



LE GUEST À EMPORTER

DU LUNDI AU SAMEDI - SERVICE CONTINU DE 12:00 À 22:30
FERMETURE HEBDOMADAIRE LE DIMANCHE
COMMANDES PAR TÉLÉPHONE AU 04 95 70 37 39

LES SUGGESTIONS

LA POULPE FAÇON NIÇOISE 14.00 €
Poulpes, sucrine, oeuf dur, haricots verts, tomates cerises, terreau d'olives noires, anchois blancs et chips de pommes de terre

LA SALADE DE BOEUF 14.00 €
Bavette de boeuf marinée, vermicelles de riz, pois gourmands, concombres, chou chinois, carottes, cacahuètes

LA SALADE CÉSAR 14.00 €
Blanc de poulet fermier, salade romaine, tomates cerises, anchois blancs, copeaux de parmesan, croûtons, sauce aux anchois blancs

LE TARTARE DE BOEUF 16.50 €
Origine France
Bavette du flanchet taillée au couteau, pépites de parmesan, câpres liliput, oignons rouges, huile d'olive Valicella

LES BURGERS

L'ORIGINAL
Bœuf haché maison, cheddar, oignons doux, iceberg, sauce Guest

Ss accompagnement : 10.50 €
Avec frites : 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

Ss accompagnement : 11.50 €
Avec frites : 15.00 €
Option 180 g : 18.00 €

LE FISH
Gambas sauvages marinées puis snackées, légumes croquants, agrumes confits, mayonnaise yuzu
Ss accompagnement : 16.50 €
Avec frites : 20.00 €

LA VOLAILLE FERMIÈRE
Blanc de volaille fermier croustillant, beaufort, champignons du moment, roquette et mayonnaise à la truffe

Ss accompagnement : 12.50 €
Avec frites : 16.00 €

LE NUSTRALE
Épaule d'agneau snackée, tomme Corse Valicella, vuletta de Dumè Cesari, poivrons grillés, roquette et caviar d'aubergine à la menthe

Ss accompagnement : 13.50 €
Avec frites : 17.00 €

LE VEGGIE
Galette de légumes, tomates coeur de boeuf, roquette, sauce tartare maison

Ss accompagnement : 10.00 €
Avec frites : 13.50 €

NOS SAUCES MAISON POUR
ACCOMPAGNER VOS FRITES !

Sauce Barbecue, Sauce Guest,
Mayo arrabiata ou sauce tartare
1.00 €

Sauce bleu Bavierola, sauce
Cheddar ou Mayonnaise à la truffe
2.00 €

COMPOSEZ VOTRE BURGER COMME À LA MAISON !

1 - Sélectionnez votre base

Bœuf haché maison (130 gr)	8.00 €
Boeuf haché maison (180 gr)	11.00 €
Blanc de volaille fermier crousti	9.00 €
Épaule d'agneau snackée	11.00 €
Galette de légumes	8.00 €

2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar	
Tomme Corse Valicella	
Beaufort des Alpes	
Bleu Bavierola	
Comté (affiné 12 mois)	
Fromage à la truffe	
Raclette Morbier	
Emmental Suisse	2.50 €

3 - Sélectionnez votre garniture

Salade Iceberg ou Roquette	0.50 €
Oignons rouges snackés, Poivrons grillés, Oignons doux, Oignons frits, Cornichons ou Tomates coeur de boeuf	1.00 €
Poitrine de porc fumée ou Vuletta de Dumé Cesari	2.00 €

4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Barbecue, Mayonnaise, Sauce Guest, Sauce tartare ou Mayo arrabiata	0.50 €
Mayonnaise à la truffe	1.50 €

5 - Sélectionnez votre accompagnement

Salade verte	2.50 €
Frites fraîches ou Potatoes de grenaille	3.50 €



NOS BOISSONS

LES SOFTS	
Zilia, Orezza 33 cl	2.50 €
Coca, Coca Zéro 33 cl	3.00 €
Ice Tea, Liptonic, Limonade	3.00 €
LES BIÈRES	
Heineken 25 cl	3.00 €
Pietra 25 cl	4.00 €
Bud 25 cl	4.50 €
Palazzu 33 cl Bière artisanale : Blanche, Blonde ou Blonde à l'immortelle	5.00 €
LES VINS ROUGES	
Domaine Vico « <i>Le Bois du Cerf</i> », 2018	20.00 €
Domaine Renucci « <i>Vignola</i> », AOP Corse Calvi, 2016	25.00 €
Domaine Antoine-Marie Arena « <i>Carco</i> », AOP Patrimonio, 2018	30.00 €
LES VINS BLANCS	
Domaine Vico « <i>Le Bois du Cerf</i> », 2018	20.00 €
Domaine Alzipratu « <i>Fiumeseccu</i> », AOP Corse Calvi, 2019	25.00 €
Domaine Antoine-Marie Arena « <i>Bianco Gentile</i> », AOP Patrimonio, 2018	30.00 €
LES VINS ROSÉS	
Clos Canereccia « <i>Cuvée des Pierre</i> », AOP Vin de Corse, 2019	20.00 €
Domaine de Marquilliani « <i>Le Rosé de Pauline</i> », 2019	25.00 €