



GUEST STARTERS

NOS FRAÎCHEURS

BURRATINA	13.00 €
Burratina (125gr), tomates saveurs d'antan, huile d'olive corse Valicella, vieux balsamique	
SALADE DE POULET	13.50 €
Salade romaine émincée, cébette, tomates cerise, croutons, moliterno à la truffe, oeuf dur, sauce blanche estragon	
SALADE DE BOEUF	13.50 €
Mi-cuit de boeuf mariné, céleri boule, chou chinois, pickles d'oignons, soja, cacahuètes torréfiées et vinaigrette à la cacahuète	
GASPACHO DE CONCOMBRE ET POULPE	14.00 €
Glacé de concombre, menthe poivrée, poulpe, céleri, pommes Granny Smith	

À PARTAGER

<i>Conserves artisanales «la Guildive»</i>	
Filets de maquereaux.....	6.50 €
- Le soir uniquement -	
<i>La sélection de fromages de Bernard Mure-Ravaud, Meilleur ouvrier de France</i>	
1 personne.....	9.00 €
2 personnes.....	18.00 €

GUEST BURGERS

NOS CRÉATIONS

ORIGINAL

Buns, bœuf haché maison, cheddar, oignons doux, ketchup, iceberg
sans frites : 10.50 € / avec frites : 13.50 € / option 160 g : 16.00 €

BLEU - BARBECUE

Buns, bœuf haché maison, bleu bavierola, oignons frits, poitrine de porc
fumée, sauce barbecue maison, iceberg
sans frites : 11.50 € / avec frites : 14.50 € / option 160 g : 17.00 €

VEGGIE

Buns, tempura d'aubergine, crème mascarpone, tomates cerises,
roquette
sans frites : 12.50 € / avec frites : 15.50 €

CHICKEN

Buns, blanc de volaille croustillant, tomates cerises de couleur-basilic,
stracciatella, copeaux de parmesan, roquette
sans frites : 13.00 € / avec frites : 16.00 €

AGNEAU NUSTRALE

Buns, épaule d'agneau confite et farcie à la tomme Corse, pancetta,
mini ratatouille provençale, roquette
sans frites : 15.00 € / avec frites : 18.00 €

FISH

Buns, filet de pêche locale pané, sauce tartare, tomates coeur de
boeuf, cébette, iceberg
sans frites : 20.00 € / avec frites : 23.00 €

Accompagnez vos frites avec nos sauces maison !

Barbecue, mayonnaise, mayonnaise arrabiata, fromage blanc aux
herbes **1.00 €**

Façon béarnaise **1.50 €** - Bleu bavierola **2.00 €**

VOS COMPOSITIONS

Composez votre burger comme à la maison

1 - Sélectionnez votre viande	8.00 €	
Bœuf haché maison		
Boeuf haché maison 160 g (<i>supplément + 2.50 €</i>)		
Blanc de volaille croustillant		
Filet de pêche locale pané (<i>supplément + 8.00 €</i>)		
2 - Sélectionnez votre fromage	2.00 €	
Cheddar		
Bleu Bavierola		
Beaufort		
Fromage à raclette fermier		
Comté supérieur 8 mois d'affinage		
Timanoix (affiné à la liqueur de noix)		
Sainte Maure de Touraine (<i>supplément + 0.50 €</i>)		
Camembert (<i>supplément + 0.50 €</i>)		
3 - Sélectionnez vos ingrédients	1.00 €	
Oignons frits ou oignons doux		
Poitrine de porc fumée (<i>supplément + 0.50 €</i>)		
Cornichons		
Poivrons confits		
Tomates coeur de boeuf (<i>supplément + 0.50 €</i>)		
Salade iceberg ou roquette.....		0.50 €
4 - Sélectionnez votre sauce	0.50 €	
Ketchup, barbecue, mayonnaise, mayonnaise arrabiata, fromage blanc aux herbes, façon béarnaise (<i>supplément + 1.00 €</i>)		
5 - Sélectionnez votre accompagnement	3.00 €	
Frites fraîches ou salade verte ou chips de vitelotte ou pommes de terre Pont neuf (<i>supplément + 1.50 €</i>)		

- Le soir uniquement -

ENTRECÔTE Sauce maison au choix

Entrecôte argentine (300g).....	25.00 €
Entrecôte Black Angus (300g).....	32.00 €

GUEST ENFANTS (- de 10 ans) 10.50 €

Buns, boeuf haché maison, cheddar, sauce cocktail + Frites fraîches
+ Compote de pommes maison ou Cookies
+ Soda (Coca, Ice Tea, Sirop à l'eau ou Eau Minérale)

