



LE GUEST

Sempri in cerca di boni prudutti, u Guest hé natu cù a vodda di sparta é d'accoddavi com'é 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 -

LE POTAGER 12.00 €
Création du moment selon les légumes du maraîcher

VITELLO TONNATO 13.00 €
Noix de veau cuisson basse température, sauce au thon, câpres fines et son croustillant olive et thym

CARPACCIO DE MÉROU 15.00 €
Méro de Bonifacio de Maxime Bianchini en carpaccio, gel de citron confit et ses condiments

- Les entrées gourmandes -

● **L'ESTIVALE** 14.00 €
Melon de saison et son jambon de Cozzano de Dumè Cesari, moutarde de menthe maison

● **LA PESTO** 16.00 €
Pâtes fraîches maison, pesto de basilic du jardin et sa volaille croustillante

● **LE BOEUF THAÏ** 15.00 €
Pièce de boeuf marinée façon -Seua Rong Hai-, vermicelles de riz, carottes, concombres

● **QUINOA D'ÉTÉ** 14.50 €
Quinoa, billes de concombre, tomates confites maison, citrons verts confits maison, vinaigrette au basilic

NOS BURGERS

NOS BURGERS SONT RÉALISÉS À BASE DE PRODUITS ARTISANAUX

- Les créations du Guest -

● **L'ORIGINAL**
Boeuf haché maison, cheddar, oignons doux, sauce Guest, iceberg
11.00 €
Option 180 g : 14.00 €

● **LE BLEU BBQ**
Boeuf haché maison, bleu Bavierola, oignons frits, poitrine de porc fumée, sauce barbecue maison, iceberg
12.00 €
Option 180 g : 15.00 €

● **LE VEGGIE**
Légumes de saison confits à l'huile de sarriette et chèvre frais, pesto de basilic
13.00 €

● **LA VOLAILLE FERMIERÈ**
Blanc de volaille fermier croustillant, tomme Marcellési, purée de carottes, brunoise de courgettes, carpaccio de courgettes aux amandes fraîches
15.50 €

● **LE TAJINE D'AGNEAU**
Épaule d'agneau confite, fruits secs et légumes, sauce kefir et ses aubergines crème massala
16.00 €

● **LE COCHON IBERIQUE**
Joue de cochon ibérique effilochée en pastilla, guacamole au BBQ, oignons brûlés
19.50 €

● **LE FISH**
Filet de mérou de notre pêche locale, tartare d'algues au yuzu, oignons doux, iceberg
19.50 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Salade Verte 2.50 €
Frites Fraîches 4.00 €
Potatoes de grenaille 4.00 €
Légumes de saison 5.00 €

NOS SAUCES MAISON

Barbecue, Mayonnaise 1.00 €
Sauce Guest, Sauce gribiche, Mayonnaise arrabiata 1.50 €
Sauce bleu Bavierola, Cheddar, Mayonnaise à la truffe 2.50 €

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 €
Bavette du flanchet taillée au couteau, pépites de parmesan, câpres liliput, cébettes, huile d'olive

LE POULPE AU BBQ 22.00 €
Poulpe rôti au BBQ, variation de courgettes au citron confit maison

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) 28.00 €
L'entrecôte argentine se caractérise par une chair très aromatique et juteuse et un persillé fin

À LA DÉCOUPE

CÔTE DE BOEUF HOLSTEIN - Origine Pays-Bas 8.50 € / 100 gr
Viande au persillé bien réparti. Ses saveurs et sa tendreté sont renforcées par un affinage mené sur os pendant 4 à 6 semaines

Nos viandes sont accompagnées 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

Boeuf 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 €
Filet de mérou croustillant de Bonifacio 16.00 €

2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar, Bleu Bavierola, Emmental, Comté 12 mois d'affinage, Raclette Morbier, Camembert, Moliterno à la truffe, Tomme Corse, Fromage de chèvre de pays 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, Tomates coeur de boeuf ou Oeuf au plat BIO 1.50 €

4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Barbecue, Mayonnaise 0.50 €
Sauce Guest, Sauce gribiche 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 4.00 €
Légumes de saison 5.00 €

MINI GUEST (-10 ans) 12.00 €

Boeuf haché maison, cheddar, ketchup
Ou Blanc de volaille croustillant, cheddar, ketchup
+ Frites fraîches + Compote de pommes maison Ou Cookies
+ Fruit Shoot Ou Sirop à l'eau Ou Eau Minérale (Zilia)

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