



LE GUEST

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

LES SUGGESTIONS

LE CROQ'VEGGIE 11.50 €
Pain de campagne, avocats, fromage frais échalote et ciboulette, pousses d'épinard et betteraves

LA SALADE DE PÂTES 13.50 €
Mini penne, tomme de brebis Valicella, pesto de basilic, tomates cerise et pignons de pin

BAO DE BOEUF 14.00 €
Pain Bao, bavette de boeuf marinée, vermicelles de riz, concombres, carottes, menthe et cacahuètes

LA SALADE DE POULET 14.00 €
Blanc de poulet fermier, féta, artichauts, pommes de terre et olives noires

LA SALADE NIÇOISE 14.00 €
Thon rouge de Méditerranée, pommes de terre, oeuf dur, tomates cerise, pommes de terre, anchois blancs, poivrons, poudre d'olives noires et vinaigrette à la moutarde

LE RISOTTO AUX ASPERGES 16.00 €
Risotto Arborio, asperges vertes et vieux parmesan

LE WOK POULET-LÉGUMES 16.50 €
Nouilles chinoises, blanc de poulet fermier, carottes, pois gourmands, choux chinois et sauce soja

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, iceberg et sauce barbecue maison

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

LE CROUTILLANT DE GAMBAS

Gambas sauvages en feuille de bricks, coriandre, vermicelles de riz, choux chinois, sauce ketchup - yakitori - sésame, gingembre rose, wasabi

Ss accompagnement : 15.50 €
Avec frites : 19.00 €

LE NUSTRALE

Épaule d'agneau effilochée en pastilla, tomme de brebis Valicella, poitrine de porc fumée, purée d'artichauts, graines de courge et roquette

Ss accompagnement : 14.50 €
Avec frites : 18.00 €

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Blanc de volaille fermier croustillant, mozzarella, copeaux d'asperges, croustillant de parmesan, tomates coeur de boeuf et pesto

Ss accompagnement : 12.50 €
Avec frites : 16.00 €

Le mini Guest

(conseillé pour les -10 ans) 11.50 €

Mini burger boeuf haché maison
ou volaille croustillant, cheddar, ketchup
+ Frites fraîches
+ Cookies
+ Fruitshoot **Ou** Eau Minérale (Zilia)

LES VIANDES

LE TARTARE DE BOEUF 16.50 €

Bavette du flanchet taillée au couteau (origine France), câpres, oignons rouges, persil, ketchup, mayonnaise, sauce anglaise et jaune d'oeuf

L'ENTRECOTE ARGENTINE 25.00 €

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	7.00 €

4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Mayonnaise	
Sauce Guest, sauce Barbecue ou Mayonnaise arrabiatta	0.50 €
Mayonnaise à la truffe	1.50 €

2 - Sélectionnez votre fromage

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

5 - Sélectionnez votre accompagnement

Salade verte	2.50 €
Frites fraîches	3.50 €
Potatoes de grenaille	3.50 €
Légumes de saison	4.50 €

3 - Sélectionnez votre garniture

Salade Iceberg ou Roquette	0.50 €
Oignons doux, Oignons frits, Concombres Cornichons, Poivrons marinés, ou Tomates coeur de boeuf	1.00 €
Poitrine de porc fumée	2.00 €

NOS SAUCES MAISON POUR ACCOMPAGNER VOS FRITES !

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



NOS DOUCEURS

ÉCLAIR VANILLE Crèmeux vanille de Madagascar	3.50 €
ÉCLAIR CHOCOLAT Chocolat Valrhona	3.50 €
BANOFEE PIE Sablé amande Bananes fraîches Crèmeux vanille Chantilly chocolat blanc	5.00 €
TARTE TIRAMISU Sablé amande Biscuit imbibé au café Crème mascarpone et cacao Crèmeux au café	5.00 €
CROUSTI PEANUT Dacquoise praliné croustillant cacahuètes Caramel au beurre salé Mousse de lait Coque chocolat au lait	5.00 €
CHOU TONKA Chantilly allégée tonka Crèmeux vanille Praliné croustillant	5.00 €
LIMONE Crèmeux citron Meringue italienne Sablé breton au citron	5.00 €
TARTE FRAMBOISE-PASSION Compotine framboise Crèmeux passion Framboises fraîches	5.00 €
TARTE AUX FRAISES Crèmeux vanille Pain de Gênes Compotine fraise Mara des Bois Poudre au citron noir d'Iran Fraises fraîches et chantilly	5.00 €
MICCANOME Sablé amande Praliné pécan maison Pain de Gênes Caramel au beurre salé Mousse de lait	5.00 €

NOS GLACES

GLACES ARTISANALES RAUGI	125 ml	5.00 €
Glace vanille de Tahiti / Glace chocolat / Glace noisette du Piémont / Glace Malaga (Rhum-raisins) Sorbet citron bio Corse / Sorbet fraise / Sorbet mangue		
LES VERRINES GLACÉES RAUGI		8.50 €
EXOTIC Sorbet coco / Sorbet mangue - passion / Dacquoise coco / Coulis passion		
CHOCOLINE Glace noisette du Piémont / Glace gianduja / Sauce chocolat royal		
SORBET (sans gluten) Sorbet citron / Sorbet mangue / Sorbet Framboise		
EVASION Glace noisette du Piémont / Glace canistrelli de Zilia / Crème caramel / Biscuit canistrelli		
SPOON (sans gluten) Glace vanille de Madagascar / Sorbet fraise / Compotée de fraises / Meringue		
CROKITO Glace gianduja / Glace crokito / Cookies / Sauce chocolat royal		

NOS BOISSONS

LES SOFTS	
Zilia, Orezza 33 cl	2.50 €
Coca, Coca Zéro 33 cl	2.50 €
Ice Tea, Liptonic 33 cl	2.50 €
LES BIÈRES	
Heineken (25 cl)	3.50 €
Pietra (25 cl) (Blonde ou Ambrée)	4.00 €

GUEST LABO

UN ANNIVERSAIRE, UN ÉVÉNEMENT ?
CONFIEZ AU GUEST LABO LA RÉALISATION DE VOS
ENTREMETS ET PIÈCES SPÉCIALES !