

## CARTE DU DEJEUNER GUSTU

### PRODUITS CORSES-MÉDITERRANÉENS

#### ENTRÉES

- Velouté aux légumes de saison** (Petit/Grand) - - - - - 6€/10€
- Houmous d'hiver** (À la châtaigne, noisettes torréfiées et cumin servi avec notre pain pita cuit au feu de bois) - - - - - 9€
- Cromesquis de tomme corse fermière** (Aux herbes du maquis et servis avec notre sauce tomate relevée) - - - - - 9€
- Salade de saison au brocciu, figue et miel AOC de Pierre Carli** (Petite/Grande) - - - - - 9€/14€
- Salade Porcu** (Petite/Grande) Salade Romaine, cochon grillé, tomates séchées, tomme corse fermière, sauce blanche aux herbes du maquis - - - - - 9€/14€
- Bol de Stracciatella du Moulin Oltremonti** (À l'huile d'olive extra vierge et noisettes de Cervioni) - - - - - 10€
- Beignets de fromage frais corse** (Recette de la maman de Christophe avec du fromage frais de chèvre ou brebis selon arrivage) - - 10€
- Cochon de lait grillé, ketchup corse** (À piquer et à déguster avec notre ketchup aux herbes du maquis) - - - - - 10€
- Planche mixte** (Assortiment de charcuteries et fromages corses et italiens selon arrivage) - - - - - 16€

#### PLATS

- Korsican Fried Chicken** (Filets de poulet panés aux noisettes de Cervioni, servis avec des chips de patates douces aux herbes du maquis) - - 15€
- Pâtes carbonara à la bulagna** (Onctueuse, légère et sans crème) - - 15€
- Lentilles au figatellu et pancetta** (Mijotées avec des oignons et du laurier) - - - - - 16€
- Entrecôte di U Sborgno (250 gr)** (Marinée à la bière de châtaigne Corse, servie avec des chips de patates douces aux herbes du maquis) - - 22€

#### DESSERTS

- Tiramisu By Gustu** (Léger en café et avec des canistrelli) - - - - - 7€
- Salade de fruits de saison frais** - - - - - 7€
- Fiadone** (Gâteau emblématique corse à base de Brocciu, limoncellu au citron bio de Babbo Rossu) - - - - - 7€

#### PIZZE

- Va Pianu ! - Va doucement !** - - - - - 9€  
Sauce tomate, anchois, câpres, ail, huile d'olive extra vierge, herbes du maquis corse et basilic frais
- Quale hè ? ! - Qui c'est ? !** - - - - - 11€  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic frais
- La Pinzuta ! - La Continentale !** - - - - - 14€  
Sauce tomate, porchetta grillée, herbes du maquis, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, huile d'olive extra vierge et basilic frais
- Attenti ! - Attention !** - - - - - 14€  
Mozzarella fior di latte, spianata piquante, n' duja et basilic frais
- La Goffa ! - La Vilaine !** - - - - - 14€  
Base blanche, gorgonzola, tomme corse, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, basilic et crème de balsamique di Modena
- Maca ! - Comme elle est bien !** - - - - - 15€  
En calzone, sauce tomate, porchetta grillée aux herbes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris et huile d'olive extra vierge
- Nustrale ! - De chez nous !** - - - - - 16€  
Fiatellu, mozzarella fior di latte, brocciu corse, huile d'olive extra vierge et herbes du maquis corse
- Piombu ! Incroyable !** - - - - - 16€  
Base blanche, gorgonzola, poires, miel AOC corse de Pierre Carli, noisettes torréfiées et basilic frais
- La baula ! L'idiote !** - - - - - 16€  
Crème d'artichaut, brocciu fermier, fior di latte, Nepita (menthe sauvage), pancetta et huile d'olive extra vierge
- A Vera Corsa ! - La vraie corse !** - - - - - 16€  
Fondue de poireaux, fior di latte, chips de pancetta affiunicata, tomme Corse, tomates séchées, herbes du maquis et basilic

## CARTE DU SOIR GUSTU

### PRODUITS CORSES-MÉDITERRANÉENS

#### À PARTAGER

- Houmous d'hiver** (À la châtaigne, noisettes torréfiées et cumin servi avec notre pain pita cuit au feu de bois) - - - - - 9€
- Mozzarella di bufala panées** (À la noisette de cervioni servies avec notre sauce pesto maison) - - - - - 9€
- Cromesquis de tomme corse fermière** (Aux herbes du maquis et servis avec notre sauce tomate relevée) - - - - - 9€
- Rotolino végétarien** (Pâte à pizza tressée, mozzarella fior di latte légumes grillés et grana padano 2013) - - - - - 9€
- Beignets de fromage frais corse** (3 pièces) Recette de la maman de Christophe avec du fromage frais de chèvre ou brebis selon arrivage - - - - - 10€
- Rotolino à la Porchetta et truffe** (Pâte à pizza tressée, mozzarella fior di latte, porchetta et crème de truffe) - - - - - 10€
- Rotolino 4 fromages** (Pâte à pizza tressée, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée et tomme corse fermière) - - - 10€
- Cochon de lait grillé, ketchup corse** (À piquer et à déguster avec notre ketchup aux herbes du maquis) - - - - - 10€
- Bol de Stracciatella du Moulin Oltremonti** (À l'huile d'olive extra vierge et noisettes de Cervioni) - - - - - 10€
- Planche mixte** (Assortiment de charcuteries et fromages corses et italiens selon arrivage) - - - - - 16€

