

La carte

- *À Partager*
- *Salades*
- *Plats*
- *Pizzas*
- *Fromages / desserts*
- *Glaces et sorbets*
- *Formules*

- *Carte des boissons*

*découvrez
nos grenouilles*

le dimanche midi



gratin dauphinois et salade verte

*et partagez vos coups de cœurs
sur nos réseaux*



/GuinguetRestaurant



À partager



POMMES FRITES

5€

FRITURE D'ÉPERLAN

8€

Citron et sauce tartare

PIZZAS À PARTAGER

VOIR CARTE

PLANCHE DE BEIGNETS

10€

Pommes frites, filets de poulet panés, camembert pané, sauce tartare

OS À MOELLE (2 PIÈCES)

10€

PLANCHE DE CHARCUTERIES RÉGIONALE

14€

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES / FROMAGES RÉGIONALE

18€

PLANCHE GUINGUET'

20€

Cervelas lyonnais, cervelle des canuts, charcuteries, grattons, St Marcellin





Salades



SALADE GUINGUET'

14€

Mélange de salades de saison, pommes de terre sautées, cervelas lyonnais, lard, oignons grelots, oeuf mollet et croûtons

SALADE DE TOMATES FRAÎCHES

15€

Poivrons confits, burrata et basilic

SALADES CÉSAR

15€

Salade romaine, filets de poulet croustillants, tomates, croûtons à l'ail, copeaux de grana padano & véritable sauce César



Plats

FRITURE D'ÉPERLANS

Pommes frites, salade de saison, sauce tartare et citron

14€

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

Pommes frites et salade de saison

14€

TARTARE DE SAUMON

Saumon aux 3 agrumes, pommes frites et salade de saison

16€

BURGER PAYSAN

Buns multigrains, VBF steak haché façon bouchère 150g, tranches de lard, cheddar fumé, tomates, oignons confits au vin rouge, pickles, sauce suprême, pommes frite et salade de saison

16€

BURGER POULET

Buns multigrains, poulet crispy, pesto, salade, tomates, oignons, mozzarella, Pommes frites et salade de saison

16€

TÊTE DE VEAU

Tête de veau, bouillon de légumes et herbes fraîches, légumes vapeur et sauce gribiche

17€

TRUITE AUX AMANDES

Servie avec riz et légumes du moment

18€

GRATINÉE D'ANDOUILLETTE BRAILLON

Gratin dauphinois et salade verte

18€

ENTRECÔTE ANGUS

300G grillée à la plancha - sauce aux poivres, gratin dauphinois et salade de saison

23€

SUPP OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL

4€





Pizzas



MARGHERITA

9€

Sauce tomate mijotée, mozzarella et olives noires

REINE

10€

Sauce tomate mijotée, mozzarella, champignons frais, jambon cuit supérieur et olives noires

DAUPHINOISE

11€

Crème fraîche, mozzarella, ravioles, champignons et olives noires

FROMAGE

12€

Sauce tomate, mozzarella, dés de roquefort, fromage de chèvre, champignons et olives noires

BEAUJOLAISE

12€

Crème de moutarde à l'ancienne, fricassée d'andouillette, confit d'oignons, champignons et mozzarella et olives noires

LYONNAISE

12€

Crème fraîche, cervelas lyonnais, oignons frits, St marcelin, mozzarella et olives noires



Fromages / desserts

FAISSELLE

Nature, crème ou coulis de fruits rouges

5€

CERVELLE DES CANUTS

5€

DUO DE FROMAGES

6€

ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES

6€

CLAFOUTIS CERISES ET AMANDES

Crème anglaise

6€

BABA AU RHUM TRADITION

Fraises et crème Chantilly

7€

FONDANT CHOCOLAT NOIR

«Pur beurre de cacao», cuit minute,
crème glacée vanille

7€

GAUFRE SUCRE

6€

GAUFRE NUTELLA OU CRÈME DE MARRON

6.5€

CAFÉ GOURMAND

Mini fondant, mini clafoutis et mini baba au rhum

7€



Glaces et sorbets

Crèmes glacées :

chocolat croquant, vanille bourbon, caramel beurre salé de Guérande, café moka, yaourt bulgare, pistache, cookie

