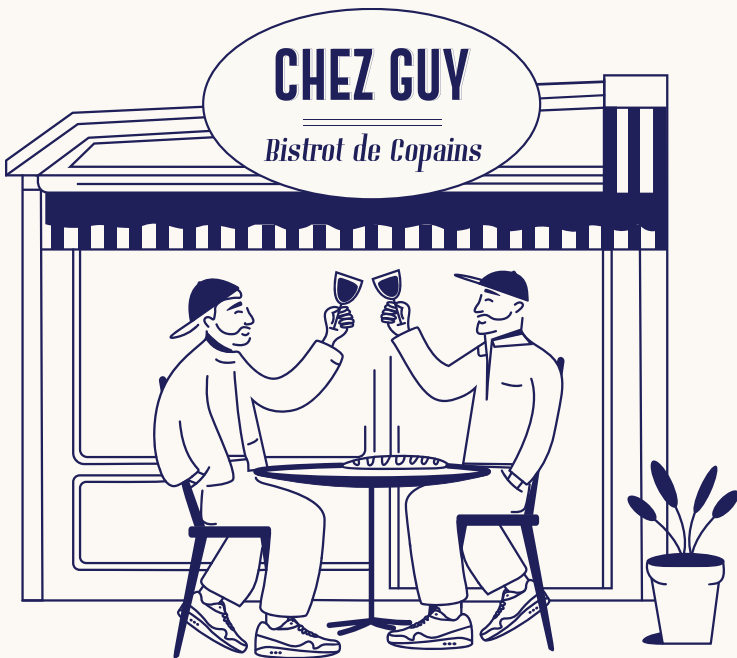




BIENVENUE

Notre histoire

Chez Guy, c'est avant tout l'histoire de deux amis passionnés, plus de dix ans de restauration dans les mains, et un prénom en commun : Guy, celui de nos grands-pères.

L'un est bon vivant, l'autre chef de cuisine. Un prénom qui s'est imposé naturellement pour représenter ce lieu qui nous ressemble.

Chez Guy, nous revendiquons une cuisine simple, sincère et réconfortante, inspirée des recettes d'autrefois, faite avec amour.

Ici, on vient pour bien manger, partager, et passer un bon moment.

100% fait maison / Fournisseurs : Kervadec (viandes), Moulin Marée (poissons), Terres bleues (glaces)



• ENTRÉES •

Poireaux vinaigrette 	5
Œuf mollet pané, crème butternut 	5.5
Croissant jambon	6
Velouté (<i>voir ardoise</i>)	6
Friand chèvre miel 	6.5
Camembert rôti (<i>150g - 15 min d'attente</i>) 	8

À PARTAGER

Pâté Hénaff	5
Saucissons	5.5



Planche Chez Guy
Charcuteries, Fromages, Terrine

18.5



• PLATS •

Formule : Plat du Jour + Café 13.5

mardi au vendredi - midi uniquement (*voir ardoise*)

Ravioles de Royan 15.5

Ravioles garnies, gratinées au comté, persillade

Croque savoyard (*option veggie*) 16 / 14

Pain de mie complet, fromage à raclette, oignons confits et jambon de pays (*veggie* : tomates confites)

