

IL GUSTO

Cuisine d'Ici & d'Ailleurs

Grillades

Consommons LOCAL !

Parmi nos

Fournisseurs

- * Chêne Vert hoymile
- * Fournier Coudekerque V
- * VANBALINGHEM Bergues
- * Ferme TOP Pitgam
- * THIRIEZ Esquelbecq
- * VASSEUR Bergues
- * La CAVE Dunkerque
- * GOÉLAND Marée



Nos Préparations sont Réalisées à partir de Produits Bruts

Notre Vinaigrette est Réalisée avec de l'ALOE VERA Frais

À emporter

**Toute notre carte est disponible à Emporter (sur commande)
Service Traiteur sur demande.**

C'est Si Bon mais il y en a Trop ? Emporter-le !

0.30 €



HORAIRES D'OUVERTURE

Le **Midi** du Mardi au Dimanche & Jours Fériés

Le **soir** des Vendredi & Samedi & Certains jours Fériés

Sur Réservation à l'avance les heures de fermeture à partir de 6 couverts

Eaux

Saint Amand Plate ou Gaz
San Pellegrino
Cristaline Plate ou Gaz
Carafe Eau Fraîche
Cristaline au Jus de Fruit
FLÖR d'HIBISCUS Végétal&Vital



50cl	3.10 €	1L	4.60 €
50cl	3.50 €	1L	4.60 €
50cl	1.00 €	1L	1.50 €
	0.20 €		
50cl	1.00 €		
20cl	4.00 €		

IL GUSTO
Cuisine d'Ici & d'Ailleurs
Grillades

Bières

Blonde d'Esquelbec à la Pression	5.50%	Thirriez	25cl	3.50 €	33cl	3.80 €	50cl	4.20 €
Triple Bio d'Esquelbec à la Pression	8%	Thirriez	25cl	4.50 €	33cl	5.90 €	50cl	7.50 €
Triple Bio d'Esquelbec/Poivres								
Karmeliet Triple 8%	8%				33cl	5.00 €		
Triple Bio d'Esquelbec	8%	Thirriez	75cl	9.00 €				
Deesperados	5%				33cl	5.50 €		
Picon Bière			25cl	6.80 €				
Duvel Blonde	8.50%				33cl	6.00 €		
Duvel Blonde Triple HOP	9%				33cl	7.00 €		
Liefman Fruitesse	3.80%				33cl	4.50 €		
Chouffe Blonde	8.00%				33cl	4.50 €		
Rouge Flamande Thiriez 5.8%	5.50%				33cl	3.90 €		

Apéritifs

Champagne ((coupe) Liqueur + 1€)	12cl	7.00 €
Champagne ((coupette) Liqueur + 1€)	8cl	5.00 €
Cava Réserve ((coupe) Liqueur + 1€)	12cl	5.00 €
Vodka Absolut	4cl	4.00 €
Vodka Décision	4cl	7.00 €
Whisky (Coca + 2€)	4cl	6.00 €
Baby (Coca + 2€)	2cl	2.00 €
Gin (tonic + 2€)	4cl	4.00 €
Planteur à la Vanille BOURBON Maison	10cl	5.00 €
Caipirinha COCKTAIL	10cl	8.50 €
Caipirinha SANS alcool COCKTAIL	10cl	5.00 €
Kir Bourgogne Alligoté	10cl	3.80 €
Cuba Libre	4cl	7.00 €
Américano Maison	10cl	8.50 €
Martini rouge ou blanc	4cl	4.00 €
Campari	10cl	5.00 €
Muscat beaumes de Venise/Rivesalte	10cl	6.50 €
Loupiac	10cl	7.50 €
Pineau des Charentes Ou Porto Consuello Rouge	10cl	6.50 €

Suite >

Apéritifs

Ricard	2cl	4.50 €
Suze (sirop + 0.50€)	10cl	6.00 €
Porto Andressen 10 ans Rge	10cl	6.50 €
Century 10 ans Rouge	10cl	
Porto Grahams blanc	10cl	9.00 €
Spritz COCKTAIL	10cl	7.00 €

Softs/Jus/Limonade

Limonade blanche Sup Sirop 0€ 20cl	2.60 €	
* Supplément Sirop	0.50 €	
Sodas boîte	33cl	2.50 €
Sodas bouteille verre	33cl	3.10 €
Jus de Fruits	20cl	3.10 €

