



LE GUEST

Sempri in cerca di boni prudutti, u Guest hé natu cù a vodda di sparta é d'accoddavi com'è in casa...
Una armonia da a intrata à a frutta grazia à una silizzioni di pruduttori di robba frisca fatta cù passioni

Toujours à la recherche de bons produits, le Guest est né avec l'envie de partager et de vous accueillir comme à la maison... Une harmonie de l'entrée au dessert au travers de producteurs sélectionnés, de produits frais et de qualité façonnés avec passion

NOS FRAÎCHEURS

- Les entrées -

L'OEUF MIMOSA 10.00 €

Oeuf mimosa au gré des saisons, artichaut barigoule, poudre de lard, jambon de Dume Cesari

LA QUICHE DE MINA 11.50 €

Quiche aux poireaux maison

FRITTO MISTO 17.00 €

Poisson de pêche locale en tempura, torpedos, calamars, sauce gribiche

- Les entrées gourmandes -

● VELOUTÉ 13.00 €

Aux légumes de saison

● BOEUF MARINÉ 13.50 €

Mi-cuit de boeuf, vermicelles de riz, champignons noirs, carotte, concombre, menthe, pousses de soja, vinaigrette thaï, cacahuètes

CEVICHE AUX BETTERAVES 15.00 €

Ceviche de pêche locale, betteraves crues et cuites, graines de courge

● = notre carte de l'après-midi de 14h à 19h

NOS BURGERS

NOS BURGERS SONT RÉALISÉS À BASE DE PRODUITS ARTISANAUX

- Les créations du Guest -

● L'ORIGINAL

Bœuf haché maison, cheddar, oignons doux, sauce Guest, iceberg

Sans accompagnement : 10.50 €

Avec accompagnement : 14.00 €

Option 180 g : 17.00 €

● LE BLEU BBQ

Bœuf haché maison, bleu Bavierola, oignons frits, poitrine de porc fumée, sauce barbecue maison, iceberg

Sans accompagnement : 11.50 €

Avec accompagnement : 15.00 €

Option 180 g : 18.00 €

● LE VEGGIE

Pomme darphin, purée de légumes de saison, brocciu frais, roquette

Sans accompagnement : 12.50 €

Avec accompagnement : 16.00 €

● LA VOLAILLE FERMÈRE

Blanc de volaille fermier croustillant, raclette reblochon, fondue d'échalote, purée d'ail, crémeux de pommes de terre, poitrine de porc fumée, iceberg

Sans accompagnement : 13.50 €

Avec accompagnement : 17.00 €

LE NUSTRALE

Épaule d'agneau confite, tomme Corse, vuletta de Dume Cesari, poivrons rôtis, mayonnaise à la noisette, roquette

Sans accompagnement : 16.00 €

Avec accompagnement : 19.50 €

LE BLACK ANGUS

Black Angus haché maison et noisettes, comté, panais rôtis au lard, pommes gaufrettes, oeuf au plat, sauce béarnaise, iceberg

Sans accompagnement : 19.00 €

Avec accompagnement : 22.50 €

LE FISH

Filet de mérout de notre pêche locale, tartare d'algues au yuzu, oignons doux, iceberg

Sans accompagnement : 19.50 €

Avec accompagnement : 23.00 €

NOS VIANDES ET POISSONS

POUR LA TENDRETÉ DE LA VIANDE, CHAQUE PIÈCE EST MARQUÉE PUIS LAISSÉE AU REPOS AUTANT DE TEMPS QUE SON TEMPS DE CUISSON

TARTARE DE BOEUF 17.50 €

Au couteau, assaisonnement traditionnel, jaune d'œuf cuit à 63°

RISOTTO DE RISO 25.00 €

Risotto de riso aux gambas, émulsion chorizo

ENTRECÔTE FRANÇAISE - Origine France (300 gr) 25.00 €

L'entrecôte française est une pièce délicate ayant un persillé fin et une grande tendreté

ENTRECÔTE ARGENTINE - Origine Argentine (300 gr) 27.00 €

L'entrecôte argentine se caractérise par une chair très aromatique et juteuse et un persillé fin

ENTRECÔTE BLACK ANGUS - Prime USA (300 gr) 39.00 €

L'entrecôte Black Angus USA se distingue par un persillage exceptionnel. Ses saveurs sont très développées avec une prédominance de gras fondu

À LA DÉCOUPE

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE 8.50 € / 100 gr

Origine France
Normande, Salers ou Limousine selon arrivage

CÔTE DE BOEUF NOIRE DE BALTIQUE 12.50 € / 100 gr

Origine Pologne
Les trains de côtes sont maturés 5 semaines sur du bois de hêtre, ce qui confère à la chair des arômes subtils de foie gras

Nos burgers et nos viandes sont accompagnés de salade verte, frites fraîches, potatoes de grenaille ou légumes de saison

● VOS COMPOS

COMPOSEZ VOTRE BURGER COMME À LA MAISON

1 - Sélectionnez votre viande ou poisson

Bœuf haché maison (130 gr)	8.00 €
Boeuf haché maison (180 gr)	11.00 €
Blanc de volaille fermier crousti	9.00 €
Épaule d'agneau confite	11.00 €
Boeuf Black Angus haché maison et noisettes (130 gr)	12.50 €
Filet de mérout croustillant de Bonifacio	16.00 €

2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar, Bleu Bavierola, Morbier ou Comté supérieur 8 mois d'affinage	2.00 €
Camembert, Moliterno à la truffe, Timanoix, Reblochon, Tomme Corse ou Saint Nectaire	2.50 €

3 - Sélectionnez votre garniture

Salade Iceberg ou Roquette	0.50 €
Oignons frits, Oignons doux, ou Cornichons	1.00 €
Poitrine de porc fumée, Fondue d'échalote, Pommes gaufrettes, Poivrons rôtis, Panais rôtis au lard	1.50 €
ou Oeuf au plat (sur place)	1.50 €

4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Barbecue, Mayonnaise	0.50 €
Sauce Guest, crémeux pommes de terre, Sauce gribiche	1.00 €
ou Mayonnaise arrabiata	1.50 €
Mayonnaise à la noisette	1.50 €

5 - Sélectionnez votre accompagnement

Salade verte	2.50 €
Frites fraîches	3.50 €
ou Potatoes de grenaille	5.00 €
Légumes de saison	5.00 €

NOS SAUCES MAISON

Barbecue, Mayonnaise	1.00 €
Sauce Guest, Crémeux pommes de terre, Sauce gribiche, Mayonnaise arrabiata	1.50 €
Sauce bleu bavierola, Cheddar, Mayonnaise à la noisette	2.00 €

● MINI GUEST (-10 ans) 11.50 €

Boeuf haché maison, cheddar, ketchup
Ou Buns, blanc de volaille croustillant mayonnaise
+ Frites fraîches + Compote de pommes maison **Ou** Cookies
+ Fruit Shoot (Tropical ou Multifruit)
Ou Sirop à l'eau **Ou** Eau Minérale