





A 20 ans, son BTS hôtelier en poche, Fabien MORREALE s'envole pour un tour du monde de 2 ans où il perfectionne ses connaissances culinaires dans les cuisines de chefs étoilés et s'initie aux techniques et saveurs d'Asie.

De retour en France, c'est auprès de grands chefs reconnus (Jacques Chibois à Grasse, Guillaume Soumieux à l'Epuisette à Marseille) qu'il continue de progresser.

Désirant se lancer dans l'aventure, il ouvre, en 2007, son restaurant « Le Garage » à Martigues, sa ville natale, où il propose une cuisine de partage reposant avant tout sur le choix et la qualité des produits.

Pour laisser libre court à sa créativité, tout en respectant la saisonnalité des produits, Fabien imagine une nouvelle carte renouvelée tous les 15 jours.

Puis ce sera la création en 2009 de son deuxième établissement, un restaurant italien toujours à Martigues, « Le Gusto ».

En 2013, il participe à TOP CHEF, et se frotte aux jugements critiques

« J'ai pu me tester face aux plus grands chefs, ça m'a beaucoup appris ».

En 2013, Fabien participe à la saison 4 de la célèbre émission culinaire d'M6. Deux mois de tournage à Paris pour une diffusion quelques semaines plus tard et une aventure qui marquera sans nul doute un tournant dans la carrière du chef. Aux côtés de Yoni, Florent, Jean-Philippe, Joris ou encore Latifa, Fabien apparaît dans un premier temps à l'écran, plutôt discret, puis révèle au fil des épisodes, le compétiteur qui est en lui. D'immunités en qualification, il accède aux quarts de finale. Si l'aventure s'arrête là, Fabien estime avoir tout gagné.

« Je n'oublierai jamais cette épreuve que j'ai remportés, devant 12 chefs triplement étoilés. J'étais seul face à eux, et tous m'ont applaudi pour avoir réalisé le meilleur menu gastronomique avec comme contrainte de

La Carte Printemps / Eté

Œuf croustillant, soubise de poireaux et asperges vertes

Mozzarella burrata, avocat et betterave

Fraicheur de petits pois glacé et blinis à la poutargue

Agneau confit, conchiglioni et condiments

Ceviché de dorade et tempura, frites de panisse

Filet de bœuf rôti et fumé au foin, déclinaison de carottes

Assiette de fromages.

Tarte rhubarbe et glace chocolat blanc

Dôme chocolat / passion

Fraises de pays sous toutes ses coutures

<i>COULEUR ROUGE</i>	<i>COULEUR NOIRE</i>	<i>COULEUR DOREE</i>
Prélude Amuse bouche 2 choix dans la carte	Prélude Amuse bouche 3 choix dans la carte	Prélude Amuse bouche 4 choix dans la carte
38€ TTC	42€ TTC Service compris	49€ TTC Service compris

Suivez-nous !

Facebook – Twitter -

Instagram

Fabien Morreale Top Chef



NOS AMIS

Lionel et ses herbes

Il cultive, à Istres plantes, fleurs et herbes aromatiques rien que pour nous.

Les Zavattoni

Une agriculture raisonnée pour des fruits et légumes 100% martégaux.

Julien Rizzo

Notre producteur de volailles installé à Mouriès dans les Alpilles.

Anthony le Pêcheur

Le père part à la pêche et le fils nous apporte le poisson.

Anne et Magali Sourdon

Au Moulin de Saint-Jean, elles produisent l'une des meilleures huiles d'olive de la Vallée des Baux.

FABIEN FAIT SON MARCHÉ

Menu du Midi

du lundi au vendredi (hors jours fériés)

PRELUDE
ENTREE
PLAT
DESSERT

29€

APERITIFS

Softs

Sirop « Monin » (Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Orgeat, Caramel)	3.50€
Gambetta	4.50€
Gambetta Limonade 33cl	5.50€
Limonade Artisanale 33cl	5.00€
Perrier 33cl	5.00€
Schweppes 25cl	5.00€
Jus de fruit « Alain Millat » 33cl	6.00€

Bières

Bières locales artisanales (sélection du moment)	7.50€
--	-------

Apéritifs à base de vin

Kir « Le Garage » (Gambetta et vin rosé) 12cl	6.50€
Kir vin blanc (Mûre, Cassis, Violette, Pêche, Banane) 12cl	6.50€
Kir royal (Mûre, Cassis, Violette, Pêche, Banane) 12cl	12.00€
Coupe de champagne 12cl	12.00€
Coupe de champagne rosé 12cl	15.00€
Verre de vin blanc moelleux 12cl	5.00€
Porto rouge 12cl	7.00€

Alcools

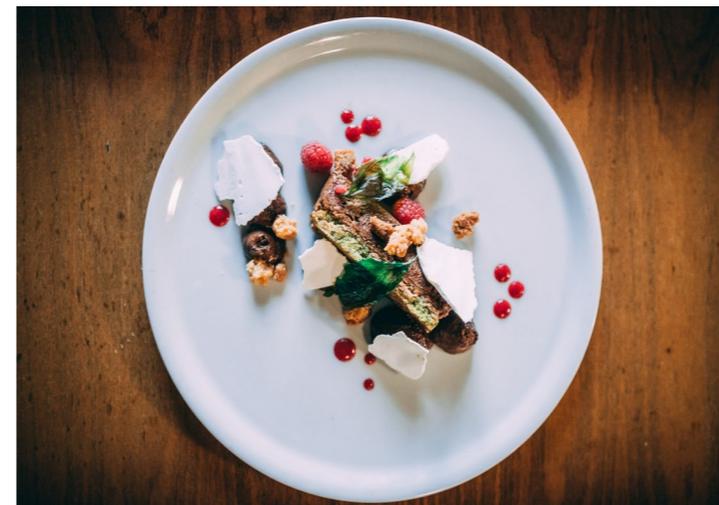
Martini rouge, blanc, rosé / Campari / Suze 6cl	7.00€
Malibu / Soho / Passoa 6cl	7.00€
Absolut Vodka / Gin Bombay sapphire 4cl	8.00€
Rhum 4cl	8.00€
Pastis 51 / Ricard 4cl	4.50€
Pastis Janot Bleu / Pastis Henri Bardouin 4cl	6.00€
Whisky Sélection (Chivas 18 ans, Glenfidich 12 ans, Monkey Shoulder) 4cl	11.00€
Bourbon (Four Roses, Jim Beam) 4cl	9.50€

NOUVEAU SUR MARTIGUES

Envie d'une cuisine gourmande et raffinée
tout en restant chez vous ?
Envie d'épater vos amis tout en restant chez vous ?

C'est désormais possible avec« **LES EMPORTES DE FABIEN** »

Commandez directement sur notre site → www.lesemportesdefabien.com
& venez récupérer votre repas au restaurant « Le Gusto Caffé »



LE GUSTO CAFFE 4 quai Paul Doumer 13500 MARTIGUES