#### DESSERTS

- Tiramisu By Gustu** (Léger en café et avec des canistrelli) - - - - - 7€
- Salade de fruits de saison frais** - - - - - 7€
- Fiadone** (Gâteau emblématique corse à base de Brocciu, limoncellu au citron bio de Babbo Rossu) - - - - - 7€

#### PIZZE

- Va Pianu ! - Va doucement !** - - - - - 9€  
Sauce tomate, anchois, câpres, ail, huile d'olive extra vierge, herbes du maquis corse et basilic frais
- Quale hè ? ! - Qui c'est ? !** - - - - - 11€  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic frais
- La Pinzuta ! - La Continentale !** - - - - - 14€  
Sauce tomate, porchetta grillée, herbes du maquis, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, huile d'olive extra vierge et basilic frais
- Attenti ! - Attention !** - - - - - 14€  
Mozzarella fior di latte, spianata piquante, n' duja et basilic frais
- La Goffa ! - La Vilaine !** - - - - - 14€  
Base blanche, gorgonzola, tomme corse, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, basilic et crème de balsamique di Modena
- Maca ! - Comme elle est bien !** - - - - - 15€  
En calzone, sauce tomate, porchetta grillée aux herbes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris et huile d'olive extra vierge
- Nustrale ! - De chez nous !** - - - - - 16€  
Figatellu, mozzarella fior di latte, brocciu corse, huile d'olive extra vierge et herbes du maquis corse
- Piombu ! Incroyable !** - - - - - 16€  
Base blanche, gorgonzola, poires, miel AOC corse de Pierre Carli, noisettes torréfiées et basilic frais
- La baula ! L'idiote !** - - - - - 16€  
Crème d'artichaut, brocciu fermier, fior di latte, Nepita (menthe sauvage), pancetta et huile d'olive extra vierge
- A Vera Corsa ! - La vraie corse !** - - - - - 16€  
Fondue de poireaux, fior di latte, chips de pancetta affiùmicata, tomme Corse, tomates séchées, herbes du maquis et basilic

## COMPTOIR JUSTE PRODUITS DE LA MER

### TAPAS

Croquettes d'amandes de mer	5€
Préfou Vendéen	5€
Amandes de mer farcies au beurre persillé (par 5)	5€
Tartines de rillettes de couteaux	5€
Saucisses de chez Pierre Oteiza	7€
Pot de chichon basque de chez Pierre Oteiza	7€
Frites à la poudre de homard et fleur de sel	5€

### FORMULES TAPAS

1 Tapas + 1 verre de vin Gournier blanc	7€
4 Tapas + 4 verres de vin Gournier blanc	24€
6 huîtres Thaëron + 1 verre de vin Gournier blanc	11€
6 huîtres Thaëron + Pot de chichon basque	15€

### ENTRÉES

Huîtres Thaëron N°3, affinées dans le Bélon (1 / 6 / 12)	1,8€ / 9,5€ / 18,5€
Bulots cuits en nage maison, mayonnaise	6,9€
Pot de "rillettes" maison (couteaux, moutarde à l'ancienne, fromage frais et herbes fraîches)	9,9€
Amandes de mer farcies au beurre persillé (façon escargots)	8,5€
Soupe iodée (coquillage ou corail, oignons, crème Pamplie)	6,5€

### PLATS

Moules en crème persillade + accompagnements	12,5€
Palourdes en crème persillade + accompagnements	13,5€
Couteaux + accompagnements	14€
Plat iodé du moment	14€
Salade fraîche et iodée végétarienne (lentilles corail, radis, raisins secs aux épices, herbes fraîches...)	9,9€
Demi homard bleu et mayonnaise maison	19,9€
Homard bleu entier rôti au beurre maison	39€
Menu enfant : Moules, frites + mousse au chocolat maison	12€

### ACCOMPAGNEMENTS

*À savourer seul ou à choisir avec vos coquillages*

Pâtes fusillis aux algues	5€
Trio de légumes rôtis au miel et cumin	5€
Ecrasé de pomme de terre et ciboulette	5€
Frites	5€

### DESSERTS

Mousse au chocolat maison	5€
Pommes et poires fondantes	5€

\* Produits de la mer de producteur