

B

G



@GuestBurger @le-Guest

[www.restaurant-porto-vecchio.com](http://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 -

**L'OEUF 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 G, 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 FERMÈRE

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 mérout 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

### 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 €  
Boeuf Black Angus haché maison  
(130 gr) 12.50 €  
Filet de mérout 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 G, 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 G, 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

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

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