Mijoté du chef (*voir ardoise*) 17.5

Pêche du jour (*voir ardoise*) 17.5

Hachis parmentier de canard confit 18

Écrasé de pomme de terre maison, servi avec salade

Tartiflette 18

Savoyarde, servie avec salade

Ballotine de poulet 18

Farcie au fromage frais aux herbes, accompagnée de penne crème champignons

Saint Jacques lardées 22

Riz au petit légumes et sauce beurre blanc miel citron

Bavette Angus 23

Acompagné de gratin dauphinois et sauce au choix

Côte de bœuf 70/kg

Pommes de terre & salade

Menu Enfant 10

Viandes : Nuggets, Steak Haché ou Jambon

Accompagnements : Penne ou Pommes de terre

Boisson & Dessert : Eau sirop ou diablo + 1 boule de glace



DESSERTS

Crème caramel renversée

6

Crème aux œufs, nappée d'un coulis caramel

Brie du mendiant

6

Fromage fourré à la mascarpone et fruits du mendiants

Tartelette chocolat caramel

6

Pâte sablée, caramel au beurre salé, ganache chocolat

Financier pistache

7

Servi avec framboises fraîches, sorbet et coulis de framboises

Baba au rhum & fruits exotiques

7.5

Servi avec crème chantilly et fruits exotiques

Profiteroles

8

Fourrées à la crème pâtissière, sauce chocolat

Boules de glaces

Citron, chocolat, vanille, fraise, framboise, café,
caramel au beurre salé

1 boule : 2.2

2 boules : 4.2

3 boules : 6

BOISSONS CHAUDES

Expresso 2 • Allongé 2 • Crème 2.4 • Cappuccino 3

Café viennois 3 • Double expresso 3.9 • Thé 2.5

Chocolat chaud 3.5 • Chocolat viennois 4 • Chaï latte 4

Irish coffee 9.5 • Café Calva 9.5

Lait Végétal + 0,5

BOISSONS FRAÎCHES

Limonade Pression (33cl)	2.5
Diabolo (33cl)	2.8
Coca-Cola, Zéro, Cherry (33cl)	3
Orangina (25cl)	3
Fuze tea (25cl)	3
Granini Orange, Ananas, ACE, Pomme, Tomate (25cl)	3
Jus de Pommes Pétillant - Tilo Pom Tonic 0° (33cl)	5
Plancoet Fines Bulles (33cl, 50cl, 1L)	3 / 3.5 / 5
Plancoet Plate (50cl, 1L)	3.5 / 5

BIÈRES PRESSION



Vega	2.8	5.5
Leffe	3.8	7.5
Leffe Ruby	3.8	7.5
Triple Karmeliet	4	7.8
Goose IPA	4	7.8
Bière du moment à la pression	4	7.8

BIÈRES

Corona	5
Corona Cero – 0°	5
Desperados	5
Kwak Ambrée	5
Cidre - Tilo Jean La Pomme (33cl)	5



• APÉRITIFS •

Spritz 8

Cinzano / Sureau / Limoncello, vin pétillant, eau pétillante

Americano 8

Campari, Martini Rosso, eau pétillante

Negroni (vielli en fût) 9

Gin, Campari, Martini Rosso

Ricard 3

Suze 3.5

Salers 3.5

Kir 3.5

Kir Pétillant 4.5

Martini Rouge / Blanc 4

Porto Rouge / Blanc 4

Campari 5

Lillet Blanc / Rosé 6

Cidria 1L - À partager 15

Cidre, Gin, sirop de fraise maison

DIGESTIFS

Liqueurs

7.5

Anisette Marie Brizard

Get 27, Get 31

Menthe Pastille

Baileys

La Gauloise

Amaretto

Limoncello

Crema Alpina : Pistache, Crème de Lait, Café, Chocolat



• VINS À LA FICELLE •

Paie seulement ce que tu bois !

Vous vous servez autant que vous voulez sur cette quille, et vous ne payez que ce que vous avez consommé.

 12.5cl	_____	3.5
 25cl	_____	7
 37.5cl	_____	10.5
 50cl	_____	14
 62.5cl	_____	17.5
 75cl	_____	21



VIN ROUGE DE LOIRE

• _____

VDF, Pinot noir, Domaine de Beaurepaire - 2025

VIN BLANC DE LOIRE

• _____

VDF, L'envolée Chardonnay, Domaine de Beaurepaire - 2025

VINS ROUGES

 12.5cl  75cl 1L 1.5L

Vins de la Vallée du Rhone

AOP, Côte du Rhône, Maison Sinnæ	4	22	
AOP, Luberon, Grand Marrenon - 2022		28	
AOP, Brouilly, Chatelin Louis Tête - 2022		30	
AOP, St Joseph, Domaine De Montine - 2021		45	
AOC, séries limitées Gigondas, maison Castel - 2020		60	
AOP, La Serine, Côte Rotie, Ogier - 2023		80	

Vins de Bordeaux

AOC, Côte de Blaye, Chateau Puynard		22	
AOP Bergerac, Amplius Malbec, Château Barberousse	4.5	25	
AOP, Pessac-Leognan, Chateau Camparian - 2020		40	
AOC, St Emilion Amphore, Palais Cardinal - 2022		50	90
AOP, Saint Julien, Esprit de Gloria - 2019		60	
AOP, Margaux, Chateau Dauzac - 2019		85	

Vins de Corse

IGP Ile de beauté, Umanu, Uval	4.5	25	
AOP, Clos Santini, Patrimonio - 2022		34	

Vins de Loire

VDF, Pinot noir, La Perrière - 2023		25	
AOP, Menetou Salon, Domaine La Farge - 2023		30	
AOC Bio, St Nicolas de Bourgueil, Les Quarterons - 2023		30	
AOP, Litron, St Nicolas de Bourgueil, Amirault Grosbois - 2023			30
St Nicolas, Quarterons, Vieilles Vignes - 2021			65

Vins de Bourgogne

AOP, Givry, Domaine Chofflet - 2022		45	
AOP, Auxey duressé, Sainte Catherine, A.Labry - 2019		55	
AOP, Santenay 1er cru, Edouard Delaunay - 2019		60	
AOC, Gevrey Chambertin les Evocelles, Albert Bichot - 2018		85	

