

Entrees

L'os à moelle a la fleur de sel et ses toasts	8.5€
Escargots bourgogne x6	9€
Accras de morue et sa sauce chien	6.5€
✓ Velouté du jour : légumes de saison	6€
✓ Gratinée lyonnaise	7,50€
✓ Tarte fine bleu d'auvergne et poires	7.5€
Rillettes de Saumon maison	8€
✓ Œuf Mimosa6€

Plats

CheeseBurger, viande limousine	15€	Poitrine de porc de 19h, laquée a la sarriette, et pdt grenailles rôties	15€
Tartare thaï coriandre, cacahuètes, cebette, huile de sésame, sauce soja	15.5€	Pavé de saumon au sésame et nouilles à la cebette	16€
Confit de canard, pommes sarladaises	14€	Bar rôti, coulis d'aneth, purée de panais	17 €
La pièce du boucher, frites et sauce	15€	Le Plat du jour	14€
Suprême de volaille, et son jus rôti, pommes de terre grenailles	13€		

Desserts

Crumble poires et chocolat	6€
Riz au lait, caramel beurre salé	6.5€
La traditionnelle mousse au chocolat	6€
Le tiramisu café et amaretto	6.5€
Le chocolat croustillant et croquant, crème vanillée	9€
Crème brulée au yuzu	6€
Le café gourmand	8.5€
La coupe de glace, 2 boules	6€

Nos formules

Le menu du midi

Formule 2 plats
Entrée + Plat
Starter + Main course
Ou Plat + Dessert
Main course + desert

17.50€

Formule 3 plats

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Desert

21€

Formule Express *

Quiche du jour et salade verte
Avec 1 verre de vin 15 cl
blanc, rosé ou rouge

9.90€

Hors menu

SALADES 14€

Salade César
au poulet grillé et
mariné, œuf mollet

Salade aux dés
d'emmental et toasts
au chèvre rôti au
miel

Salade thaï : façon bobun,
nouilles, émincé de bœuf, con-
combre, carottes râpées,
nems, crispy oignons

FAVORIS 15€

Salade de la mer :
saumon fumé, crevettes
Blinis de Tzatziki

PATES 12€

Penne a la Napolitana

Linguini Al Parmiggiano



Lundi -Vendredi
12h à 22h30

Samedi—Dimanche
16h30 à 22h30

Service continu

Monday to Friday

From 12 to 10.30 pm

Saturday—Sunday

4.30 pm to 10.30 pm

Non stop service

La brasserie centrale

5 Rue de la Croix Nivert
75015 Paris
Tél : 01 40 61 21 21

Samedis et Dimanches

Brunch de 12h30 à 16h !

28 € /adulte

10€/enfant

Saturdays and Sundays

Brunch from 12.30 to 4 pm !

28€/pers, 10€/child

Nos Vins au verre

15cl

Les Rouges

Languedoc Domaine Ortola 20165,5€

Bourgogne, Domaine Dupuis 20176€

Loire Chinon , Le Moulin à Tan 20175,5€

Bordeaux Lalande de Pomerol 20158,5€

Côtes du Rhône,

Château St Pierre d'Escarvaillac 2017 ...5,5€

Les Blancs:

Côtes de Gascogne Tariquet
Cuvée Classique 20175€

Loire Coteaux du Layon,
Château des Noyers 20177€

Loire Cheverny AOP,
Domaine Maison 20185€

Bourgogne Beaujolais blanc
Château de l'éclair 20176€

Les Rosés:

Côtes de Provence Sainte-Victoire AOP,
Château Coussin 20187€

Rhône Costières de Nîmes AOP,
Château Beaubois 2017 4,5€

Les Champagnes

12cl

Pommery Brut Royal10€

Pommery Brut Royal Rosé14€

Champagne Signature Le Gustave7.50€

Demoiselle Vranken

Tête de Cuvée Brut15.50€

Nos boissons

Bières pressions

1664

25cl 4.50 €

33cl 6 €

50cl 7 €

Grimbergen

25cl 5 €

33cl..... 6.50 €

50cl 8 €

Jus de fruits

25cl3.90€

Oranges, Ananas, Pommes,
Abricots Tomates

Sodas

33cl4.50€

Sprite, Fanta, Coca-Cola,
Schweppes Tonic/Agrumes,
Fuze Tea Pêche

Eau minérale

Evian 50cl/100cl4/5€

Eau pétillante

Badoit 50cl/100cl4/5€

Perrier 33cl4.50€

 @Placegustave

 @Placegustave