



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 PÂTÉ EN CROÛTE DU MOMENT	10.50 €
Garniture salade verte	
LE CROQ'VEGGIE	11.50 €
Pain de campagne, 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	
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, taboulé de quinoa, concombres, grenades, tomates cerise, choux rouges, poivrons marinés, persil et vinaigrette citronnée	
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 WOK POULET-LÉGUMES	16.50 €
Nouilles chinoises, blanc de poulet fermier, carottes, pois gourmands, chou 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, raclette, poitrine de porc fumée, crème de maïs, concombre et roquette

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
ou Nuggets
+ Frites fraîches
+ Cookies

LES VIANDES

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

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, Mayonnaise,	
Sauce Guest, Barbecue, Mayo arrabiata	
Crème de maïs ou Purée d'artichauts	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	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 Vermicelles de riz/choux chinois	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 €