BRASSERIE GUS

COQUILLAGES/SHELLFISH

FINES DE CLAIRE N°3 (Fines de claire oyster N°3)	X6	14,90€
SPÉCIALES PARC IMPÉRATRICE N°3 (Special 'Parc Impératrice' oysters)	X6	21,50€
SPÉCIALES "UTAH BEACH" N°3 (Utah beach oysters N°3)	X6	21,90€
PRAIRES (Carpet shell clams)	X6	12,90€
PALOURDES (Clams)	X6	7,50€
BULOTS (Whelks)	X6	4,50€
CREVETTES (calibre 20/30) (Shrimps)	x3	10,50€
LANGOUSTINES (calibre 10/15) (Dublin Bay prawns)	X3	15,90€
TOURTEAU ENTIER 400/600G (Whole brown crab)		29€
KING CRABE (King crabe)		19,90€/100G

PLATEAU STERNE

(1prs) ..... 33,90€

3 FINES DE CLAIRE N°3
3 SPÉCIALES "UTAH BEACH" N°3
6 PALOURDES
6 BULOTS
3 CREVETTES (calibre 20/30)

PLATEAU GOÉLAND

(2prs).... 125€

6 FINES DE CLAIRE N°3
4 SPÉCIALES "UTAH BEACH" N°3
6 SPÉCIALES PARC IMPÉRATRICE N°3
4 PRAIRES
4 PALOURDES
12 BULOTS
6 CREVETTES (CALIBRE 20/30)
4 LANGOUSTINES
1 TOURTEAU ENTIER 400/600G

Taxe et service inclus
La liste des allergènes est disponible à l'accueil
Nous informons notre aimable clientèle que les chèques ne sont plus acceptés

ENTRÉES/ STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON, CHUTNEY DE FIGUES, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ ..... 21,90€
(Homemade Semi-Cooked Duck Foie Gras, Fig Chutney and Toasted Country Bread)

POIREAUX VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L' ANCIENNE, ŒUF MIMOSA ET NOISETTES TORRÉFIÉES ..... 10,90€
(Leeks with Wholegrain Mustard Vinaigrette, Mimosa Egg and Toasted Hazelnuts)

SAUMON GRAVLAX, CRÈME AUX AGRUMES ET HERBES FRAÎCHES ..... 15,90€
(Salmon Gravlax, Citrus Cream and Fresh Herbs)

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ AFFINÉ ..... 13,90€
(French Onion Soup, Gratinated with Aged Comté Cheese)

BRÛLE DOIGT À L'ITALIENNE ..... 14,90€
(Italian-style finger shellfish)

PLATS/ MAIN DISHES

SAUCISSE AU COUTEAU, PURÉE DE POMMES DE TERRE, AIL EN CHEMISE ET JUS CORSÉ ..... 19,90€
(Handcrafted Sausage, Mashed Potatoes, Garlic Confit, Rich Jus)

ENTRECÔTE (250 G), SAUCE AU POIVRE VERT, " UN GRAND CLASSIQUE", FRITES MAISON ..... 28€
(Ribeye Steak (250g), Green Peppercorn Sauce, "a Timeless Classic", Homemade French Fries)

FILET DE BAR RÔTI, LÉGUMES DU MARCHÉ, SAUCE VIERGE .. 26,90€
(Roasted sea bass fillet, seasons's season, virgin sauce)

SEICHES À LA PLANCHA, EN PERSILLADE ET RIZ PARFUMÉ .... 19,90€
(Cuttlefish with parsley and garlic, rice)

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ DEVANT VOUS, FRITES FRAÎCHES ET SUCRINE ..... 24€
(Beef tartare prepared tableside, fresh fries, lettuce)

SOLE BELLE MEUNIÈRE DÉCOUPÉE À TABLE ET POMMES VAPEUR ..... 47€
(Dover sole meunière, filleted tableside, with steamed potatoes)

DESSERTS

PÂTISSERIES PRÉSENTÉES EN VITRINE DE CHEZ MEINADO ..... 12€
(Fines pastries from our bakery MEINADO)

PROFITEROLE SIGNATURE (POUR 2 PERSONNES):
CHOU CRAQUELIN, CRÈME GLACÉE VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD 60% .....20€
(Profiterole signature: craquelin cream puff, vanilla cream and chocolate sauce 60%)

ASSORTIMENT DE FROMAGES, SALADE MÉLANGÉE .....14€
(Cheese platter and mixed salad)