

«Nos salades, plats»

- Fish and chips** **28€**
Assortiment de poissons (rouget, saint-pierre, cabillaud, gambas, dorin) dans une tempura au panko et frites
- Le Poke Bowl** **23 €**
Liche en sashimi et sa sauce asia radis choux blanc et rouge, carottes, edamame concombre, soja, avocat et sésame
- Crumble** **23€**
Crumble de biscuit salé, avocat, mangue, saumon fumé, salade verte
- Pissaladière maison** **22 €**
Oignons confits longuement filet de sardine fraîche, olives taggiasches et tomates confites.
- La Biquette** **26 €**
Fromage entier frais cuit au four farci aux fruits secs, salade verte.
- Burratina** **24 €**
Tomates d'antan, pesto, anchois, pancetta, salade verte, chiffonnade de jambon Corse et melon
- Frito Mixto** **28€**
Assortiment de poisson, calamars, crevettes fraîches, seiches, moules, gambas, sauce tartare et salade verte.
- Trio de club sandwich** **21€**
- Poulet pané, Légumes, mayo curry
 - Saumon, légumes, salade, œuf dur et sauce citron
 - Veggie, légumes, basilic mayo pesto
- Brochette de poulpe** (chaude ou grillé) **28€**
Marinée à l'escabèche tartare d'algue maison, salade et condiment de poulpes frais.
- Planche de charcuterie Corse** **32€**
Coppa, Lonzo, Saucisson, jambon, confiture d'oignon, fromage Corse et terrine de sanglier maison
- Calamars et moules farcies**
Farce à base de riz, petits légumes, calamars et moules farcies à la viande.

Notre carte est élaborée à partir de produits frais et par nos soins

« *Nos Poissons* »

La Paella	34 €
Riz safrané poulet, calamars, gambas, moules, fruits de mer, crevettes, petits pois, poivron, chorizo (préparé à la minute)	
Dorade sauvage grillée au feu de bois	34€
Légumes et ses accompagnements du jour	
Riz à la Catalane	32€
Assortiment de pêche façon catalane, chorizo poulpe	
Tentacule de poulpe grillé	29.50€
Piperade de poivron, tomate au chorizo et chiffonnade de jambon corse	
Steak de thon grillé	28€
Servis avec purée et légumes	

« *Nos Tartares* »

Le tartare de thon	26 €
Thon rouge de méditerranée à la grenade, oignons, radis noir, carotte, concombre et vinaigrette de jus de grenade	
Tartare de légumes cru	22€
Betterave, tomate, concombre, fraise, avocat, choux rouges, carottes et féta	
Tartare de bœuf charolais à l'italienne	24€
Coupé au couteau pesto à la moutarde à l'ancienne assaisonné par nos soins frites et salade verte	

Tous nos plats sont fabriqués sur place par nos soins

« *Coté grill au feu de bois* »

Boeuf	32 €
Piccata de bœuf façon tonato, tomates cerises, salade verte et tomates séchées, câpres à queues parmesan et frites,	
Le Burger Charolais	24 €
Pain maison, pancetta (porc), oignons rouges, salade, tomate, cornichon, Crème de fromage Corse. Frites et salade.	
Côte de porc fermier label rouge Corse	32€
Grillé sauce myrte et légumes	
Rognon de veau Corse	27€
Grillés sauce moutarde à l'ancienne, légumes de saison	
Brochette de bavette	28€
Marinée aux herbes du maquis au feu de bois béarnaise et légumes	

Plat enfant 12€

Nuggets 100% filet, frites ou légumes
Steak haché charolais, frites ou légumes
Poisson pané 100% cabillaud,

Tous les plats sont fabriqués sur place par nos soins

« *Coté rôtisserie, brocherie* »

Agneau de lait Corse à la broche	32 €
Jus d'agneau	
Cochon de lait rôti à la broche sauce à la myrte	26 €
Entrecôte de bœuf grillée	34€
Viande Simmental au feu de bois et légumes sauce béarnaise	
Côte plate de Veau façon ribs	29.50€
Grillé au feu de bois sauce barbecue	

Tous nos plats sont accompagnés de leurs légumes.

Les accompagnements **8€**
Purée de pomme de terre à la truffe (9€50), purée de carottes au gingembre, frites, salade verte composée, wok de légumes

Tous les plats sont fabriqués sur place par nos soins

« Nos Desserts »

Le Chocolat	14 €
Moelleux au chocolat intense, Cœur coulant cacahuète, glace caramel beurre salé.	
Le Citron	14.50 €
Tarte au citron meringuée, Sablé breton, crémeux yuzu et son sorbet.	
La Pavlova	15 €
Coque de meringue croustillante, fruits rouges Crème légère vanillée, pistache Sorbet framboise.	
Le Gratin de fruits	16 €
Gratin de fruits de saison frais, sabayon muscat Corse	
Religieuse chocolat noisette	12 €
Craquelin cacao, crème noisette façon Paris-Brest, onctueux au chocolat, Glace à la vanille	
L'île flottante	15€50
Île flottante coco râpée, gaspacho de fraise et zeste de citron vert	
Planche de fromages corse, salade et confiture de figue	13 €
Assortiment de fromages de chèvre et de brebis	

Tous nos desserts sont élaborés par nos pâtisseries sur place à partir de produits frais
Nos glaces sont produites sans colorants ni conservateurs