Cafés/Thés

Café CORDESA	1.60 € Gde	2.10 €
Café Crème	2.10 € Gde	2.60 €
Café Deca	1.80 € Gde	3.50 €
Cappuccino (au choix)		6.50 €
+ 1 Boule glace Vanille 2€ + Bailleys 3€		3.00 €
Café Grand Cru Richard		Voir Carte
Thé (au choix)		3.50 €

Digestifs

Liqueur de Café	4cl	4.00 €
Get 27 (perrier + 2€)	6cl	5.00 €
Get 31 (perrier + 2€)	6cl	6.00 €
Gennièvre de Wambrechies	4cl	4.00 €
Gennièvre de Houle Carte noire	4cl	6.00 €
Cointreau	4cl	4.00 €

Poire/Quetche/Framboise	4cl	5.50 €
Rhum Arrangé ou Ti Punch Maison	4cl	5.00 €
Mandarine Napoléon	4cl	5.00 €
Vieille Prune de SOUILAC	4cl	8.00 €
Baillies/Limenchello	4cl	5.00 €
Calvados Hors d'âge	4cl	8.00 €
Calvados DU BREUIL 10 ans	4cl	10.00 €
Calvados GAEC 20 ans	4cl	12.00 €
Armagnac Hors d'âge	4cl	12.00 €
Irish/Jamaican/French Coffee		8.00 €
Fleur de Bière	4cl	8.00 €
Liqueur suivant disponibilités	4cl	6.00 €

Sambucca Flambée	4cl	4.00 €
Amareto	4cl	8.00 €
Cognac Borderies XO Camus	4cl	17.50 €
Cognac Long Drink	4cl	9.00 €
Grappa	4cl	5.00 €
Limenchello	6cl	5.00 €

Rhums

1919 Angostura	4cl	7.00 €
Rhum Agricole Guadeloupe/martinique	4cl	7.00 €
Diplomatico Réserve	4cl	7.00 €
Havana Club 3 ans	4cl	6.00 €
Havana Club réserva/Especial	4cl	8.50 €
Plantation 2000 Jamaïque	4cl	8.00 €
Chamarel Gold Mauricius	4cl	8.00 €
Cartavio 12 ans Peru	4cl	9.50 €
Centenario 20 ans Costa Rica	4cl	11.50 €
Centenario 25 ans Costa Rica	4cl	13.50 €
Centenario 30 ans Costa Rica	4cl	23.00 €
Don papa Philipines	4cl	7.50 €
Millonario 15 ans Peru	4cl	11.00 €
Presidente Marti 15 ans Rep Dom	4cl	11.00 €

Rhums suite

Neisson l'Esprit blanc 70%	4cl	9.50 €
Savana vieus Fut Chêne 3 ans	4cl	8.00 €
Père labat Marie Galante 59%	4cl	8.00 €
CARACAS Venezuelle Aneja Reserva	4cl	9.50 €
Mount Gray Barbades	4cl	9.50 €

Whyskies

Burn Water 2008 NT	4cl	8.00 €
Old Smoke 7 an TT	4cl	8.50 €
Bunnahabain Ecosse 12 ans TT	4cl	12.00 €
ten Lady Ecosse 10 ans TT	4cl	8.00 €
Four Roses Bourbon	4cl	5.00 €
Kilchoman Islay S.Malt TT	4cl	9.50 €
Smoky Malt Fumé à la Tourbe	4cl	7.00 €
Sherry Cast 1995 TT	4cl	13.00 €
Dundalk 4 ans T	4cl	10.00 €
Ben Navis Iglmad 13 ans NT	4cl	10.00 €
Aberlour Ecosse 10 ans	4cl	8.00 €
Count of Life Speyside NT	4cl	7.50 €
KA VA LAN Single Malt Taiwan	4cl	15.50 €
Caol Ila 12 ans TT	4cl	10.00 €
Cardu 12 Ans	4cl	8.00 €
Ballantines Sty	4cl	5.50 €
Nikka TAKETSURU Pure Malt 43% T	4cl	8.50 €
Blawckwell Jamaïque	4cl	9.00 €
Beatch House Spiced Mauricius blanc	4cl	6.00 €
Beatch House Spiced Mauricius blanc	4cl	7.00 €



Prix TTC Service compris

L'Apéritif (pour 2)