Sorbets :

passion, citron de Sicile, poire, framboise, cassis, fraise

2 boules : 5€

3 boules : 6€

SUPPLÉMENTS :

+1€

Coulis fruits rouges, sauce caramel, sauce chocolat, crème chantilly

COUPE FRUITÉE

7€

1 boule citron, 1 fraise, 1 passion, fruits frais de saison, crème chantilly et coulis de fraise

CAFÉ LIÉGEOIS

7€

2 boules café , 1 boule vanille, espresso et crème chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS

7€

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et crème chantilly

VIGNERONNE ALCOOLISÉE

8€

2 boules cassis, 2 cl crème de cassis, 2cl marc de Bourgogne

COLONEL ALCOOLISÉE

8€

2 boules citron, 3cl de vodka





Formules



MENU du jour 14€

Tous les midis du lundi au vendredi, sauf jour fériés

PLAT DU JOUR

ou

GRATIN DU MOMENT

DESSERT DU JOUR

Plat seul : 10€ - Dessert seul : 4€

MENU ENFANT 10€

MINI MARGHERITA

ou

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE

pommes frites et salade

COUPE GLACÉE - 2 boules



CARTE DES BOISSONS

- **BIÈRES PRESSION**
- **LES APÉRITIFS**
- **LES COCKTAILS**
- **VINS VERRES ET POTS**
- **VINS BOUTEILLES**
- **LES DIGESTIFS**
- **LES SOFTS**
- **BOISSONS CHAUDES**



LES BIÈRES PRESSION

25cl

50cl

50cl
Happy Hour
17h-19h

FRANCETTE 5.1%

3€

5.5€

5€

Bière blonde française, aux notes légères et florales couronnée d'une légère amertume

NINKASI AMBRÉE 4.5%

3.5€

6.5€

5.5€

Bière à l'amertume rafraîchissante et au corps léger. La Ninkasi Ambrée est marquée par d'agréables notes d'agrumes

CORNISH ORCHARDS GOLD CIDER 5%

3.5€

6.5€

5.5€

Cidre doré, légèrement pétillant et extrêmement rafraîchissant avec des tons fruités de pomme

COLOMBA BLANCHE 5%

3.8€

7€

6€

Bière blanche artisanale avec les parfums uniques des herbes du maquis corse

GEORGES PRINCESSE PALE ALE 5.5%

3.8€

7€

6€

Blonde haute fermentation aux notes herbacées et légèrement citronnées amenées tout en finesse par ses houblons doux et équilibrés

PIETRA ROSSA 6.5%

4€

7.5€

6.5€

Bière rouge artisanale corse, désaltérante et gourmande au goût de cerise et de fruits des bois

PRISCA CATAPULTE IPA 8.3%

4€

7.5€

6.5€



Brassée à L'Arbresle, blonde à triple houblonnage amère et florale

BRASSERIE DU MONT BLANC - SYLVANUS 6.9%

4.3€

8€

7€

Bière blonde. Des notes d'agrumes agréables avec un côté épicé et vanillé explosif en bouche

NONNE TRIPLE 9%

4.3€

8€

7€

Bière triple, légère amertume, accompagnée de notes fruitées

SUPLÉMENT SIROP

+0.3€



LES APÉRITIFS

PASTIS OU RICARD - 2cl

3€

MARTINI - 6cl
Rouge ou blanc

4€

SUZE - 4cl

4€

KIR - 12cl
Cassis, mûre, pêche

4€

KIR PÉTILLANTS (FRIZZANTE) - 12cl

5€

WHISKY GRANT'S - 4cl

6€

WHISKY JACK DANIEL'S - 4cl

8€

WHISKY MONKEY SHOULDER - 4cl

9€



LES COCKTAILS

VIRGIN GUINGUET' (sans alcool)

Jus d'orange, Sprite, sirop fraise et citron

6€

FRUTTI (sans alcool)

Jus d'ananas, jus de fraise et citron vert

6€

GUINGUET' SPRITZ

Liqueur de gentiane « Distillerie des Aravis », Prosecco, eau pétillante et rondelle de citron

8€

COCKTAIL DU MOMENT

8€

APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau pétillante et rondelle d'orange

