

MENU

MENU

MENU

MENU

MENU

ENTRÉES

ASSIETTE DE GORGONZOLA À LA CUILLÈRE : 6.50

Gorgonzola crémeux, parfait pour tartiner, servi avec focaccia maison

TENDERS CROUSTILLANTS : 7.50

Poulet pané 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

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	13.00
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	16.90
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	19.90

<10 ANS

1 SIROP À L'EAU + 1 PLAT + 1 DESSERT

STEAK HACHÉ FRITES OU TENDERS X2

FRITES

BROOKIE OU GLACE (1 BOULE)

MENU

ENFANT

10.00

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.

PLATS

BURGERS : Pain boulanger, Servi avec des frites maison



TIMES SQUARE SMASH	16.00
Steak de bœuf 70g x2, sauce burger, cheddar vieilli, pickles	
VEGGIE	17.00
Galette de pommes de terre, laitue, tomate, oeuf au plat, sauce avocat	
HARLEM	17.50
Poulet frit croustillant, laitue, tomate, sauce avocat	
BROOKLYN BBQ	18.00
Steak de boeuf Charolais, bacon croustillant, sauce BBQ maison, cheddar vieilli	
BROADWAY	19.00
Steak de bœuf Charolais, 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'ail 200g, sauce chimichurri, frites maison	
FLATRON DISTRICT STEAK	25.00
Entrecôte Grillée 280g, sauce béarnaise, échalotes caramélisées, frites maison	

SALADE

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	

EN +



Garniture:	4.00
• Frites Maison	
• Légumes sautés	
• Salade de roquette, tomates confites, parmesan	
Sauce Maison:	2.00
• Sauce Béarnaise	
• Sauce Chimichurri	
• Sauce BBQ	
• Sauce au Gorgonzola	
• Sauce Tartare	
• Sauce Burger	

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

CAFÉS

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

GLACES

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

BRUNCH

A volonté
Boisson sur demande

ADULTE	32.00
ENFANT DE 10 ANS ET MOINS	12.00



Tous les dimanches
de 11h30 à 15h00

BIÈRES

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

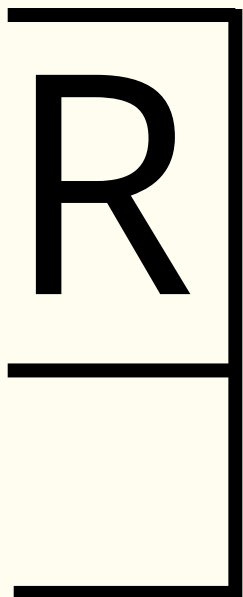
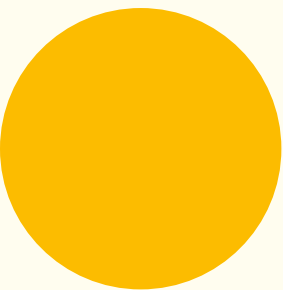
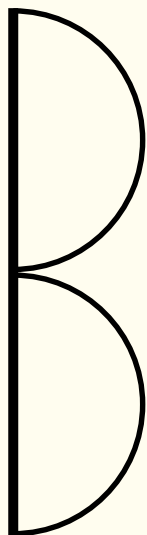
DÉMEMT'BRÉE 7° AMBRÉE	5.50	9.50
GIVRÉE 5.5° BLANCHE	5.50	9.50
DÉESSE IPA 5.5° BLONDE	6.00	10.00

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		

SOFTS

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

SIROPS :

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

ROUGE

	12 cl / 75 cl
PETITE ENVIE Languedoc Dom. Eric Gelly	4.50 / 20.00
BORDEAUX Château Panchille les Rives	6.00 / 24.00
SAUMUR Château Beauregard	6.00 / 27.00
COTES DU RHONE Domaine de la Bastide	6.00 / 25.00
BOURGUEIL 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 Gascoun	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
VALENCAY 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 Gascoun	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.