CHEZ

GUSTAVE

CAFÉ – BRASSERIE

LE PLAT DU JOUR

Plat du jour…….. …. 20.-

Menu de saison…….. 45.-

Incluant :

Entrée au choix/plat du jour/café gourmand
Eau minérale et une boisson de votre choix

LES INCONTOURNABLES

Risotto au potiron rôti, crème de gorgonzola et éclats noix de pécan…..……..27.-

2.53 kg CO_2-eq / kg
Faible

Tartare de bœuf, coupé au couteau (180 g), timbale de frites, toast au maïs..... 27.-

27.02 kg CO_2-eq / kg
Élevé

Nos glaces artisanales sont produites par l'Artisan Glacier SA – La Conversion

LES ENVIES DES CHEFS

PLATS

Saint-Jacques snackées, fricassée de cornes d'abondances, velouté de panais, huile de noisette……..27.-

Disponible en entrée ……..11.-

1.15 kg CO_2-eq / kg
Faible

Mosaïque de poireaux et nori, condiment miso, jaune d'œuf GRTA gravlax. et croustillant de riz…….27.-

Disponible en entrée……..11.-

1.18 kg CO_2-eq / kg
Faible

Dos de cabillaud doré sur peau, sauce au Noilly Prat, mousseline de châtaigne, topinambour au beurre noisette et lard croustillant…….. 33.-

4.84 kg CO_2-eq / kg
Moyen

Entrecôte de bœuf, gratin de pommes de terre, légumes oubliés, jus au poivre de Sarawak……..33.-

14.35 kg CO_2-eq / kg
Élevé

DESSERTS

Café Gustave (café + mini moelleux au chocolat)…6.-

Café gourmand ……..11.-

Mont-Blanc cassis à notre façon ……...11.-

Dessert de la semaine……..11.-

Origines :
Cabillaud : FAO27 (Ligne/hameçon)
Porc : Suisse
Bœuf : Suisse / Zone Franche de Genève (France)
Saint-Jacques : FAO 27 (Drague)
Origine de production de nos produits de boulangerie : Suisse

Les détails des allergènes peuvent être demandés auprès de notre personnel

BOISSONS FROIDES

Diabolo Gustave 30cl…….5.50

Eau minérale 50cl ……..…….. 4,50*

Eau minérale 75cl ……5,50

Coca-Cola 45cl ……..…… 4,50*

Thé froid 50cl…….....5.-

Jus de fruits 25cl…….....5.-

Bière pression 30cl…….…….....5,50

Picon bière 30cl……...7.-

Cocktail du moment 30cl…….……..…..10.-

BOISSONS CHAUDES

Café, expresso …….....3,30

Thé, infusion ……..……4.-

Renversé ……..…..4.-

Cappuccino ..……....4.-

Chocolat chaud ……..4.45

VINS

BLANC

Cuvée Gustave, Château du Crest, Jussy Genève
« assemblage Chardonnay-Pinot blanc »

10 cl ……..……...7.-

70 cl ……..……45.-

Domaine Les Perrières, Sauvignon blanc, Genève AOC 2022

10 cl ……..…....8.-

70 cl ……..……...…49.-

ROUGE

Cuvée Gustave, Château du Crest, Jussy Genève
« assemblage Gamaret-Pinot noir »

10 cl . ……..…….. 7.-

75 cl ……..…45.-

Domaine Les Perrières, Gamaret, Genève AOC 2024

10 cl . ……8.-

75 cl ……..…49.-

ROSÉ

L'Instant rosé AOC 2024
« assemblage Gamaret/Garanoir »

10 cl ……..7.-

75 cl ……..…41.-

Les tarifs s'entendent en francs suisses et incluent les taxes et le service

Boissons à tarif modéré *

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour toute réservation :

Tél : 079 553 09 00 *(interne 30 900)*