



LE GUEST À EMPORTER

DU LUNDI AU SAMEDI - SERVICE DU MIDI UNIQUEMENT DE 11:30 À 14:00
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 PENNES POULET-CHAMPIGNONS** 16.00 €
Pennes, volaille fermière, crème, 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	
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	4.50 €

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 €



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) (Blonde ou Ambrée)	4.00 €
Astima (33 cl) (Bière artisanale blonde fermentation à 9°)	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	24.00 €
Domaine Pieretti « <i>Murteta</i> », AOP Coteaux du Cap Corse, 2017	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	24.00 €
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 €