

STARTERS

ASSIETTE DE GORGONZOLA À LA CUILLÈRE : 6.50

Gorgonzola crémeux, parfait pour tartiner, servi avec focaccia maison

TENDERS CROUSTILLANTS COMME JAMAIS : 7.50

Poulet pané Panko Kellog's, sauce au choix

BURRATA : 9.00

Fromage frais italien 100g, au cœur crémeux, servi avec focaccia maison

JAMBON DE PARME : 9.50

Affinage : 12 mois, chiffonnade

Un jambon sec, savoureux et délicat

MAC & CHEESE : 12.50

Macaronis gratinés au gorgonzola, cheddar et mozzarella

PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGES : 19.00

Un assortiment généreux tranché sur place de : Bresaola, Jambon de Parme, Mortadelle, Scamorza, Burrata, Gorgonzola

MENU

DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

PLAT DU JOUR	12.00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	18.90
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	14.90

MENU ENFANT

10.00

<10 ANS

1 SIROP À L'EAU + 1 PLAT + 1 DESSERT

STEAK HACHÉ FRITES OU TENDERS X2 FRITES

BROOKIE OU GLACE (1 BOULE)

PLATS

BURGERS : Pain boulanger, Servi avec des frites maison

TIMES SQUARE SMASH BURGER :	16.00
Steak de bœuf 70g x2, sauce burger, cheddar vieilli, pickles, oignons caramélisés	
VEGGIE BURGER	17.00
Galette de pommes de terre, laitue, tomate, avocat, oeuf au plat, sauce jerk jamaïcaine épicée	
HARLEM JERK BURGER	17.50
Poulet frit croustillant, Sauce jerk jamaïcaine épicée, laitue, tomate, avocat	
BROOKLYN BBQ BURGER	18.00
Steak de boeuf 180gr Bacon croustillant, sauce BBQ maison, cheddar vieill	
LOWER EAST SIDE PASTRAMI	18.00
Sandwich au Pastrami fumé, cheddar vieilli, sauce moutarde	
BROADWAY BURGER	19.00
Steak de bœuf 180gr , Champignons sautés, gorgonzola, oignons caramélisés	

STEAKHOUSE :

FISH AND CHIPS	17.50
Dos de cabillaud enrobé d'une tempura maison sauce tartare et citron. Servi avec frites maison	
GREENWICH VILLAGE CHICKEN	18.00
Poulet Grillé servi avec une sauce au yahourt tandoori et une salade de roquette, tomates confites et parmesan	
FINANCIAL DISTRICT STEAK	18.00
Tartare de bœuf Charolais au couteau préparé par notre chef, frites maison et salade	
NEW YORK STRIP STEAK	22.00
Bavette grillée d'aloyau 220g, sauce chimichurri, purée de pommes de terre, copeaux de parmesan et truffe	
FLATRON DISTRICT STEAK	25.00
Entrecôte Grillée 300g, sauce béarnaise, échalotes caramélisées et mélange champignons sautés à l'ail et au thym	

LADIES & GENTLEMANS

CAESAR SALAD	14.00
Notre poulet croustillant, romaine, croutons, œufs durs, sauce César maison	
CRUNCHY VEGGIE SALAD	16.00
Un mélange de légumes crus et cuits, mesclun, vinaigrette à la betterave	
FISH BOWL	17.00
Poisson selon arrivage, noodle de riz, edamame, carottes, concombres et choux chinois	

Garniture:

- Frites Maison
- Mélange de champignons sautés (shiitake, champignons de Paris, ail, thym)
- Purée de pommes de terre, copeaux de parmesan et truffe
- Salade de roquette, tomates confites, parmesan

4.00

Sauce Maison:

- Sauce Béarnaise
- Sauce Chimichurri
- Sauce BBQ
- Sauce au Gorgonzola
- Sauce Tartare
- Sauce Burger

2.00

AJOUTEZ
UN EXTRA

PEPPERONI

TRUFFE

Calzone

regina

PIZZAS

CLASSIC MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella FIOR DI LATTE, basilic Une pizza classique et intemporelle.	11.00
REGINA Sauce tomate, mozzarella FIOR DI LATTE, jambon blanc, champignons Classique et délicieux.	13.00
CALZONE Sauce tomate, mozzarella FIOR DI LATTE, jambon, champignons, œuf Une pizza fourrée, généreuse et réconfortante.	14.00
PEPPERONI Sauce tomate, mozzarella FIOR DI LATTE, pepperoni, origan Une pizza épicée et savoureuse.	14.00
QUATRE FROMAGES Mozzarella FIOR DI LATTE, gorgonzola, grana padano, scamorza (mozzarella fumée) Pour les amateurs de fromage !	16.00
CAPRINO Crème fraîche, mozzarella FIOR DI LATTE, chèvre, jambon de Parme, miel de fleur Douceur et saveurs équilibrées.	16.50
SALMON Pesto Agrumes, saumon fumé, aneth, copeaux de parmesan, citron confit Une pizza fraîche et délicate.	17.00
PROSCIUTTO Crème fraîche, mozzarella FIOR DI LATTE, jambon de Parme, roquette, burrata Équilibre parfait entre le salé et le crémeux.	18.00
MORTADELLA Mozzarella FIOR DI LATTE, mortadelle de Bologne, stracciatella, pistaches concassées Savoureuse et originale.	18.00
TRUFFLE Crème de truffe, mozzarella FIOR DI LATTE, jambon blanc, roquette, burrata, copeaux de parmesan. Une touche raffinée pour les amateurs de truffe.	21.00

