



## LE GUEST À EMPORTER

DU LUNDI AU SAMEDI - SERVICE DE 11:30 À 14:00 ET DE 18:30 À 21:30  
FERMETURE HEBDOMADAIRE LE DIMANCHE  
COMMANDES PAR TÉLÉPHONE AU 04 95 70 37 39

### LES SALADES

- LE VELOUTÉ DU MOMENT** 11.00 €  
Garniture : poitrine de porc fumée, emmental et croutons
- LA SALADE DE LENTILLES** 11.00 €  
Lentilles vertes, vinaigrette moutarde à l'ancienne, huile de noix, brisure de noix et céleris frits
- LA SALADE DE BOEUF** 14.00 €  
Bavette de boeuf marinée, vermicelles de riz, pois gourmands, concombres, chou chinois, carottes, cacahuètes
- LA SALADE DE POULET** 14.00 €  
Blanc de poulet fermier, moliterno à la truffe, salade romaine, chips de topinambours, croutons et vinaigrette à la truffe

### LES SUGGESTIONS

- LE TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL** 16.50 €  
Origine France  
Bavette du flanchet taillée au couteau, câpres, oignons rouges, persil, ketchup, mayonnaise, sauce anglaise et jaune d'oeuf
- LES LINGUINES** 16.00 €  
Pâtes Linguine, volaille fermière, champignons du moment et copeaux de parmesan

### 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 VEGGIE**  
Galette de légumes d'hiver, timanoix, purée de céleris fumée, pommes gaufrettes, iceberg  
**Ss accompagnement : 11.50 €**  
**Avec frites : 15.00 €**
- LA VOLAILLE FERMIÈRE**  
Blanc de volaille fermier croustillant, comté, champignons du moment, roquette et mayonnaise à la truffe  
**Ss accompagnement : 12.50 €**  
**Avec frites : 16.00 €**

- LE CROUTILLANT DE GAMBAS**  
Gambas en feuille de bricks, coriandre, vermicelles de riz, chou chinois, sauce ketchup - yakitori - sésame, gingembre rose, wasabi  
**Ss accompagnement : 13.50 €**  
**Avec frites : 17.00 €**

- LE NUSTRALE**  
Épaule d'agneau effiloché en pastilla, brocciu Valicella, poitrine de porc fumée, chutney de clémentines  
Corses, fondue de poireaux, roquette et éclats de châtaigne  
**Ss accompagnement : 14.50 €**  
**Avec frites : 18.00 €**

#### Le mini Guest

- ( conseillé pour les -10 ans ) 11.50 €
- Mini burger boeuf haché maison  
ou volaille croustillant, cheddar, ketchup  
ou Nuggets  
+ Frites fraîches  
+ Cookie  
+ Fruitshoot Ou Eau Minérale (Zilia)

### COMPOSEZ VOTRE BURGER COMME À LA MAISON !

#### 1 - Sélectionnez votre base

- Boeuf haché maison (130 gr) 8.00 €  
Boeuf haché maison (180 gr) 11.00 €  
Blanc de volaille fermier crousti 9.00 €  
Épaule d'agneau effiloché en pastilla 11.00 €  
Croustillant de gambas 10.00 €  
Galette de légumes d'hiver 7.00 €

#### 4 - Sélectionnez votre sauce

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

#### 2 - Sélectionnez votre fromage

- Cheddar  
Camembert de Normandie  
Brocciu Valicella  
Bleu Bavierola  
Comté  
Fromage à la truffe  
Timanoix  
Raclette 2.50 €

#### 5 - Sélectionnez votre accompagnement

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

#### 3 - Sélectionnez votre garniture

- Salade Iceberg ou Roquette 0.50 €  
Oignons doux, Oignons frits,  
Cornichons, Champignons de Paris,  
ou Fondue de poireaux 1.00 €  
Poitrine de porc fumée 2.00 €

#### NOS SAUCES MAISON POUR ACCOMPAGNER VOS FRITES !

- Sauce Barbecue, Sauce Guest,  
ou Mayonnaise arrabiata 1.00 €  
Sauce Cheddar, Bleu Bavierola  
ou Mayonnaise à la truffe 2.00 €