Focaccia (les 6) Pain Italien fourré de Basilic, Ail & Emmental	5.20 €
Antipasti Jambon Cru, Gouttelettes de Poivrons, Pain, Beurre, Cornichons	7.50 €
Acras Antillais (les 4) Sauce Aigre-douce (moyennement pimentés)	5.50 €
Planche de TAPAS Chorizo Doux, Jambon Cru, Poivrons Gouttes,	10.00 €

Entrées

		En Plat
Capra Chèvres Chauds, Focaccia, Miel, Huile d'Olive, Tomates, Thym	5.50 €	13.90 €
Cassolette de Moules à la Crème gratinée, Croutons	6.50 €	
Bouchées aux Crevettes Roses , Sauce Aigre-Douce, Salade	6.90 €	13.5
Insalata di Salmone Saumon Fumé, Tomates Cerise, Poivrons, Mozzarella, Salade, Balsamique de Modena	6.90 €	14.00 €
Camembert Rôti entier aux Gousses d'Ail Confites & Huile d'olive	5.50 €	10.50 €
Gratiné BERGUOIS , Saucisse de Bergues, Crème d'Ail doux, Fromage de Bergues, Pommes de Terre, Oignons, Salade, Tomates Cerise, Vinaigrette à l'Aloe Vera	6.90 €	
12 Escargots Beurre Maître d'Hotel en Cassolette	8.90 €	17.00 €
12 Escargots au Côtes du Rhône, croutons, salade	10.90 €	
Crabe Farci à l'Antillaise Ail, Herbes (moyennement pimenté), Salade	10.50 €	19.00 €



Poissons

Mijoté de Queue de Lotte au Curry Vert Doux, Accompagnement	14.90 €
Espadon , Sauce aux Agrumes, Riz basmati	16.90 €
St Jacques Flambées au Noilly-Pratt, Crème aux Champignons et douces Epices, Crevettes Grises & son Riz Basmati	19.50 €
Turbot au Beurre , Sauce au Champagne, Légumes, Riz Basmati	21.00 €

Pâtes Fraîches

Lasagnes Végétariennes 4 Légumes Ou Saumon Rose , Mozzarella, Parmesan	12.90 €
La Gorgon Gorgonzola, Lardons Fumés, Crème Fraîche, Ail, Olives	14.50 €
Ou à l'Ail ou/et Pesto Crème Fraîche	

Nos Pâtes sont saupoudrées d'Emmental

Viandes & Mijotés

<i>Pièce du Boucher</i> Sauce Maison, Salade, Accompagnement	14.90 €
<i>La Milanaise</i> Volaille pannée au Jambon, Mozzarella, Sauce Tomate Cuisinée	14.90 €
<i>Saltimboca</i> Escalope de Veau, Jambon Cru, Mozzarella, Sauce Tomate cuisinée au Basilic, Ail et Vin Blanc	15.90 €
<i>Tartare à l'Italienne</i> Bœuf au Couteau, Jambon Cru, Huile d'Olive au Basilic, Câpres, Fromage Italien, Salade	14.90 € 17.90 €
<i>Tartare à l'Italienne d'ANGUS</i> au Couteau, Jambon Cru, Huile d'Olive au Basilic,	17.50 €
<i>MIX GRILL</i> Angus Basse Côte, Blonde Aquitaine, Andouillette, Salade, Frites, Crème à la Ciboulette	17.50 €
<i>Angus</i> Cœur de Rumsteck 250g, Sauce Maison, Salade, Frites	17.90 €
<i>Angus</i> Cœur de Rumsteck, Sauce Maison, Salade, Frites	17.90 €
<i>Angus</i> Persillé de Basses Côtes 250g, Sauce Maison, Salade, Frites	15.90 €
<i>Cote à l'Os</i> Blonde d'Aquitaine 250g, Sauce Maison, Salade, Frites	24.00 €
<i>Rognons de veau</i> , A la Crème de Douce Moutarde, Champignons, Armagnac	16.50 €
<i>Rognons de veau</i> , Grillés Entier, Sauce Maison, Frites, Salade	18.50 €
<i>Andouillette</i> AAAAA, Sauce maison, Salade, Frites	15.90 €
<i>Rougail Saucisses</i> Saucisse Fumée, Oignons, Douces Epices, grain, Riz Basmati	14.50 €