Supp : Oeuf ou jambon de parme 2€

Supp : Burrata 6€

Desserts

SALADE DE FRUITS FRAIS Sirop vanillé & fève Tonka	6.50
PUMPKIN CAKE DE HARLEM Gâteau moelleux à la citrouille, épicé à la cannelle avec glaçage au cream cheese.	7.50
CHEESECAKE DE NEW YORK Cheesecake classique new-yorkais, crémeux, sur croûte de biscuits Graham.	8.00
TIRAMISU CAFÉ Composé de biscuits savoiardi imbibés d'un café expresso, enrobés d'une crème légère au mascarpone, le tout saupoudré de cacao pur.	8.00
BROOKIE FUDGE SUNDAE Mélange de brownie et cookie fondant, servi tiède, glace vanille, sauce chocolat, noix de pécan caramélisées.	8.50
CAFÉ GOURMAND Le mix parfait de 4 de nos desserts	9.00



VANILLE, CAFÉ, CAMEL, CHOCOLAT, PISTACHE, MENTHE, CACAHUÈTE, CITRON, FRAISE, MANGUE, FRAMBOISE, POMME

1, 2, 3 BOULE(S) 3.00 / 5.00 / 7.00



CHOCOLATE BROWNIE 2 boules de glace chocolat et généreux morceaux de brownie fondant, sauce chocolat	8.50
COOKIE DOUGH 2 boules de glace vanille, ponctuée de pâte à cookie crue	8.50

eau aquachiarà

Plate ou gazeuse 50 cl / 3.00 75 cl / 4.00

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUACHiara installé au sein de notre établissement. Ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages, ainsi que les déchets.

Kafés

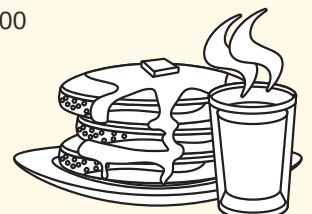
CAFÉ	2.00
DÉCAFEINÉ	2.10
ALLONGÉ	2.20
NOISETTE	2.20
GRAND CAFÉ	2.80
THÉ, INFUSION	3.00
CHOCOLAT CHAUD, GR CRÈME	3.00
VIENNOIS CAFÉ OU CHOCOLAT	3.80
CAPPUCCINO	4.00
CAFFÉ FRAPPÉ	5.00

Brunch

A volonté
Boisson sur demande

ADULTE	32.00
ENFANT DE 10 ANS ET MOINS	12.00

Tous les dimanches
de 11h30 à 15h00



BIERES

PRESSIONS

	25 CL	50 CL
PAULANER 4.9°	4.00	7.50
ST THOMAS 6.8° ABBAYE	5.00	9.50
KWAK ROUGE 8°	6.00	10.00

Brasserie de Sutter à Gisors - Normandie

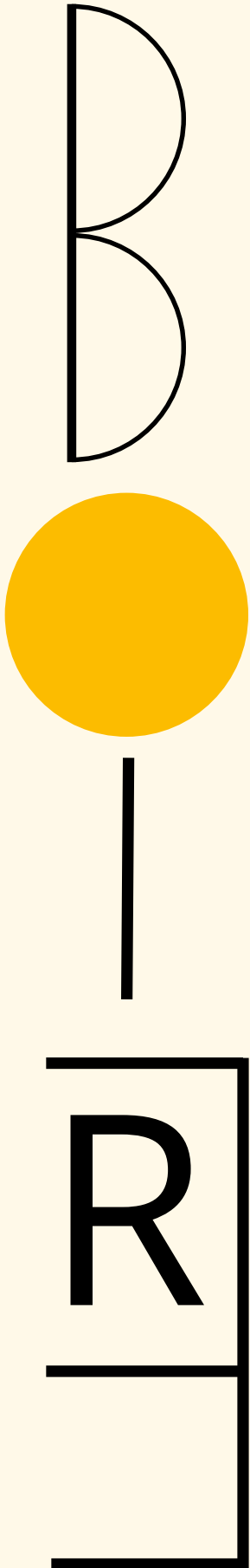
DÉMENT'BRÉE 7° AMBRÉE	5.50	9.50
GIVRÉE 5.5° BLANCHE	5.50	9.50
DÉESSE IPA 5.5° BLONDE	6.00	10.00

