



NOS FRAÎCHEURS

- Les entrées -

BURRATINA - 13.50 €

Burratina (125 gr), tomates cerises multicolores, vieux balsamique, huile d'olive Corse Valicella, chips de pain

FRITTO MISTO - 15.50 €

Calamars, crevettes, pêche locale en tempura

- Les salades gourmandes -

QUINOA DE SAISON - 13.00 €

Taboulé de quinoa, concombre, coriandre, baies de goji, roquette, vinaigrette miel et balsamique blanc

BOEUF MARINÉ - 13.50 €

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

SALADE DE PÂTES - 13.00 €

Pennette, feta à la menthe, courgettes marinées, noisettes grillées

CÉSAR - 14.50 €

Salade romaine, tomates cerises, blanc de volaille cuisson basse température, sauce anchois blancs, parmesan

NOS BURGERS

- Les créations du Guest -

ORIGINAL

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

sans frites : 10.50 €

avec frites : 13.50 €

option 180 g : 16.50 €

BLEU - BARBECUE

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 €

CHICKEN

Blanc de volaille fermier croustillant, tomates cerises de couleur et basilic, stracciatella, copeaux de parmesan, roquette

sans frites : 13.00 €

avec frites : 16.00 €

AGNEAU NUSTRALE

Épaule d'agneau confite et farcie à la tomme Corse, poitrine de porc fumée, mini ratatouille provençale, roquette

sans frites : 15.00 €

avec frites : 18.00 €

BLACK ANGUS

Black Angus hachée maison, champignons du moment, oignons frits, oeuf au plat, cheddar à la Guinness, roquette

sans frites : 17.50 €

avec frites : 20.50 €

FISH

Filet de mérout croustillant de Bonifacio, crème ciboulette, tomate cœur de boeuf, cébette, zeste de citron, iceberg

sans frites : 20.00 €

avec frites : 23.00 €

- Composez votre burger comme à la maison -

1 - Sélectionnez votre viande ou poisson

Bœuf haché maison (130 gr)8.00 €

Boeuf haché maison (180 gr)11.00 €

Blanc de volaille fermier croustillant9.00 €

Filet de mérout croustillant de Bonifacio16.00 €

2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar, Bleu Bavierola, Raclette fermier, Raclette échalotte ou Comté supérieur 8 mois d'affinage2.00 €

Sainte Maure de Touraine (chèvre), Camembert, Timanoix,

Molitorio à la truffe ou Morbier2.50 €

3 - Sélectionnez vos ingrédients

Salade iceberg ou roquette0.50 €

Oignons frits, Oignons doux, Cornichons, Poivrons confits ou Tomate cœur de boeuf1.00 €

Poitrine de porc fumée, Champignons du moment

ou Oeuf au plat (sur place)1.50 €

4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Barbecue, Mayonnaise0.50 €

Sauce Guest, façon béarnaise

ou Mayonnaise arrabiata1.00 €

5 - Sélectionnez votre accompagnement

Salade verte ou légumes de saison2.50 €

Frites fraîches ou pommes de terre gaufrette3.00 €

Pommes de terre grenaille3.50 €

Accompagnez vos frites avec nos sauces maison !

Barbecue, mayonnaise **1.00 €**

Sauce Guest, façon béarnaise, mayonnaise arrabiata **1.50 €**

Bleu bavierola **2.00 €**

MINI GUEST (- de 10 ans) **11.50 €**

Buns, boeuf haché maison, cheddar, ketchup

ou Buns, cabillaud pané, tomates fraîches, mayo maison

+ Frites fraîches + Compote de pommes maison ou Cookies

+ Fruit Shoot (Tropical ou Multifruit) ou Sirop à l'eau ou Eau Minérale



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 de pêche locale.

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

TARTARE DE BOEUF

Au couteau, assaisonnement traditionnel, jaune d'oeuf cuit à 63°.....17.50 €

PAVÉ DE PÊCHE LOCALE DE BONIFACIO

Pavé de Denti, viennoise aux noisettes de Cervioni, légumes sautés.....24.50 €

ENTRECÔTE ARGENTINE

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

Origine Argentine (300 gr).....26.00 €

ENTRECÔTE BLACK ANGUS

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.

Prime USA (300 gr).....39.00 €

À LA DÉCOUPE

CÔTE DE BOEUF ANGUS

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

Origine Écosse - Irlande.....9.00 € / 100 g



NOS DOUCEURS

NOS DOUCEURS SONT RÉALISÉES MAISON
PAR LES PÂTISSIERS DU GUEST

ÉCLAIRS 3.50 €

Vanille de Madagascar
ou Chocolat ou Framboise - passion

LIMONE 5.50 €

Crèmeux citron
Dacquoise amande
Meringue italienne
Sablé citron

CHOU NOISETTE 5.50 €

Noisette
Caramel au beurre salé

CHOU TONKA 5.50 €

Fines feuilles de chocolat
Chantilly allégée tonka
Crèmeux vanille
Pralin croustillant

GIULIA 5.50 €

Gelée passion
Crèmeux chocolat
Mousse chocolat au lait
Praliné croustillant
Sablé amande-chocolat

BANOFFEE PIE 5.50 €

Bananes fraîches
Crèmeux vanille,
Caramel fleur de sel
Chantilly chocolat blanc
Noix de pécan caramélisées

LILY 5.50 €

Mousse cheesecake
Coeur fruits rouges
Sablé breton

BARRE CHOCO-CASSIS 5.50 €

Biscuit cuillère chocolat
Croustillant praliné
Compotine cassis-framboise
Mousse chocolat au lait

