



## NOS FRAÎCHEURS

### BURRATINA - 13.50 €

Burratina (125 gr), tomates dans tous leurs états (fraîches, confites, espuma) , huile d'olive Corse Valicella, chips de pain

### SALADE DE POULET - 13.50 €

Salade romaine émincée, cébette, tomates cerise, croutons, moliterno à la truffe, oeuf dur, sauce blanche estragon

### SALADE DE BOEUF MARINÉ - 13.50 €

Mi-cuit de boeuf, céleri boule, chou chinois, pickles d'oignons, soja, cacahuètes torréfiées et vinaigrette à la cacahuète

### CRABE ET SON JUS DE POISSONS DE ROCHE - 14.00 €

Émietté de crabe, pommes de terre multicolores (magenta Love, grenaille, bleue d'Artois), jus de poissons de roche

## NOS BURGERS

### - Les créations du Guest -

#### ORIGINAL

Bœuf haché maison, cheddar, oignons doux, ketchup, 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 €

#### VEGGIE

Avocat rôti - nappage soja, oignons doux, tomates coeur de boeuf, sauce fromage blanc - échalote - ciboulette, roquette

sans frites : 12.50 €

avec frites : 15.50 €

#### CHICKEN

Blanc de volaille croustillant, tomates cerises de couleur-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, pancetta, mini ratatouille provençale, roquette

sans frites : 15.00 €

avec frites : 18.00 €

#### FISH

Filet de pêche locale pané, sauce tartare, tomates coeur de boeuf, cébette, 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 croustillant .....9.00 €

Filet de pêche locale pané .....16.00 €

#### 2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar, Bleu Bavierola, Beaufort, Raclette fermier, ou Comté supérieur 8 mois d'affinage .....2.00 €

Sainte Maure de Touraine (fromage de chèvre) , Camembert ou Timanoix.....2.50 €

#### 3 - Sélectionnez vos ingrédients

Salade iceberg ou roquette .....0.50 €

Oignons frits, Oignons doux, Cornichons ou Poivrons confits .....1.00 €

Tomates coeur de boeuf ou Poitrine de porc fumée.....1.50 €

#### 4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Barbecue, Mayonnaise, Mayonnaise arrabiata ou Fromage blanc aux herbes .....0.50 €

Sauce façon béarnaise.....1.00 €

#### 5 - Sélectionnez votre accompagnement

Salade verte ou pommes de terre gaufrette.....2.50 €

Frites fraîches ou pommes de terre grenaille .....3.00 €

#### Accompagnez vos frites avec nos sauces maison !

Barbecue, mayonnaise, mayonnaise arrabiata ou fromage blanc

aux herbes **1.00 €** - Façon béarnaise **1.50 €**

Bleu bavierola **2.00 €**

#### MINI GUEST (- de 10 ans)

**10.50 €**

Buns, boeuf haché maison, cheddar, sauce cocktail + Frites fraîches

+ Compote de pommes maison ou Cookies

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



## NOS VIANDES

- Le soir uniquement -

Pour un goût unique, chaque pièce est marquée puis laissée au repos deux fois son temps de cuisson

Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille, frites fraîches ou salade verte

Supplément accompagnement : 3.00 €

### TARTARE DE BOEUF

Au couteau, pépites de parmesan, cébettes.....**17.50 €**

### ENTRECÔTE FRANÇAISE

L'entrecôte française est une pièce délicate ayant un persillé fin et une grande tendreté.

Origine France (300 gr).....**25.00 €**

### 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**

### CÔTE DE BOEUF NOIRE DE BALTIQUE

Les trains de côtes sont maturés 5 semaines sur du bois de hêtre, ce qui confère à la chaire des arômes subtils de foie gras.

Origine Pologne.....**10.00 € / 100 g**



## NOS 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

#### TARTE VERVEINE FRAMBOISE

5.50 €

Dacquoise, compotine de framboise, crèmeux verveine, 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

( 125 ml ) 5.00 €

Ananas Thai

Framboise

Fraise

Citron Bio

Agrumix (citron, orange, mandarine)

Fruit de la passion

Yaourt

Vanille à l'ancienne

Chocolat

Oréo

Café

Canistrelli de Zilia

Noisette du Piémont

Pistache de Bronte

#### SALADE DE FRUITS FRAIS

5.00 €

Au gré des saisons

### NOS ENTREMETS

Un anniversaire, un événement spécial ?

Commandez vos entremets !

Nous vous recommandons de laisser vos pâtisseries 3 à 5 min  
à température ambiante pour une dégustation optimale



@Guest @le\_guest

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

**VINS ROSÉS**

	<b>75 cl</b>	<b>150 cl</b>
Clos Canereccia « Cuvée des Pierre ».....	24 €	
Marquilliani « Le rosé de Pauline ».....	29 €	
Domaine Pieretti « Marine ».....	32 €	
Clos Canarelli.....	34 €	68 €

**VINS BLANCS**

	<b>75 cl</b>	<b>150 cl</b>
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**

	<b>75 cl</b>	<b>150 cl</b>
Canereccia « Cuvée des Pierre ».....	24 €	
Côtes du Rhône « Le Temps est Venu ».....	24 €	48 €
Domaine Abbatucci « 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 Abbatucci « Ministre ».....	94 €	220 €

**CHAMPAGNES**

	<b>75 cl</b>	<b>150 cl</b>	<b>300cl</b>
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 €		

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