8€

CLASSIC MOJITO

Rhum Havana 3 ans, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse

9€

MOJITO FRAISE

Rhum Havana 3 ans, citron vert, sucre roux, purée de fraise, menthe fraîche, eau gazeuse

9€

PIÑA COLADA

Rhum Sailor Jerry, lait de coco, jus d'ananas

9€

MARGARITA

Tequila Milagro, cointreau, sucre roux, citron vert

9€

COSMOPOLITAIN

Vodka Biala, cointreau, jus de cranberry, citron vert

9€

HENDRICKS CUCUMBER TONIC

Gin Hendricks, concombre, tonic

9€

CRÉPUSCULE

Liqueur de Gentiane Distillerie des Aravis, Crème de Framboise, Jus d'Abricot, Sirop de framboise et citron vert

9€



VINS VERRES ET POTS

ROUGE	Verre (12cl)	Pot (fillette)	Pot (46cl)
CÔTES DU RHÔNE	3.5€	6.5€	12€
BROUILLY	4€	7.5€	14€

ROSÉ			
CINSAULT	3€	5.5€	10€
CÔTES DE PROVENCE	4€	7.5€	14€

BLANC			
VIOGNER	3.5€	6.5€	12€
BEAUJOLAIS	3.5€	6.5€	12€

MOELLEUX			
Côte de Gascogne Collombelle	4.5€	-	-

FRIZZANTE			
Petit frère du Prosecco	4.5€	-	-



VINS BOUTEILLES

ROUGE

IGP Colline rhodaniennes

Cave St Desirat Cuvée « La poignée de Syrah »

24€

Chiroubles en Chatenay

domaine Dufour

25€

IGP Vin Pays d'Oc

Clos des Nines Cuvée « Pulp rouge »



29€

AOP St Chinian Domaine Marion

la cuvée « Premier sceau »



34€

AOP Crozes Hermitage

« Louis Revol » cuvée Messire

36€

AOP Faugères de Mas Onésime

Cuvée Sillon

39€

BLANC

IGP Côtes de Gascogne

Domaine Plaimont (moelleux)

25€

IGP Vin Pays

d'Oc Clos des Nines Cuvée Pulp blanc



27€

AOP St Chinian Domaine Marion Pla

Cuvée « Les larmes de Jeanne »



32€

AOP St Joseph Domaine Simon Roche

cuvée « Entre Amis »

44€

ROSÉ

IGP Haute Provence Château de St Jean

Cuvée Rosé fruité - Biodynamie

24€

Folle Victoire

Rosé effervescent gingembre

25€

AOP Côtes de Provence

Sainte Victoire Elite rosé L'Hydropathe

42€



LES DIGESTIFS

LIMONCELLO - 6cl

5€

COINTREAU - 4cl

6€

GET 27 OU GET 31 - 6cl

7€

GÉNÉPI - 4cl

7€

BAILEYS - 6cl

7€

COGNAC COURCEL - 4cl

8€

POIRE WILLIAMS - 4cl

8€

RHUM SAILOR JERRY - 4cl

7€

RHUM DIPLOMATICO - 4cl

9€

RHUM SECHA DE LA SILVA - 4cl

10€



LES SOFTS

30cl

50cl

50cl
Happy Hour
17h-19h

Sirop à l'eau

Grenadine, fraise, citron, menthe,
kiwi, cassis, pêche, framboise, orgeat

2.5€

5€

4€

Diabolo

Grenadine, fraise, citron, menthe,
kiwi, cassis, pêche, framboise, orgeat

3€

-

-

Coca-Cola

Classic ou Zéro

3€

6€

5€

Sprite

3€

6€

5€

Fanta Orange

3€

6€

5€

Fuzetea

3€

6€

5€

Finley Tonic

3€

6€

5€

Jus de fruits Bissardon

(Producteur) Orange, ananas, fraise,
tomate, pomme

3€

-

-

Perrier - 33cl

3.5€

Les Eaux

50cl

1L

Évian

3.5€

5€

Badoit

3.5€

5€



LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO

1.8€

DÉCAFÉINÉ

1.8€

CAFÉ ALLONGÉ OU NOISETTE

2€

DOUBLE

3€

THÉ

Earl Grey, fruits rouges

3€

INFUSION

Verveine

3€

CHOCOLAT CHAUD

3.5€