VINS ROUGES

 12.5cl  75cl 1L 1.5L

Vins de Languedoc Roussillon

IGP, Saute Rocher, Saint-Guilhem Le Desert - 2023	22
AOP, Saint Chinian Spineg, cuvée Puech du Viala - 2021	22
IGP Côtes de Thau, La vie, In Vinhys	28
AOP Bio, Saint Jean Clos du Serres, Terrasses du Larzac - 2022	32

Vins du Sud-Ouest

AOP, Madiran, Plénitude, Plaimont - 2017	38
--	----

Vins de Provence

AOP Bandol, Les Pivelieres, Moulin de la Roque	40
--	----

VINS BLANCS

 12.5cl  75cl 1L 1.5L

Vins de Provence

IGP, Les grains viogniers, Marrenon - 2023	4	22
--	---	----

Vins de Loire

AOP, Muscadet, Oiselinière - 2022		24
VDF, Tendresse, Fié gris, Domaine de Beaurepaire	4.5	25
AOP Bio, Anjou, Terre de Haut, Bois Mozé - 2021		26
VDF Bio, Java des Grandes Espérances, Domaine Saget - 2023		28
AOP, Reuilly, Bigonneau - 2023		30
AOP Saint Veran, Sainte Claude, Domaine des Terres secrètes - 2022		32
AOP Bio, Savennieres, Domaine Fournier Longchamp - 2023		35

Vins de Bourgogne

AOP, Petit Chablis, Passy Le Clou - 2022		35
AOP, Montagny 1er cru, Yann Flandre - 2021		45
AOP Auxey duressé, Sainte Catherine, A.Labry - 2020		60
AOP, Meursault, Albert Bichot - 2017		90

VINS BLANCS

Vins de Bordeaux

	 12.5cl	 75cl	1L	1.5L
AOP, Bergerac, Château La Barrière - 2023	4			22

Vins d'Alsace

AOP, Riesling, Schlumberger - 2020				26
------------------------------------	--	--	--	----

Vins de Languedoc Roussillon

VDF Bio, Jour de fête, Amirault Grosbois				28
--	--	--	--	----

Vins de la Vallée du Rhone

AOP, Grignan les Adhémar, Idylle, Domaine Montine 1 ^{er} cru - 2024				28
---	--	--	--	----

AOC, Les Vertiges de l'or, Condrieu, Ogier - 2020				80
---	--	--	--	----

VINS ROSÉS

Vins de Languedoc Roussillon

	 12.5cl	 75cl
IGP OC Gris de gris, Maison Castel	4	22

AOP, D'ici on voit la mer, Pic St-Loup - 2023		26
---	--	----

PÉTILLANTS

	 12.5cl	 75cl
Méthode Traditionnelle, Domaine de Beaurepaire	4.5	25

Champagne Pol Roger réserve, Brut	9.5	60
-----------------------------------	-----	----





• COCKTAILS •

CLASSIQUES

9

Mojito

Rhum Botana, cordial menthe/citron vert, eau pétillante

Mule

Vodka, gin ou rhum, cordial gingembre/citron vert, ginger beer

Espresso Martini (servi sur glace)

Vodka, Kahlua, sirop de vanille, café cold brew

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave

MILK PUNCH

10

Bonni' Biscus

Gin, gingembre, hibiscus, épices douces, clarifié au lait

Clyd' Apple

Whisky, pomme, cannelle, épices douces, clarifié au lait

MOCKTAILS

6

Virgin Mojito

Cordial citron vert/menthe, eau pétillante

Virgin Mule

Cordial citron vert/gingembre, ginger beer

Guy's Mocktail

Martini floréale, cordial hibiscus, jus de litchi, eau pétillante (optionnelle)

Cordiaux & sirops faits maison.

RHUMS

Dillon Vieux VO	9
Santa Teresa Solera	11
Dillon 12 Ans	12
Clairin 2022 Sonson	12
Rhum JM VSOP	13
Bologne Old Black Cane	13
Habitation Bellevue VSOP	13
Papa Rouyo Vibrasyon	14

WHISKIES

Bache Gabrielsen	9
Laferté	9
Fontagard STR, Fontagard CGN	10
Eddu Silver	10
Brenne French Single Malt	11
La Piautre Single Malt Oloroso	11
Arlett Single Malt Mizunara Cask Finish	12
G.Rozelieures Fumé	13

GINS

Maison Bouvier Gin à l'Ouest	8
Gin Vermeil	9
Baccae Paris Gin n°01 Bio	9
Fair Gin	9
Saffron Gin	9
Melifera Edizione Corsa	9
Sainte Barbe	10
Attribut n°01 Bio	10
Pink Pepper	10
La Conspiration - Pinot Noir	13