

DES IDÉES ET DU GOÛT



GUS RESTAURANT



SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

ENTRÉES



Velouté frais de chou-fleur Pointes d'asperges vertes et saumon fumé	12,90
Pain perdu au chèvre lardé Confit d'oignons au vinaigre de cidre et salade d'herbes	12,90
Langoustines en tempura Rouleau de printemps frais aux crevettes, sauce sésame-soja	15,90
Foie gras de canard Chutney d'ananas et citron vert, toasts de pain aux figues	16,50

PLATS



Burger de bœuf Charolais Vieille mimolette et lard laqué au sirop d'érable	19,50
Filet de veau Tian de légumes à la sarriette et pommes grenaille, jus corsé	25,90
Dos de cabillaud laqué au miso Purée de patate douce au gingembre, salade de pousses d'épinards	19,50
Maigre de Corse rôti Petits légumes glacés et vinaigrette vierge	27,50
Sole belle meunière Pommes dauphine et crème de citron confit	32,00

ÉCAILLER



Fines de claire « Gorichon » n°4 (par 6)	10,90
Fines de claire « Gorichon » n°3 (par 6)	13,90
Fines de claire « Gaboriau » n°2 (par 6)	14,90
Isigny « Taillepie » n°3 (par 6)	15,90
Spéciale « Papin-Poget » n°3 (par 6)	18,90
Moules (par 6)	3,00
Crevettes cuites calibre 30/40 (par 6)	12,90
Bulots (par 6)	3,50
Palourdes (par 6)	6,00
Praires (par 6)	10,50
1/2 Tourteau	10,90
1/2 Homard frais	22,90
Plateau Sterne (1 pers.) 3 Claire n°3, 3 Claire n°4, 3 Palourdes, 3 Crevettes cuites calibre 30/40, 6 bulots, 4 Moules, Crevettes grises	27,00
Plateau Goéland (1 pers.) 1/2 Tourteau, 3 Claire n°2, 3 Claire n°3, 2 Praires, 2 Palourdes, 3 Crevettes cuites calibre 30/40, 6 bulots, 4 Moules, Crevettes grises	38,00
Plateau Albatros (1 pers.) 1/2 Homard, 3 Claire n°2, 3 Isigny n°3, 2 Praires, 2 Palourdes, 3 Crevettes cuites calibre 30/40, 6 bulots, 4 Moules, Crevettes grises	54,00

DESSERTS & FROMAGE



Pâtisserie de la vitrine	8,00
Fromage de chèvre cendré	8,00

FORMULES DU MIDI



Voir ardoise



Prix nets en euros - Service compris

www.gussaintremy.com