- LE GUEST EN CONTINU & À EMPORTER DE 12H À 22H -
- LIVRAISON À PARTIR DE 19H -



GUEST DOUCEURS

NOS PÂTISSERIES

Toutes nos pâtisseries sont faites maison
par les pâtisseries du Guest

ÉCLAIR 3.50 €

Vanille de Madagascar

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

FRAMBOISE PASSION 5.50 €

Biscuit cuillère imbibé passion, crèmeux, croustillant chocolat blanc, framboises fraîches

GIULIA 5.50 €

Gelée passion, crèmeux chocolat et mousse chocolat au lait, praliné croustillant, sablé amande-chocolat

PINACO 5.50 €

Mousse ananas, ananas frais, coeur aux fruits, biscuit congolais

TARTE VERVEINE FRAMBOISE 5.50 €

Dacquoise, compotine de framboise, crèmeux verveine, chantilly et gelée verveine, framboises fraîches

BANOFFEE PIE 5.50 €

Bananes fraîches, crèmeux vanille, caramel fleur de sel, chantilly chocolat blanc, noix de pécan caramélisées

PAVLOVA 5.50 €

Meringue, fraises fraîches, éclats crousti de framboises, chantilly

NOS GLACES

SUNDAE

5.00 €

Crème glacée nature au lait entier

Coulis au choix :

Fruits rouges maison

ou Caramel maison - Cacahuètes torréfiées

ou Chocolat royal - Billes crousti chocolat

GLACES-SORBETS RAUGI

5.00 € (125ml)

Ananas Thai

Framboise

Mûre-Cassis

Citron Bio

Agrumix (citron, orange, mandarine)

Poire

Fruit de la passion

Yaourt

Vanille à l'ancienne

Chocolat

Oréo

Café

Pistache

Canistrelli de Zilia

Noisette du Piémont

SALADE DE FRUITS FRAIS

5.00 €

Au gré des saisons

GUEST ENTREMETS

Un anniversaire, un événement spécial ?

Demandez notre carte
et commandez vos entremets !

- SUR PLACE COMME À LA MAISON -

Le Guest recommande de laisser vos pâtisseries 3 à 5 minutes à température ambiante pour une dégustation optimale



@GuestBurger

www.restaurant-porto-vecchio.com



GUEST BOISSONS

SOFTS

Coca, Coca Zéro	3,00 €
Ice Tea, Liptonic.....	3,00 €
Orangina, Limonade, Schweppes	3,00 €
Jus de fruits Ozia (orange, ACE)	3,00 €
Jus de fruits pressés	4,80 €
(orange, citron, pamplemousse)	
Ginger beer 20 cl	4,00 €
Zilia ou Orezza 1 L	4,50 €
Zilia ou Orezza 33 cl.....	2,50 €

BIÈRES

Heineken 25 cl	3,50 €
Corsina 25 cl / Pietra 25 cl	4,50 €
Bud 33 cl	5,50 €

APERITIFS

Pastis.....	2,50 €
Martini blanc ou rouge, Muscat pétillant.....	4,50 €
Vin au verre	5,50 €
Kir cassis / Kir pêche	6,00 €
Coupe de champagne	10,00 €
Kir royal cassis / Kir royal pêche	10,50 €

DIGESTIFS

Liqueur de myrte et limoncello	5,50 €
Get 27	7,00 €
Rhum « Opthimus »	10,00 €
Whisky « Nikka », Gin « Hendrick's ».....	10,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Noisette	1,40 €
Chocolat chaud, café crème	3,00 €
Thé et Infusion « Kusmi »	3,00 €
Capuccino, Chococcino, Mocaccino	3,50 €
Café Viennois, Chocolat Viennois	4,50 €

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
K	Déclinaisons : passion - framboise - fraise
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	
L	GABY - 10€ Vodka Stolichnaya, purée de framboise, basilic, citron vert, orezza
S	BARON ROUGE - 12€ Champagne, vodka Stolichnaya, purée de fraise maison, sucre de canne

CARTE DES VINS

VINS ROSÉS

75 cl 150 cl

Clos Canereccia « Cuvée des Pierre »	24 €	-
De Peretti Della Rocca « Jules ».....	29 €	-
Marquilliani « Le rosé de Pauline »	29 €	-
Domaine Pieretti « Marine ».....	32 €	-
Clos Canarelli	34 €	68 €

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 Canarelli	44 €	-
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 Abbatucci « Faustine ».....	38 €	-
Clos Canereccia.....	38 €	-
Domaine Vaccelli	45 €	-
Les Archives d'Aurélie « L'audacieuse » ...	45 €	-
Domaine Faiveley « La Framboisière ».....	48 €	-
Domaine Vacheron « Belle-Dame »	82 €	-
Domaine Abbatucci « Ministre ».....	94 €	-

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 €	-	