



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 -

RISOTTO PETIT EPEAUTRE 9.50 €

Petit épeautre, émulsion lait truffé, pain grillé

LES LÉGUMES D'HIVER 14.50 €

Carottes fanes et panais rôtis, charcuterie de pays, fromage frais

FRITTO MISTO 15.50 €

- Les entrées gourmandes -

● VELOUTÉ 13.00 €

Au gré des envies !

● BOEUF MARINÉ 13.50 €

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

L'OEUF POCHÉ 13.50 €

Salade croquante, timanoix, croutons, poitrine de porc grillée, vinaigrette aux herbes

● = 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 frites : 10.50 €

Avec frites : 13.50 €

Option 180 g : 16.50 €

● LE BBQ DE BAVIÈRE

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

Sans frites : 11.50 €

Avec frites : 14.50 €

Option 180 g : 17.50 €

● LE VEGGIE

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

Sans frites : 13.00 €

Avec frites : 16.00 €

● LA VOLAILLE FERMIÈRE

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

Sans frites : 14.00 €

Avec frites : 17.00 €

L'AGNEAU

Épaule d'agneau cuisson basse température, chou rouge, pois chiches frits, crème coriandre - cumin frais, iceberg

Sans frites : 15.00 €

Avec frites : 18.00 €

LE PERSILLÉ DE TIGNES

Veau haché maison, oignons frits, pommes de terre gaufrettes, sauce béarnaise, persillé de Tignes, roquette

Sans frites : 17.50 €

Avec frites : 20.50 €

LE BLACK ANGUS

Black Angus haché maison, topinambours glacés, chips de patates douces, mayonnaise à la truffe, oeuf au plat, comté, iceberg

Sans frites : 18.00 €

Avec frites : 21.00 €

LE FISH

Filet de mérout croustillant de Bonifacio, sauce gribiche, celeri, salicorne

Sans frites : 20.00 €

Avec frites : 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. NOS POISSONS SONT PÊCHÉS À LA PALANGRE PAR NOTRE PÊCHEUR MAXIME BIANCHINI

TARTARE DE BOEUF 17.50 €

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

PAVÉ DE PÊCHE LOCALE DE BONIFACIO 26.00 €

Pavé de Denti, viennoise façon grenobloise, petit épeautre, minis légumes, émulsion beurre blanc

ENTRECÔTE ARGENTINE - Origine Argentine (300 gr) 26.00 €

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 et d'animalité

À LA DÉCOUPE

CÔTE DE BOEUF ANGUS - Origine Écosse - Irlande 9.00 € / 100 gr

La race Angus est exclusivement destinée à produire de la viande. La proportion viande / gras est parfaitement équilibrée faisant ressortir des arômes de noisette

Nos viandes sont accompagnées de potatoes de grenaille, frites fraîches ou salade verte
Supplément accompagnement : 3.00 €

● 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	10.50 €
Veau haché maison	11.50 €
Boeuf Black Angus haché maison (130 gr)	12.50 €
Filet de mérout croustillant de Bonifacio	16.00 €

2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar, Bleu Bavierola, Raclette reblochon, Raclette moutarde, Morbier ou Comté supérieur 8 mois d'affinage 2.00 €

Camembert, Moliterno à la truffe, Timanoix, Raclette à la truffe 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, Topinambours glacés ou Oeuf au plat (sur place)	1.50 €

4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Barbecue, Mayonnaise	0.50 €
Sauce Guest, Mayonnaise à la truffe, crème coriandre - cumin frais, crémeux pommes de terre, Sauce gribiche ou Mayonnaise arrabiata	1.00 €

5 - Sélectionnez votre accompagnement

Salade verte	2.50 €
Frites fraîches ou Potatoes de grenaille	3.00 €
Légumes de saison	5.00 €

NOS SAUCES MAISON

Barbecue, Mayonnaise	1.00 €
Sauce Guest, Crème coriandre - cumin frais, Crémeux pommes de terre, Sauce gribiche, Mayonnaise arrabiata	1.50 €
Sauce bleu bavierola, Cheddar, Mayonnaise à la truffe	2.00 €

● MINI GUEST (-10 ans) 11.50 €

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