

DES IDÉES ET DU GOÛT



GUS RESTAURANT



SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

ENTRÉES



Carpaccio de saumon fumé fait par nos soins Condiment abricot, citron et romarin, chips de crevette	12,90
Gaspacho de légumes du moment Huile d'herbes fraîches	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 Mille-feuille de courgette et caviar d'aubergine	25,90
Dos de cabillaud laqué au miso Purée de haricots rouges confits et salicorne en pickle	19,50
Maigre rôti Petits légumes croquants et sauce vierge aux fruits secs	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



Dessert du jour	8,00
Fromage de chèvre cendré	8,00

FORMULES DU MIDI



Voir ardoise



Prix nets en euros - Service compris
Moyens de paiement acceptés : espèces, chèques et CB

www.gussaintremy.com