Suppléments : Mayonnaise 2€/Ketchup 2€/Moutarde 2€ Prix TTC service Compris

Calzones & Pizzas

<i>Classic'O</i> Calzone Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Œuf BIO, Thym	9.50 €
<i>Ou Verdure</i> Calzone Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons, Poivrons, Champignons, Œuf BIO, Thym	
<i>Puglia Calzone</i> , Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Merguez GARCIA, Chorizo Chorizo, Huile d'Olive, Tomates Confites, Œuf BIO, Thym	12.90 €
<i>4 Saisons</i> Sauce Tomate, Poivrons, Mozzarella, Jambon Blanc, Champignons, Olives, Origan	12.50 €
<i>Orientale</i> Sauce Tomate, Mozzarella, Poivrons, Oignons, Sauce Piment, Merguez GARCIA, Tomates Confites, Cumin, Thym	12.50 €
<i>Chèvre</i> Chèvre, Crème Fraîche, Miel, Thym	11.50 €
<i>Reine</i> Sauce Tomate, Emmental, Champignons, Jambon Blanc, Origan Sauce Tomate, Emmental, Champignons, Jambon Blanc, Origan	10.50 €
<i>4 Fromages</i> Sauce Tomate, Mozzarella, Parmesan, Bleu, Emmental, Thym	12.50 €

SUPPLEMENTS Œuf Bio Ou Légume + 1€ Merguez Ou Crème Fraiche Ou Chorizo + 1€50

Prix TTC Service compris

NOTA à compter de Mars 2018, nous cessons les PIZZAS

MENUS DECOUVERTE



Entrée, Plat, Dessert Ou Fromage au Choix

Entrées

25.50 €

Capra Chèvres Chauds sur pain Focaccia, Miel, Huile d'Olive, Tomate, Thym

Camembert Rôti entier aux Gousses d'Ail & Huile d'olive, Thym, Salade

Plats

Queue de Lotte Ou Espadon

Pièce du Boucher, Sauce, Accompagnement

Desserts

Tatin ou Moelleux au Chocolat 55% Ou Tiramitsu Delizioso Ou Crêpe Suzette Ou Cappuccino Géant

Entrées

29.90 €

Cassolette de Moules à la Crème gratinée

Bouchées aux Crevettes Roses, Sauce Aigre-Douce, Salade

Insalata di Salmone Saumon Fumé, Tomates Confites, Poivrons,

Plats

Espadon, Sauce aux Agrumes, Riz basmati

Pièce du Boucher, Sauce, Accompagnement

Angus Cœur de Rumsteck, Sauce Maison, Salade, Accompagnement

St Jacques Flambées au Noilly-Pratt, Crème aux Champignons et

+2€50

Turbot au Beurre, Sauce au Champagne, Légumes, Riz Basmati

+4€00

Fromages ou Desserts

Tatin, Boule de Crème Glacée, Caramel Beurre Salé, Crème

Moelleux au Chocolat 55% à la Fève de TONKA

Tiramisu Delizioso, Mascarpone, Biscuit de Savoie au Café

Fromages Fermiers (3) au Lait Cru, Pignons,

Tarte à la *Cassonade*

Cappuccino Géant

Petits Anges

6.90 €

Steak Haché frites, Mayonnaise, Ketchup ou *Pâtes Saumon* ENFANT, 1

1 Sirop à l'Eau + 1 Surprise

(Jus de Fruit ou Soda Supplément)

+1€50

Prix TTC Service compris

IL GUSTO

Cuisine d'Ici & d'Ailleurs

Grillades

Desserts

Fromages Fermiers (3) au Lait Cru, Pignons, <i>Salade, Beurre</i>	6.90 €
Tatin Crème, Caramel au Beurre Salé, Boule de Crème Glacée	6.50 €
Tatin Flambée au Cavlados	7.5
Tarte à la Cassonade, Caramel Beurre Salé, Crème Fouettée	6.50 €
Tiramisu Delizioso	5.90 €
<i>Biscuits de Savoie Imbibés de Café & Mascarpone, Cacao, Eclats de Speculoos</i>	
Signora Blanch	6.00 €
<i>Crème Glacée Vanille Intense (2 boule), Coulis de Chocolat, Crème Fouettée</i>	
Baba Bouchon sur son Coulis, Crème Fouettée, Flambé à table	7.50 €
Assiette Gourmande, 3 Pièces Gourmandes, Crème Fouettée	4.90 €
Glaces & Sorbets	
Au choix suivant Disponibilités, 2 Boules	4.00 €
Au choix suivant Disponibilités, 3 Boules	6.00 €
Moelleux au Chocolat 55%	6.50 €
<i>à la Fève de TONKA, Caramel au Beurre Salé, Crème Fouettée</i>	
<i>La Fève tonka est contenue dans le fruit du teck brésilien,</i>	
<i>Arbre qui peut atteindre jusqu'à 30 m de haut</i>	
Crêpe Suzette Ou Chocolat 55% & Miel	6.50 €
Cappuccino Géant (au choix)	
Saveur : Caramel, Chocolat, Noisette, Praliné	6.50 €
Avec 1 Boule Vanille Intense	8.50 €
Avec Baileys	9.00 €
Demandez le Dessert du moment !	



