

« *Nos Entrées et salades (plat)* »

Le Céviche

26 €

Céviche de sérieole, mariné au citron vert,
Pickles, grenade, gel d'hibiscus et graines de pavot

La Burratina

24 €

Burratina de bufala, chiffonnade de jambon Corse, tomates d'antan, salade verte,
fruits secs, gressin, pesto à la pistache, tomates cerises

Carpaccio de gambas

24 €

Queues de gambas marinées, agrumes, citron, pamplemousse, pickles,
Graines de courges et segments d'agrumes

Bœuf tonnato

25 €

Lamelles de bavette, crème de thon aux épices, salade verte, graines de lin,
Sauce ancholive, copeaux de parmesan

Thon rouge de méditerranée

28 €

Tartare de thon, fraises, pickles d'oignons, gel de fraise et noisettes torréfiées

La biquette (seul ou à partager)

26 €

Fromages doux entier de brebis farci aux fruits secs, salade verte, croûtons de pain,
Vinaigrette au miel

Tartare de boeuf

26 €

Viande coupée au couteau câpres, cornichons, radis, sauce maison, frites et salade verte

Notre carte est élaborée à partir de produits frais par notre Chef et sur place

« Nos Poissons »

Fritto mixto enfarinata 29 €
Filet de rouget, moules, gambas, calamars, seiche, frites et sauce tartare maison

Poulpe 32 €
Tentacules de poulpe laqué grillé au feu de bois, piperade de poivrons, tomates, sauce chorizo, chiffonnade de jambon Corse

Pêche du jour 36 €
Poisson de pêche locale selon arrivage grillé au feu de bois, romarin, thym, Légumes aux choix

Pâtes aux coquillages 34€
Spaghetti trocoli Poêlées de couteaux et palourdes en persillade, bisque, croûtons de pain, , râpé de boutargue

Calamars et seiches 29.50€
Calamar snackés au feu de bois, lamelles seiche fumée en salade d'herbe, sauce chimichurri

Burger encre de seiche (pain fait maison) 26€
Mérrou, légumes wok, sauce mayonnaise-wasabi, frites et salade verte

Garniture en supplément 8 €
Mousseline truffée,
Purée carotte croissant,
Frites,
Pommes de terre grenailles
Ecrasé de pomme de terre aux olives taggiasches
légumes sautés du moment

Tous nos plats sont fabriqués sur place par nos soins et accompagnés de légumes de saison et purée du jour

Nos poissons sont issus de la pêche locale côtière artisanale

« Côte grill »

Gigot d'Agneau de lait Corse à la broche Jus d'agneau aux épices douces d'Orient, légumes aux choix	32 €
Côte de cochon Corse à la rôtisserie Sauce infusée à la myrte, légumes aux choix	30 €
Côte de veau grillée au feu de bois (350/400g) Jus de viande et légumes aux choix	34 €
Le Cochon de lait Corse grillé au feu de bois Sauce salamudghja, légumes aux choix	29.50 €
Entrecôte de bœuf grillée (350/400g) Charolaise ou montbéliarde grillé au feu de bois, jus de viande, légumes aux choix	34€
Burger de boeuf maison Pain maison, steack charolais, tomates, cornichons, pancetta, Salade verte et frites	25€
Plat enfant Nuggets 100% filet, steak haché charolais, poisson pané 100% cabillaud, frites ou légumes.	14 €

Nos viandes sont d'origines françaises et locales et sélectionnées
Nos viandes sont accompagnées de légumes de saison
Tous nos plats sont fabriqués par notre chef sur place

Nos Desserts

Le Chocolat Moelleux au chocolat intense, Cœur coulant cacahuète, glace vanille. (contient du lactose, œuf, gluten et arachide)	14 €
Snickers Glacé Mousse glacé chocolat, croustillant praliné cacahuète, crème diplomate cacahuète grillée, sauce caramel fleur de sel (contient du lactose, gluten, arachide, œufs)	15€
La Pavlova fruit de saison Meringue croustillante tartare de fruits frais, crème légère vanillée, coulis et son sorbet du moment (contient du lactose, œufs)	14 €
Pain des morts façon pain perdu Abricot rôti, miel, coulis abricot, glace amande et fleur d'oranger (contient du gluten, lait, œuf, fruit à coque, sulfites)	14,50€
La coupe glacée aux fruits rouges Glace vanille et framboise, fruits rouges frais et coulis Chantilly vanille (contient du lactose, œufs)	15 €
L'Eclair façon Paris-Brest Crème de noisette, praliné noisette, crémeux chocolat, croquant chocolat, Glace à la noisette (contient des fruits à coques, œuf, lactose, gluten)	15€
Gratin de fruits Gratin de fruits frais, sabayon au Cap Corse blanc (contient des œufs)	16€
Planche de fromages corse, salade et confiture de figue Assortiment de fromages de chèvre et de brebis	14 €

**Tous nos desserts sont élaborés par nos pâtisseries sur place
à partir de produits frais**

Nos glaces sont produites sans colorants ni conservateurs