

B

G



@GuestBurger @le-Guest

www.restaurant-porto-vecchio.com

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
DE 9H À 22H00/22H30
RESTAURATION EN CONTINU
ET À EMPORTER DE 12H À 22H00
LIVRAISON DE 19H À 22H00



LE GUEST

NOS BURGERS

NOS BURGERS SONT RÉALISÉS
À BASE DE PRODUITS ARTISANAUX

● VOS COMPOS

COMPOSEZ VOTRE BURGER
COMME À LA MAISON

Sempri in cerca di boni
prudutti, u Guest hé natu cù
a vodda di sparta é
d'accoddavi com'è in casa...
Una armonia da a intrata à a
frutta grazia à una silizzioni di
pruduttori di robba frisca
fatta cù passioni

Toujours à la recherche de
bons produits, le Guest est né
avec l'envie de partager et de
vous accueillir comme à la
maison... Une harmonie de
l'entrée au dessert au travers
de producteurs sélectionnés,
de produits frais et de qualité
façonnés avec passion

NOS FRAÎCHEURS

- Les entrées -

LOEUF PARFAIT 13.50 €

Velouté de lentilles, œuf parfait,
brunoise de vieux légumes, chips de
pain

FRITTO MISTO 15.50 €

Calamars, crevettes et pêche locale
en tempura

- Les salades repas -

● QUINOA D'HIVER 13.00 €

Quinoa, betteraves, endives, copeaux
de noix, mâche, vinaigrette moutarde
à l'ancienne

● BOEUF MARINÉ 13.50 €

Mi-cuit de boeuf, vermicelles de riz,
champignons noirs, carotte,
concombre, menthe, pousses de soja,
vinaigrette thaï

● SALADE DE PÂTES 14.50 €

Pennette, moliterno à la truffe, émincé
de volaille fermière, vinaigrette à la
truffe noire

- Les créations du Guest -

● L'ORIGINAL

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

Sans frites : 10.50 €
Avec frites : 13.50 €
Option 180 g : 16.50 €

● LE BBQ DE BAVIÈRE

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

Sans frites : 11.50 €
Avec frites : 14.50 €
Option 180 g : 17.50 €

● LE VEGGIE

Avocat, citron confit, riz soufflé,
crème ciboulette

Sans frites : 12.50 €
Avec frites : 15.50 €

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Blanc de volaille fermier
croustillant, champignons de Paris
à la crème, Sainte Maure de
Touraine, œuf au plat, mâche

Sans frites : 13.50 €
Avec frites : 16.50 €

L'AGNEAU NUSTRALE

Épaule d'agneau cuisson basse
température, sauce façon aïoli,
salade de carottes râpées, poitrine
de porc fumée, tomme Corse,
roquette

Sans frites : 15.00 €
Avec frites : 18.00 €

LE BLACK ANGUS

Black Angus haché maison,
sauce Bourguignonne maison,
oignons frits, cheddar à la
Guinness, poitrine de porc fumée,
poireaux frits, iceberg

Sans frites : 18.00 €
Avec frites : 21.00 €

LE FISH

Filet de mérou croustillant de
Bonifacio, légumes façon
coleslaw, pommes Granny,
noisettes de Cervioni

Sans frites : 20.00 €
Avec frites : 23.00 €

NOS VIANDES ET POISSONS

POUR LA TENDRETÉ DE LA VIANDE, CHAQUE PIÈCE EST MARQUÉE
PUIS LAISSÉE AU REPOS AUTANT DE TEMPS QUE SON TEMPS DE
CUISSON. NOS POISSONS SONT PÊCHÉS À LA PALANGRE PAR
NOTRE PÊCHEUR MAXIME BIANCHINI

TARTARE DE BOEUF 17.50 €

Au couteau, assaisonnement traditionnel, jaune d'œuf cuit à 63°

PAVÉ DE PÊCHE LOCALE DE BONIFACIO 24.50 €

Pavé de Denti, viennoise charcutière, légumes de saison

ENTRECÔTE ARGENTINE - Origine Argentine (300 gr) 26.00 €

L'entrecôte argentine se caractérise par une chair très aromatique
et juteuse et un persillé fin

ENTRECÔTE BLACK ANGUS - Prime USA (300 gr) 39.00 €

L'entrecôte Black Angus USA se distingue par un persillage
exceptionnel. Ses saveurs sont très développées, avec une
prédominance de gras fondu et d'animalité

À LA DÉCOUPE

CÔTE DE BOEUF ANGUS - Origine Écosse - Irlande 9.00 € / 100 gr

La race Angus est exclusivement destinée à produire de la viande.
La proportion viande / gras est parfaitement équilibrée faisant ressortir
des arômes de noisette

Nos viandes sont accompagnées de potatoes de grenaille,
frites fraîches ou salade verte
Supplément accompagnement : 3.00 €

1 - Sélectionnez votre viande ou poisson

| | |
|---|---------|
| Bœuf haché maison (130 gr) | 8.00 € |
| Boeuf haché maison (180 gr) | 11.00 € |
| Blanc de volaille fermier crousti | 9.00 € |
| Filet de mérou croustillant de Bonifacio | 16.00 € |

2 - Sélectionnez votre fromage

| | |
|--|--------|
| Cheddar, Bleu Bavierola, Raclette fermier, Comté supérieur 8 mois d'affinage ou Tomme Corse | 2.00 € |
| Sainte Maure de Touraine (chèvre), Camembert, Timanoix, Gouda à la truffe ou Cheddar à la Guinness | 2.50 € |

3 - Sélectionnez votre garniture

| | |
|---|--------|
| Salade Iceberg ou Roquette | 0.50 € |
| Oignons frits, Oignons doux, ou Cornichons | 1.00 € |
| Poitrine de porc fumée, Champignons de Paris à la crème ou Oeuf au plat (sur place) | 1.50 € |

4 - Sélectionnez votre sauce

| | |
|--|--------|
| Ketchup, Barbecue, Mayonnaise ou crème ciboulette | 0.50 € |
| Sauce ☺, Mayonnaise au poivre ou Mayonnaise arrabiata | 1.00 € |

5 - Sélectionnez votre accompagnement

| | |
|---|--------|
| Salade verte ou Légumes de saison | 2.50 € |
| Frites fraîches ou Potatoes de grenaille | 3.00 € |

NOS SAUCES MAISON

| | |
|--|--------|
| Barbecue, Mayonnaise | 1.00 € |
| Sauce ☺, Mayonnaise au poivre, Mayonnaise arrabiata | 1.50 € |
| Sauce bleu bavierola, cheddar | 2.00 € |

● MINI GUEST (-10 ans) 11.50 €

Boeuf haché maison, cheddar, ketchup
Ou Buns, cabillaud pané, mayonnaise
+ Frites fraîches + Compote de pommes
maison **Ou** Cookies
+ Fruit Shoot (Tropical ou Multifruit)
Ou Sirop à l'eau **Ou** Eau Minérale

● = notre carte de l'après-midi
de 14h à 19h