Prix TTC Service compris

Vins au Verre

Guillaman Blanc Côtes de Gascognes Gers 12cl 4.00 €

Sauvignon De couleur pale, le nez présente des notes de pamplemousse, de citron et de fleurs blanches.

La bouche est franche, friande avec un bon volume de fruit.

Viré Clessé Les Vignes Blanches 12cl 5.50 €

brillant et limpide se révèle intense à l'olfaction, avec une palette fruitée

marquée. En bouche, il se montre ample, rond et concentré, équilibré par une fine acidité

SMS Sémillon Muscadelle Sauvignon Demi-Sec 12cl 4.00 €

Nez aux notes de pêches blanches. La bouche

est un cocktail de fruits à chair blanche avec une finale

équilibrée entre vivacité et douceur.

IGP Du Périgord

Saint Amour Rouge Beaujolais 12cl 4.00 €

G Descombes, vin fin équilibré aux arômes floraux et fruités (fruits rouges, cerise).

Cépages : 100% Gamay noir à jus blanc.

Vacquereyas Rouge 12cl 5.50 €

Les nez sont généreux, signe des grands vins. Le Seigneur de Fontimple incarne par excellence

l'appellation Vacqueyras.

CHT Grand Trié Rouge Bordeaux Fût de Chêne 12cl 4.00 €

Premières Côtes de Blaye

Des arômes fruités et d'épices.

La texture est souple, les tanins présents mais pas agressifs.

CHT Moulins de Calon Rouge St Emilion 12cl 6.00 €

Très équilibré, de couleur intense, riche en arômes de fruits, de grand volume et d'excellente persistance aromatique »

CHT Hauts Gravier Rouge Graves AOC 12cl 5.50 €

Excellente persistance aromatique, riche en arômes

Côtes du Rhône 12cl 4.00 €

Fruité à souhaits, belle robe rouge

Pichet de Vin Blanc, Rouge ou Rosé 25cl 3.50 €

Pichet de Vin Blanc, Rouge ou Rosé 50cl 6.50 €



Votre Bouteille peut-être emportée - Prix TTC service compris

Vins Blancs

Beaume de Venise Muscat	2004	Blanc	Moelleux	Pays d'OC	75cl	32.00 €
Macon Lugny St Preux	2010	Blanc	Bouchard	Bourgogne	75cl	29.00 €
Macon Chardonnay	2010	Blanc	Mancey	Bourgogne	75cl	32.00 €
Dourthe N° 1	2011	Blanc	Dourthe	Bordeaux	75cl	23.00 €
Éole BIO	2014	Blanc	Domaine de	Coteaux d'Aix	75cl	36.00 €
Macon Lilly-Lamartine	2015	Blanc	Thévenet	Bourgogne	75cl	33.00 €
Guillaman	2015	Blanc	DUBOSC	Cotes de Gascogne	75cl	21.00 €
Les Vignes Nicole	2013	Blanc	Paul Mas	Languedoc	75cl	23.00 €
Saint Veran Clos de l'Hermitage	2015	Blanc	Thevenet & Fils	Bourgogne	75cl	27.00 €
SMS Sémillon Moelleux	2013	Blanc	Périgord	Périgord	75cl	24.00 €
Bourgogne Aligoté	2015	Blanc		Bourgogne	75cl	24.00 €
Chablis Domaine Érable	2015	Blanc	Chablis	Bourgogne	75cl	34.00 €
Chablis Domaine du Colombier	2014	Blanc		Bourgogne	75cl	34.00 €
Meursault 1er Cru	2012	Blanc	F Gaunoux	Bourgogne	75cl	69.00 €
Mâcon Chardonnay	2010	Blanc		Bourgogne	75cl	32.00 €
Pinot Gris	2012	Blanc	Au Moulin	Alsace	75cl	36.00 €
Loupiac	2000	Blanc	AOC	Loupiac	75cl	25.00 €
Dom Brial Muscat	2015	blanc	Moelleux	Côtes du Roussillon	75cl	28.00 €
Gewurztraminer	2014	blanc	Strubler	Alsace	75cl	18.00 €
Vina Esméralda		blanc	Torres	Catalunya	75cl	21.00 €

