



# 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 -

#### BURRATINA 13.50 €

Burratina (125 gr), tomates cerises multicolores, vieux balsamique, huile d'olive Corse Valicella, chips de pain

#### FRITTO MISTO 15.50 €

Calamars, crevettes et pêche locale en tempura

### - Les salades repas -

#### ● QUINOA DE SAISON 13.00 €

Taboulé de quinoa, concombre, coriandre, baies de goji, roquette, vinaigrette au miel et balsamique blanc

#### ● SALADE DE PÂTES 13.00 €

Pennette, feta à la menthe, courgettes marinées, noisettes grillées

#### ● BOEUF MARINÉ 13.50 €

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

#### CÉSAR 14.50 €

Salade romaine, tomates cerise, blanc de volaille cuisson basse température, sauce anchois blancs, parmesan

## NOS BURGERS

NOS BURGERS SONT COMPOSÉS À BASE DE PRODUITS ARTISANAUX

### - Les créations du Guest -

#### ● ORIGINAL

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

sans frites : 10.50 €

avec frites : 13.50 €

option 180 g : 16.50 €

#### ● BLEU - BARBECUE

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

sans frites : 11.50 €

avec frites : 14.50 €

option 180 g : 17.50 €

#### VEGGIE

Au gré des saisons

sans frites : 12.50 €

avec frites : 15.50 €

#### CHICKEN

Blanc de volaille fermier croustillant, tomates cerises de couleur-basilic, stracciatella, copeaux de parmesan, roquette

sans frites : 13.00 €

avec frites : 16.00 €

#### AGNEAU NUSTRALE

Épaule d'agneau confite et farcie à la tomme Corse, poitrine de porc fumée, mini ratatouille provençale, roquette

sans frites : 15.00 €

avec frites : 18.00 €

#### BLACK ANGUS

Black Angus haché maison, champignons du moment, oignons frits, oeuf au plat, cheddar à la Guinness, roquette

sans frites : 17.50 €

avec frites : 20.50 €

#### FISH

Filet de mérout croustillant de Bonifacio, crème ciboulette, tomates coeur de boeuf, cébette, zestes de citron, iceberg

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'oeuf cuit à 63°

#### PAVÉ DE PÊCHE LOCALE DE BONIFACIO 24.50 €

Pavé de Denti, viennoise aux noisettes de Cervioni, légumes sautés

#### 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 pommes de terre 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 €
Filet de mérout croustillant de Bonifacio	16.00 €

### 2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar, Bleu Baviera, Raclette fermier, Raclette échalote ou Comté supérieur 8 mois d'affinage	2.00 €
Sainte Maure de Touraine (chèvre), Camembert, Timanoix, Moliterno à la truffe ou Morbier	2.50 €

### 3 - Sélectionnez votre garniture

Salade Iceberg ou Roquette	0.50 €
Oignons frits, Oignons doux, Cornichons Poivrons confits ou tomates coeur de boeuf	1.00 €
Poitrine de porc fumée, Champignons du moment, Oeuf au plat (sur place)	1.50 €

### 4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Barbecue, Mayonnaise	0.50 €
Sauce Guest, Façon béarnaise ou Mayonnaise arrabiata	1.00 €

### 5 - Sélectionnez votre accompagnement

Salade verte	
ou Légumes de saison	2.50 €
Frites fraîches ou Pommes de terre gaufrette	3.00 €
Pommes de terre grenaille	3.50 €

## NOS SAUCES MAISON

Barbecue, Mayonnaise	1.00 €
Sauce Guest, Façon béarnaise, Mayonnaise arrabiata	1.50 €
Sauce bleu baviera	2.00 €

#### ● MINI GUEST (-10 ans) 11.50 €

Boeuf haché maison, cheddar, ketchup  
Ou Buns, cabillaud pané, tomates fraîches, mayonnaise  
+ 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