



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 BIO 11.00 €**
Oeuf mimosa BIO au gré des saisons, jambon de Dume Cesari, poudre de lard
- LA QUICHE 11.50 €**
Quiche aux asperges vertes, confit d'oignons
- FRITTO MISTO 17.00 €**
Mérrou de pêche locale, légumes en tempura, torpedos, calamars panés, sauce gribiche

- Les entrées gourmandes -

- BOEUF MARINÉ 13.50 €**
Mi-cuit de boeuf, vermicelles de riz, champignons noirs, carotte, concombre, menthe, pousses de soja, vinaigrette thaï, cacahuètes
- PRINTANIÈRE 14.00 €**
Quinoa, artichauts, chips d'artichauts et fèves, vinaigrette citronnée
- CEVICHE 15.00 €**
Ceviche de pêche locale, carottes multicolores, vinaigrette aux pomelos

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 FAÇON CALIFORNIA**
Avocat, concombre, riz sushi, citron confit, sésame torréfié
Sans accompagnement : 12.50 €
Avec accompagnement : 16.00 €
- LA VOLAILLE FERMÈRE**
Blanc de volaille fermier croustillant, emmental, copeaux d'asperges, oeuf au plat BIO, mayonnaise à la truffe
Sans accompagnement : 13.50 €
Avec accompagnement : 17.00 €
- LE NUSTRALE**
Épaule d'agneau confite, tomme Corse, enrobé de petits pois à la vuletta de Dume Cesari, crème de petits pois, pousses de moutarde
Sans accompagnement : 16.00 €
Avec accompagnement : 19.50 €
- LE VEAU**
Veau haché maison, fromage de chèvre de pays, blettes au citron confit et olives kalamata, sauce aux herbes fraîches
Sans accompagnement : 19.50 €
Avec accompagnement : 23.00 €
- LE FISH**
Filet de mérrou 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°
- LA GAMBAS SAUVAGE 25.00 €**
Gambas sauvage rôtie, riso au vieux parmesan, 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

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 chaire des arômes subtils de foie gras

● 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 €
Veau haché maison	12.50 €
Filet de mérrou croustillant de Bonifacio	16.00 €

2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar, Bleu Bavierola, Emmental, Comté 12 mois d'affinage ou Morbier	2.00 €
Camembert, Moliterno à la truffe, Timanoix, Tomme Corse, Vieux gouda, Fromage de chèvre de pays ou Mimolette	2.50 €

3 - Sélectionnez votre garniture

Salade Iceberg ou Roquette	0.50 €
Oignons frits, Oignons doux, ou Cornichons	1.00 €
Poitrine de porc fumée, Poivrons rôtis, Chips de vitelotte, Copeaux d'asperges ou Oeuf au plat BIO (sur place)	1.50 €

4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Barbecue, Mayonnaise	0.50 €
Sauce Guest, Sauce gribiche, Sauce aux herbes ou Mayonnaise arrabiata	1.00 €
Mayonnaise à la truffe	1.50 €

5 - Sélectionnez votre accompagnement

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

NOS SAUCES MAISON

- Barbecue, Mayonnaise 1.00 €
- Sauce Guest, Sauce gribiche, Sauce aux herbes, 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 Blanc de volaille croustillant, cheddar, ketchup
- + Frites fraîches + Compote de pommes maison Ou Cookies
- + Fruit Shoot (Tropical ou Multifruit)
- Ou Sirop à l'eau Ou Eau Minérale

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

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