*Le Bordelais*

Mouton Cadet	2012	Rouge	Rotchild	Bordeaux	75cl	36.00 €
CHT Pied d'Argent Bellevue	2014	Rouge	Dubourg	St Estèphe	75cl	21.00 €
Haut Marbuzet	2011	Rouge	Dubosc	St Estèphe	75cl	66.00 €
Montplaisir	2014	Rouge	Dubosc	Côtes de Gascogne	75cl	21.00 €
Diane de Belgrave	2011	Rouge	Dourthe	Haut-Médoc	75cl	39.00 €
CHT La Madronniere	2011	Rouge	Max De Pourtales	Haut-Médoc	75cl	29.00 €
Laroche Pipeau	2009	Rouge	J&J Grima	Fronsac	75cl	38.00 €
CHT Espiot Bio	2009	Rouge	Domaine Espiot	Pessac-Léognan	75cl	44.00 €
Dourthe N° 1	2010	Rouge	Dourthe	Bordeaux	37.5cl	12.00 €
Laroche Pipeau Quintessence	2009	Rouge	J&J Grima	Fronsac	75cl	69.00 €
CHT Maucamps	2004	Rouge	Cru Bourgeois	Haut-Médoc	75cl	49.00 €
CHT Comte des Cordes	2011	Rouge	Grand Cru	Saint Emilion	75cl	54.00 €
Layauga	2011	Rouge	Dubosc	St Estèphe	75cl	29.00 €
CHT Teyssier	2011	Rouge	Teyssier	Montagne St Emilion	75cl	38.00 €
Dourthe N° 1	2014	Rouge	Dourthe	Bordeaux	75cl	23.00 €
Moulin Noir	2012	Rouge	CHT Moulin Noir	Montagne St Emilion	75cl	38.00 €

Vins Etrangers

Blosson Hill Cabernet sauvignon	2011	Rouge		Californie	75cl	21.00 €
Sangres de Toro	2011	Rouge		Espagne	75cl	19.00 €
Hardy Stamp	2012	Rouge		Australie	75cl	21.00 €
Rosso Capurso Véronèse		Rouge		Italie	75cl	24.50 €
Villa Antinori Toscana		Rouge		Toscane	75cl	39.00 €

