

Nos Salades et Entrées

La Chévrita

22 €

Mélange de salade (mesclun et romaine), vinaigrette au miel,
Crottin de chèvre croustillant pané à la pistache,
Pastilla aux fruits secs, menthe et miel
(contient : fruits à coque, gluten, lactose, œuf)

Le Tataki de Thon

28 €

Thon mi-cuit, mélange de sésame, légumes croquants et pickles,
mayonnaise au sésame
(contient : cacahuètes, œuf)

Le Foie gras (Entrée)

26 €

Escalope de foie gras poêlée, crémeux petits pois et menthe,
pickles et chutney de rhubarbe, émulsion au muscat corse
(contient : gluten, lactose, œuf)

Les Gambas croustillantes

26 €

Queues de gambas panées au panko, vermicelles de riz, edamame,
wakamé, mayonnaise aigre douce, cacahuètes, huile de sésame
(contient : crustacés, gluten, œuf)

La Trilogie de Tacos

27 €

- Guacamole et crevettes
 - Poulet crispy et crudités, sauce césar
 - Effiloché de bœuf confit, sauce salsa, maïs et haricots rouges
- (contient : œuf, crustacés, lactose)

La Burratina

22 €

Burrata, tatin de tomates confites, caramel balsamique,
Salade, tomates

Nos Tartares

Servis avec frites et salade

Tartare de Bœuf

27 €

Le traditionnel Charolais coupé au couteau, câpres, cornichons, oignons,
Assaisonné par nos soins.

(contient : oeuf)

Tartare Italien

28 €

Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau, pesto, tomates confites,
Parmesan, oignons

Tartare de Veau

27 €

Tartare de veau traditionnel servi sur son os à moelle gratiné,
jaune d'œuf confit, croutons

(contient : gluten, oeuf)

Tartare de Thon

26 €

Tartare de thon à la mangue, oignons pickles, cébettes, ciboulette, jus de citron

Nos Poissons

St Pierre

29 €

Filet de St Pierre poêlé, Risotto aux agrumes, nid de roquette
Copeaux de parmesan. (contient : lactose)

Aïoli

28 €

Cabillaud, bulots, moules, pommes de terre, carottes, brocolis,
Haricots verts, pois gourmands, artichauts violets, œuf dur,
piment d'Espelette, sauce aïoli (contient : œuf)

La Bouillabaisse « Aziminu »

31 €

St Pierre, Mérou, Rouget, Crevettes, Moules, Pommes de terre,
Soupe, croûtons, emmental et rouille (contient : lactose)

Le Poulpe façon couscous

29,50 €

Poulpe grillé servi avec semoule de blé, pois chiches, raisins secs,
Courgettes, carottes et jus de chorizo (porc) (contient du gluten)

La Seiche et le Calamar

29,50 €

Seiches cuites à basse température, Calamars poêlés,
persillade, jus de viande, chips de Pancetta (porc), pommes de terre grenailles,
tomates, olives, pesto, piment d'Espelette

Plats Enfant

12 €

- Nuggets 100% filet, frites ou légumes
- Steak haché Charolais, frites ou légumes
- Fish and chips 100% cabillaud, (contient du gluten)

Tous nos plats sont confectionnés sur place par nos soins

Nos Viandes

Le Foie-Gras (Plat)

36€

Escalope de foie gras poêlée, crémeux petits pois et menthe,
Pickles et chutney de rhubarbe, siphon muscat corse
(contient : gluten, lactose, œuf)

Le Filet de Boeuf

38 €

Filet de bœuf poêlé, écrasé de pommes de terre,
mini carottes multicolores rôties, sauce marchand de vin
(contient : lactose)

La Côte de Veau Corse

36 €

Côte de veau sautée, sauce foie gras, pommes de terre grenailles au persil
(contient : lactose)

La Souris d'Agneau

36 €

Souris d'Agneau confite, polenta croustillante aux épices orientales,
tomate rôtie, jus d'agneau infusé au romarin, harissa maison
(contient : lactose)

Le Burger Charolais

25 €

Buns au maïs et graines de courge, steak Charolais, pancetta (porc),
Oignons rouges, laitue, tomate, cheddar, cornichons, sauce burger maison,
Frites et salade (contient : lactose, gluten, œuf)

Le Civet de Sanglier

29 €

Civet de sanglier servi avec des gnocchetti de châtaigne, éclats de noisettes
(contient : lactose, fruits à coques, œuf)

Suppléments accompagnements

8 €

Frites, Pommes de terre grenailles, légumes, pâtes

Tous les plats sont confectionnés sur place par nos soins

Nos Desserts

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