1664 SANS ALCOOL		5.00
BOUTEILLE 33 CL		

COCKTAILS

GINGER TWIST	8.50
Vodka, sirop maison de gingembre miel et vanille, jus de citron vert	
NEW YORK SOUR	8.50
Whisky, jus de citron, sirop de sucre, vin rouge	
VANILLA BREEZE	8.50
Rhum, sirop maison de miel & vanille, jus de citron vert	
COSMOPOLITAN	9.00
Vodka, triple sec, jus de cranberry	
MOJITO	9.00
Rhum, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthes	
PIÑA COLADA	9.00
Rhum, ananas, Caraïbos pina colada	
MARGARITA	9.00
Tequila, triple sec, jus de citron	
MIDNIGHT BREW	9.00
Gin, thé noir, sirop maison miel & vanille, jus citron vert	
LUSH PASSION	9.00
Vodka, purée de passion, sirop maison miel & vanille, jus de citron vert	
BASILIC SMASH	9.50
Gin, feuilles de Basilic, sirop maison miel & vanille, jus de citron vert	
PURPLE SWEETNESS	9.50
Gin, framboise fraiche, sirop maison miel & vanille, jus de citron vert	
EXPRESSO MARTINI	10.00
Vodka, liqueur de café, expresso, sirop de sucre	

Rapprochez vous de notre barman pour vos cocktails préférés



// APÉRITIFS

VIN BLANC	4.00
Cassis, mûre, pêche, framboise, violette	
RICARD 2CL	4.00
MARTINI / PORTO	5.00
blanc, rouge	
AMERICANO MAISON	8.50
Vermouth rouge, blanc, Noilly Prat	
APÉROL SPRITZ	8.50
Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange	

EAU DE VIE & DIGESTIFS

JAMESON	7.00	GET 27, GET 31	6.00
HAVANA ESPECIAL	8.00	BÉNÉDICTINE	7.00
BLACK BOTTLE TOURBÉ	8.00	ARMAGNAC	7.00
JACK DANIEL'S	8.00	EAU DE VIE DE POIRE	7.00
(apple, rye, fire, honey)	9.00	CALVADOS PAYS D'AUGE	7.00
PLANTATION PINEAPPLE	12.00	DOUBLE JUS CALVADOS POMMEAU	7.00
DON PAPA	12.00	FOUR ROSES BOURBON	10.00
DIPLOMATICO	12.00	COGNAC HENNESSY VSOP	12.00
LE KRAKEN	10.00		



SIROPS :

*Kiwi, fraise, citron, grenadine, menthe,
pêche, cassis, cerise, menthe glaciale,
violette, orgeat
Supp : 0.25*

SIROP À L'EAU 20CL	2.00
JUS DE FRUITS ORANGE, PAMPLEMOUSSE, ANANAS, POMME, TOMATE	3.50
DIABOLO 20CL	3.50
SODAS 25CL	3.75
	
REDBULL 25CL	5.00
VIRGIN COLADA Ananas, jus de caraibos pina colada	7.00
VIRGIN MOJITO Sucre de canne, feuille de menthe, quartier de citron vert, eau gazeuse, angustura	7.00

BOIRE

VINS

ROUGE

	12 cl / 75 cl
PETITE ENVIE Languedoc Dom. Eric Gelly	4.50 / 20.00
BORDEAUX Château Panchille les Rives	5.75 / 24.00
SAUMUR Château Beauregard	5.75 / 27.00
COTES DU RHONE Domaine de la Bastide	5.75 / 25.00
BOURGUIL Dom. Marchesseau poids plume	32.00
SAINT GUILHEM LE DESERT Esprit cépage syrah	29.00
CORBIERES ROUGES Cellier Des Demoiselles	32.00
BOURGOGNE PINOT NOIR Dom. Gueugnon Remond	40.00
SAINT EMILION Petit Faurie Quet	42.00

BLANC

PETITE ENVIE Languedoc Dom. Eric Gelly	4.50 / 20.00
GASCOGNE Dom. Laffite Le Petit Gascouin	6.00 / 24.00
PINOT GRIS Dom. De Belair	6.00 / 24.00
SAINT GUILHEM LE DESERT Chardonnay Déesses Muettes	6.50 / 24.00
MACON PRISSE Dom. Gueugnon Remond	8.00 / 37.00
IGP VAL DE LOIRE Dom. ST ROCH	26.00
IGP VAL DE LOIRE Dom. Bel Air Chardonnay	27.00
VALENCAJ BLANC Dom. St ROCHE, mouton blanc	32.00
PETIT CHABLIS Dom. Chevalier	40.00
SANCERRE Dom. Pierre Morin	44.00

ROSÉ

PETITE ENVIE Languedoc Dom. Eric Gelly	4.50 / 20.00
GASCOGNE Dom. Laffite le Petit Gascouin	6.00 / 24.00
PAYS D'OC VD3C, Question d'Equilibre	26.00
PROVENCE, OH! By Omérade	31.00

CHAMPAGNE

Dom. Bruno Roulot	65.00
-------------------	-------

Pour toute demande de privatisation : commercial@gueret1880.fr

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises (TTC), service compris.