Vins Rouges

Prix TTC Service compris

Régnier Vallières	2013	Rouge	M Burgaud	Beaujolais	75cl	25.00 €
Les Charmes Morgon	2014	Rouge	M Burgaud	Beaujolais	75cl	31.00 €
Côte de PY	2013	Rouge	M Burgaud	Beaujolais	75cl	32.00 €
Vignes de Thulon	2014	Rouge	M Burgaud	Beaujolais	75cl	25.00 €
Macon Serrières	2016	Rouge	Thévenet & Fils	Beaujolais	75cl	28.00 €
Gevrey Chambertin	2013	Rouge	Bouchard	Bourgogne	75cl	62.00 €
Monthélie	2013	Rouge	Bouchard	Bourgogne	75cl	43.00 €
Hautes Côtes de Beaunes Nuit	12-14	Rouge	Bouchard	Bourgogne	75cl	36.00 €
Hautes Côtes de Beaunes Nuit	2013	Rouge	Agerther	Bourgogne	37.5	14.90 €
Aloxe Corton	2013	Rouge	Bouchard	Bourgogne	75cl	66.00 €
Vignes de l'enfant JÉSUS	2008	Rouge	Bouchard	Bourgogne	75cl	96.00 €
Meursault	2013	Rouge	Bichot	Bourgogne	75cl	64.00 €
Aloxe Corton	2012	Rouge	Bichot	Bourgogne	75cl	69.00 €
Estate	2015	Rouge	Paul Mas	Languedoc Roussillon	75cl	23.00 €
La Canaille	2015	Rouge	CHT de Corneilla	Languedoc Roussillon	75cl	29.00 €
Saint Joseph	2014	Rouge	Marandy	Côtes du Rhône	75cl	34.00 €
Saint Joseph	2014	Rouge	Marandy	Côtes du Rhône	37.5cl	19.00 €
Clos de l'Oratoire	2011	Rouge	Oratoire	Château Neuf du Pape	Mag	98.00 €
Mas Amiel MAURY	2006	Rouge	Moelleux	Côtes du Roussillon	37.5cl	26.00 €
Pinot Noir	2012	Rouge	CHT de Beaune	Bourgogne	37.5cl	16.00 €
Terre de Galet	2012	Rouge	Meffre	Côtes du Rhône	37.5cl	15.00 €
Chinon Rive Gauche	2012	Rouge	AOC	Vallée de la Loire	37.5cl	13.00 €
Cuvée JAMES Morgon	2013	Rouge	JM Burgaud	Beaujolais	Mag	59.00 €
Saumur Champigny	2015	Rouge	AOP	Saumur	37.5cl	13.00 €
Gamay de Touraine	2014	Rouge	AOP	Gamay	37.5cl	11.00 €
Chinon Rive Gauche	2013	Rouge	Chinon AOC	Val de Loire	75cl	21.00 €
Chinon les Galets	2013	Rouge	CHT La Bonnelière	Val de Loire	75cl	21.00 €
Saumur Champigny Les Poyeux	2014	Rouge	Saumur AOC	Val de Loire	75cl	25.00 €
CHT Puech Haut Tête de Bélier	2014	Rouge	St drezery	Languedoc	75cl	56.00 €
Éole BIO	2014	Rouge	AOC	Coteaux d'Aix	75cl	35.00 €
Éole Cuvée Léa BIO	2011	Rouge	AOC	Coteaux d'Aix	75cl	56.00 €
Crozes Hermitage Les Meysonniers	2015	Rouge	Chapoutier	Coteaux d'Aix	75cl	34.00 €
Vacquerayas	2015	Rouge	Seigneur Fontsimple	Côtes du Rhône	75cl	36.00 €
Éole du Domaine BIO	2014	Rouge	AOC	Coteaux d'Aix	75cl	36.00 €



Vins Rosés

Côtes de Provence Rosé	2013	Rosé	G MEFFRE	Côtes de Provence	37.5cl	16.00 €
CHT Virant Tradition rosé	2013	Rosé	CHT Virant	Coteaux d'Aix	50cl	15.00 €
Jolies Filles	2016		AOC	Côtes de Provence	Mag	43.00 €
Daphnée	2013	Rosé	AOC	Coteaux du Roussillon	75cl	27.00 €
CHT Virant Tradition	2014	Rosé	AOC	AOC Coteaux d'Aix	75cl	21.00 €
CHT Virant Cuvée Prestige	2014	Rosé	AOC	AOC Coteaux d'Aix	75cl	46.00 €
Maillot de Bain	2014	rosé	AOC	Côtes Catalanes	75cl	19.50 €
Jolie Filles	2014	Rosé	AOC	Côtes de Provence	75cl	24.00 €

Les Effervescents

CAVA Castilla de PERRELEDA	*****	Espagne	Pétillant	75cl	19.00 €
Cidre de Normandie	Artisanal	Lieu Cheri		75cl	8.50 €
Pommeau de Normandie	Artisanal	Lieu Cheri		75cl	18.00 €

La Champagne

Besserat	Cuvée des Moines			75cl	64.00 €
Laurent PERRIER	Brut			75cl	76.00 €
Fourrier Delmotte	Brut			75cl	48.00 €
Lanson PINK	Brut			75cl	75.00 €
De Venoge	Brut			37.5	27.00 €



IL GUSTO
Cuisine d'Ici & d'Ailleurs
Grillades

Rhums Arrangés

Au choix Suivant Disponibilités				35	35.00 €
Au Choix Sur commande	Vieillessement 6 Mois			75cl	19.00 €
Au choix Suivant Disponibilités				75cl	45.00 €
Épices et Herbes pour Rhum Arrangé					7.00 €

Huiles d'Olive Vierges EXTRA

CHT Virant AGLANDEAU	Médaille Or Paris 2013			25cl	35.00 €
CHT Virant SALONIQUE	Médaille Or Paris 2013			25cl	19.00 €
CHT Virant Réserve Familiale	Médaille Or Paris 2013			20cl	34.00 €

Des Millésimes peuvent être en rupture, merci de votre compréhension, Prix TTC service compris

