



## Les tapas

LA TAPAS DU SOIR 6.00 €

### LA SÉLECTION DE CHARCUTERIE

La sélection de notre éleveur-producteur de charcuterie (Cozzano) 8.00 €

### LA SÉLECTION DE FROMAGES

La sélection de notre Meilleur Ouvrier de France Bernard Mure-Ravaud 8.00 €

LE CROQUE JAMBON TRUFFÉ 9.00 €

LA BURRATA À LA TRUFFE 9.00 €

## Le mini Guest

( conseillé pour les -10 ans ) 12.00 €

Mini burger boeuf haché maison, cheddar, ketchup

**Ou** Mini burger blanc de volaille croustillant, cheddar, ketchup

+ Frites fraîches

+ Compote de pommes maison **Ou** Cookie

+ Fruitshoot **Ou** Sirop à l'eau **Ou** Eau Minérale (Zilia)

## Les salades

LA SALADE DE PÂTES 14.50 €

Mini penne, tomme de brebis Valicella, pesto de basilic, tomates cerise et pignons de pin

LA SALADE DE POULET 14.50 €

Blanc de poulet fermier, fêta, courgettes grillées, roquette et amandes effilées

LE TARTARE DE BOEUF

Origine France

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

17.50 €

CÔTE DE BOEUF ANGUS

Origine Ecosse

Viande au persillé bien réparti, aux notes florales et herbacées.

9.50 € / 100 gr

LE CEVICHE 15.50 €

Pêche locale en ceviche, agrumes, oignons rouges, salade romaine, coriandre

LE BOEUF MARINÉ 14.50 €

Pièce de boeuf marinée en lamelles, vermicelles de riz, concombres, carottes, menthe, sésame, cacahuètes, huile de wasabi

LE RISOTTO AUX GAMBAS

Risotto Arborio, gambas sauvages et vieux parmesan

21.00 €

L'ENTRECÔTE ARGENTINE

Origine Argentine (300 gr)

Pièce préférée des Argentins, la noix d'entrecôte ou « Ribeye » se caractérise par une chair très aromatique

27.00 €

## Les burgers créations

L'ORIGINAL

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

Garniture : frites fraîches ou potatoes

15.00 €

Option 180 g : 17.50 €

LE BLEU BBQ

Boeuf haché maison, bleu Bavierola, oignons frits, poitrine de porc fumée, iceberg, sauce barbecue

Garniture : frites fraîches ou potatoes

16.50 €

Option 180 g : 19.00 €

LE NUSTRALE

Épaule d'agneau roulée en médaillon, tomme de brebis Valicella, tomates cerises confites, roquette et caviar d'aubergines

Garniture : frites fraîches ou potatoes

18.50 €

## Les burgers à composer

● COMPOSEZ VOTRE BURGER COMME À LA MAISON !

### 1 - Sélectionnez votre base

Boeuf haché maison (130 gr) 8.50 €

Boeuf haché maison (180 gr) 11.00 €

Blanc de volaille fermier croustillant 9.00 €

Épaule d'agneau en médaillon 10.00 €

Croustillant de gambas 10.00 €

Galette de légumes 7.00 €

### 2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar

Camembert de Normandie AOP

Bleu Bavierola

Comté AOP

Fromage à la truffe

Raclette

Tomme de brebis Valicella

Timanoix 2.50 €

### 3 - Sélectionnez votre garniture

Salade Iceberg, Roquette, Concombres ou Cornichons 0.50 €

Oignons doux, Poivrons marinés, ou Tomates coeur de boeuf 1.00 €

Oignons frits maison ou Poitrine de porc fumée 2.00 €

### 4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Mayonnaise

Sauce Guest, sauce Barbecue ou Mayonnaise arrabiatta 0.50 €

Mayonnaise à la truffe 1.50 €

### 5 - Sélectionnez votre accompagnement

Frites fraîches

Potatoes de grenaille 4.00 €

Légumes de saison 5.00 €

## Les sauces

Barbecue 1.00 €  
Mayonnaise arrabiatta  
Sauce Guest

Sauce Bleu Bavierola 2.00 €  
Sauce Cheddar  
Mayonnaise à la truffe

RESTAURATION EN CONTINU

DU LUNDI AU SAMEDI

DE 12H00 À 14H30

ET DE 18H45 À 22H00