NOS GLACES

SUNDAE 5.00 €

Crème glacée nature maison au lait entier

Coulis au choix :

Fruits rouges maison
ou Caramel maison cacahuètes torréfiées
ou Chocolat royal billes crousti chocolat

GLACES ARTISANALES RAUGI 5.00 €

125 ml
Vanille à l'ancienne
Café
Pistache de Bronte
Noix de coco
Noisette du Piémont
Chocolat
Canistrelli de Zilia
Cacahuète
Mégatrip
Fraise
Mandarine-menthe-gingembre
Citron Bio
Framboise
Ananas Thaï
Malaga
Fruit de la passion
Agrumix

SALADE DE FRUITS FRAIS 5.00 €

Au gré des saisons

NOS ENTREMETS

UN ANNIVERSAIRE, UN ÉVÉNEMENT ?
CONFIEZ AU GUEST LA RÉALISATION
DE VOS ENTREMETS



@Guest @le_guest

www.restaurant-porto-vecchio.com

VINS ROSÉS	75 cl	150 cl
Clos Canereccia « Cuvée des Pierre »	24 €	
Marquilliani « Le rosé de Pauline »	29 €	
Clos Canarelli		68 €
Domaine Vaccelli	38 €	

VINS BLANCS	75 cl	150 cl
Venturi «1769 »	26 €	
Clos Alivu	27 €	
Alzipratu « Fiumeseccu »	29 €	
Bourgogne P.Javillier « Les Forgets »	38 €	
Clos Canereccia	38 €	
Domaine Giudicelli	42 €	88 €
Domaine Leccia	42 €	88 €
Domaine Antoine Arena	46 €	96 €
Clos Venturi	48 €	
Saumur Domaine Guiberteau « Brézé »	69 €	

VINS ROUGES	75 cl	150 cl
Canereccia « Cuvée des Pierre »	24 €	
Côtes du Rhône « Le Temps est Venu »	24 €	48 €
Domaine Abbattucci « Faustine »	38 €	84 €
Clos Canereccia	38 €	
Domaine Vaccelli	45 €	
Les Archives d'Aurélié « L'audacieuse »	45 €	
Domaine Faiveley « La Framboisière »	48 €	
Domaine Vacheron « Belle-Dame »	82 €	
Domaine Abbattucci « Ministre »	94 €	220 €

CHAMPAGNES	75 cl	150 cl	300cl
Billecart-Salmon brut	70 €	140 €	290 €
Charles Heidsieck brut	65 €		
Billecart-Salmon brut rosé	95 €		
Jacquesson brut « 741 »	85 €		
Drappier Cuvée « Charles de Gaulle »	90 €		
C.Heidsieck blanc des millénaires 1995	165 €		
Pol Roger « Sir Winston Churchill »	260 €		
Dom Perignon 2006	280 €		

- C L'ÉGÉRIE - 10 €** Gin Hendrick's, Cointreau, billes de grenade, fruit de la passion, citron vert, ginger beer fever tree
- O ROKU GARDEN - 10 €** Gin Roku, menthe poivrée, angostura, sirop de gingembre, yuzu, citron vert, ginger beer fever tree
- C MOJITO - 10 €** Rhum Bacardi ambré, menthe, sucre roux, citron vert, eau pétillante. Déclinaisons : passion - framboise - fraise
- K GIN TONIC - 10 €** Gin Hendrick's ou Gin Roku ou Monkey 47 (au choix) et leur garniture
- T MOSCOW MULE - 10 €** Vodka Stolichnaya, citron vert, ginger beer fever tree
- A FRESH'IN - 10 €** Rhum Bacardi ambré, framboise, passion, citron vert, limonade fever tree
- I GABY - 10 €** Vodka Stolichnaya, purée de framboise, basilic, citron vert, orezza
- L ZAFFARA - 12 €** Champagne, Vodka Stolichnaya, Gin Hendrick's, framboise, mangue, safran, citron vert

A P E R I T I F S

Pastis	2.50 €
Martini blanc ou rouge, Muscat pétillant	4.50 €
Vin au verre	5.50 €
Coupe de champagne	10.00 €

D I G E S T I F S

Liqueur de myrte et limoncello	5.50 €
Get 27	7.00 €
Rhum « Chairman's », « Kraken »	8.00 €
Rhum « Opthimus »	10.00 €
Whisky « Nikka »	10.00 €
Gin « Hendrick's », « Roku », « Monkey 47 »	10.00 €
Cognac « Ragnaud-Sabourin »	10.00 €

B I È R E S

Heineken 25 cl	3.50 €
Corsina 25 cl / Pietra 25 cl	4.50 €
Bud 33 cl	5.50 €

S O F T S

Coca, Coca Zéro	3.00 €
Ice Tea, Liptonic, Orangina, Limonade	3.00 €
Jus de fruits Alain Milliat (orange, pomme, poire, ananas) 20 cl	4.50 €
Jus de fruits pressés	5.00 €
(orange, citron, pamplemousse)	
Ginger beer 20 cl	4.00 €
Thé glacé UMA (détox, thé vert)	5.00 €
Zilia, Orezza 33 cl	2.50 €
Zilia, Orezza 1 L	4.50 €

B O I S S O N S C H A U D E S

Café, Noisette	1.50 €
Chocolat chaud, café crème	3.00 €
Thé et Infusion « Kusmi »	3.00 €
Capuccino, Chococcino, Mocaccino	3.50 €
Café Viennois, Chocolat Viennois	4.50 €