



HÔTEL-RESTAURANT
LE WEEK-END****

Bienvenue à l'Hôtel Restaurant Le Week-end

Fondé en 1952, par Marie Marc Antoinette, dit nenette, notre établissement familial vous offre des plats traditionnels préparés avec des ingrédients frais, locaux et de saison, en favorisant les circuits courts

Depuis 17 ans, le chef Gilles Billaud oeuvre en cuisine pour élaborer des plats raffinés mêlant authenticité et subtilité.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation...

Les Frères Leca

Les incontournables
à partager

Jambon de Montagne affiné 3 ans 25 €
Salade, cornichons, jambon cru

Beignets de Courgettes 18 €
Beignets de courgettes, menthe, concassé de tomate au basilic

Amandes de Mer 22 €
Crustacés farcis, beurre ail et persil, poudre d'amande

Burrata¹¹ 21 €
Burrata, caviar d'aubergines poutargue, tomates séchées

ENTREES FROIDES

Salade folle 25 €
Salade, tomate, magret fumé, foie gras maison, avocat, saumon fumé

Ceviche de Dorade^{1, 4, 6, 7} 25 €
Dorade, crevettes, citron vert, mangue, huile d'olive

Avocado Toast 24 €
Guacamole, crevettes panko, avocat, saumon fumé, pain brioché

Foie Gras de Canard 25 €
Foie gras de canard maison, toasts grillés, confiture de figues

POISSONS & CRUSTACES

Seiche à l'ajaccienne, linguini^{1, 6, 7} 34 €

Tentacule de poulpe grillée, persillade, risotto^{1, 6, 7, 11} 32 €

Pêche du jour 12 € les 100 g.
Poisson entier, cuisiné grillé ou poché, préparé par nos soins
Loup, daurade, sar, chapon, pageot, mustelle, ... (en fonction de l'arrivage)

Vivier du jour 23 € les 100 g.
Crustacé entier, cuisiné grillé, flambé ou poché, préparé par nos soins
Langouste, homard, ... (en fonction de l'arrivage)

Linguines à la langouste^{1, 7, 14} 23 € les 100 g.
Linguines sauce araignée, langouste (en fonction de l'arrivage)

VIANDES

Filet de Bœuf^{2, 11} 36 €

Sauce forestière

*Côte de veau, purée, sauce forestière*¹¹ 42€

ENFANTS

Menu enfant^{1,2,3,4,5,6,7,9,10,11,13,14} 15€

Jusqu'à 12 ans

Cordon bleu ou poisson pané & frites ou pâtes. Dessert : boule de glace

DESSERTS

Desserts du jour 12 €

Assiette de fromages 15 €

Glaces & Sorbets

Glaces : vanille, caramel beurre salé, café, chocolat, pistache, marron

Sorbets : citron, mandarine, abricot, cactus-agrumes, fraise, coco, framboise, basilic

2 boules 8 €

3 boules 10 €

1. Mollusque	3. Moutarde	5. Soja	7. Crustacé	9. Sésame	11. Lait	13. Œuf
2. Sulfite	4. Fruits à coque	6. Poisson	8. Lupin	10. Céleri	12. Arachides	14. Gluten

BOISSONS FROIDES

<i>Sodas</i>	3.80€
Coca-Cola, Coca-Cola 0, Ice-tea, Liptonic	
<i>Jus de fruits</i>	4.00€
Orange, pomme, ananas, maracuja	
<i>Fruit pressé</i>	7.50€
Orange, citron	
<i>Eau 33cl</i>	3.50€
Saint-Georges	
<i>Eau gazeuse 33cl</i>	3.80€
Orezza	
<i>Eau plate et gazeuse litre</i>	6.00€
Zilia, Saint-Georges, Orezza	

BOISSONS CHAUDES

<i>Café</i>	2.80€
<i>Cappuccino</i>	3.50€
<i>Thé</i>	4.00€

BIERES

<i>Pietra</i>	6.00€
<i>Heinekein</i>	4.50€
<i>Panaché</i>	6.00€
<i>Colomba</i>	6.00€

APÉRITIFS

<i>Pastis</i>	4.00€
Pastis, Ricard, Casanis, 51	
<i>Vincuit</i>	6.00€
Campari	
<i>Martini</i>	7.00€
Blanc, Rouge	
<i>Cap Corse</i>	7.00€
Blanc, Rouge	
<i>Verre de vin</i>	7.00€
Blanc, Rouge, Rosé	
<i>Verre de vin supérieur</i>	9.00€
Blanc, Rouge, Rosé	
<i>Muscat plat</i>	6.00€
<i>Muscat pétillant</i>	7.00€
<i>Coupe de champagne</i>	14.00€