Finlandia"
Vodka Finlandia, cointreau, citron vert et just de cranberry
Manhattan
Bourbon Four Roses, angostura, martini rouge et campari
Margarita
Tequila Patron, citron vert et cointreau

NOS CREATIONS - *OUR CREATIONS* 14€
Ford's Gin by Gus
Gin Ford's, tonic, citron vert et concombre
Birds and Aragua
Rhum Santa Teresa, apérol, jus d'ananas, citron vert, sucre de canne
Chambord Champagne
Champagne, liqueur de Chambord et sirop de rose
Singapore Sling
Gin Ford's, liqueur de Chambord, cointreau, jus d'ananas, angustura, citron vert et eau gazeuse

SANS ALCOOL - *ALCOHOL FREE* 8€
Maëlie
Jus d'ananas, jus de banane, jus de mangue, sirop de noix de coco
Mojitea
Thé à la menthe frappé, citron vert, feuilles et sirop de menthe
Virgin colada
Jus d'ananas, jus de nois de coco et coco rapé

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération
Merci de noter que nous n'acceptons plus les chèques - Prix nets, taxes et service inclus
En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous en informer. La liste complète des allergènes est disponible sur demande.

SPIRITUEUX - *LIQUORS (5cl)*

WHISKY
Four Roses - 10€
Jameson - 10€
Jack Daniels - 10€
Slane - 10€
Johnnie Walker black - 11€
Maker's Mark -11€
Woodford double oaked - 12€
Woodford reserve - 12€
Jack Daniels Barrel - 12€
Aberlour 10 ans - 12€
Chivas Regal 12 ans - 13€
Benriach the smoky ten 13€
Nikka - 13€
Lagavulin 16 ans - 17€

RHUM
Bacardi - 8€
Pacto de Navio - 10€
Diplomatico - 11€
Don Papa - 11€
Santa Teresa - 12€
Zacapa - 14€

GIN
Ford's Gin - 8€
Gin Mare -12€
Gin Hendrick's - 12€

VODKA
Eristoff - 8€
Finlandia - 10€

TEQUILA
Don Julio - 12€
Patron Silver - 14€

DIGESTIF
Get 27 / 31 / Xcold - 8€
Amaretto - 8€
Baileys - 8€
Calvados - 8€
Cointreau - 8€
Limoncello - 8€
Mirabelle - 8€
Poire - 8€
Hennesy VS - 12€
Hennesy XO - 22€



APERITIFS - 8€

Porto
Ricard
Suze
Kir
Martini rouge / blanc / fiero
Kir royal au champagne - 13€

SOFTS - 6€

Pepsi / Pepsi max
Schweppes tonic / agrumes *(citrus)*
Seven'up
Limonade
Lipton ice tea
Fever tree ginger beer
Reb bull

BOISSONS CHAUDES - *HOT DRINKS*

Expresso - 3,5€
Café Allongé *(lungo)* - 3,5€
Café crème *(latte)* - 5€
Cappuccino - 5,50€
Chocolat chaud *(hot chocolate)* - 5,50€
Thé et infusion "Kusmi tea" *(tea)* - 6€
Café frappé *(ice coffee)* - 6€

JUS DE FRUITS BIO 6€ - ORGANIC JUICES

Pomme *(apple)*
Fraise - banane *(strawberry - banana)*
Mangue passion *(mango - passion)*
Tomate *(tomato)*

JUS PRESSES 8€ - *SQUEEZED JUICES*

Orange
Pamplemousse *(grapefruit)*
Citron *(lemon)*

EAUX MINERALES - *MINERAL WATER*

Evian 33cl - 3,5€
Evian 75cl - 6€
Badoit 33cl - 3,5€
Badoit 75cl - 6€
Perrier 33cl - 5,5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération
Merci de noter que nous n'acceptons plus les chèques - Prix nets, taxes et service inclus
En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous en informer. La liste complète des allergènes est disponible sur demande.