

NOS SALADES ET ENTRÉES

La Chévrita **24€**

Crottin de chèvre croustillant pané à la pistache,
Aumônière de chèvre aux fruits secs, menthe et miel,
Mélange de salade (mesclun et romaine), vinaigrette au miel,
(contient fruits à coques, gluten, lactose & oeuf)

Le Tataki de Thon **28€**

Thon Rouge de Méditerranée mi-cuit, mélange de sésame,
légumes croquants et pickles de légumes, mayonnaise au sésame
(contient oeuf)

La Burratina **25€**

Burrata di Buffala, tatin de tomates confites au caramel balsamique,
assortiment de tomates d'antan, salade verte.

Les Gambas croustillantes **26€**

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

La Trilogie de Tacos **27€**

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

Les Huîtres de l'étang de Diana "Nustrale" Label Rouge N°3

Servies avec vinaigrette aux échalotes, citron, et beurre demi-sel

6 pièces **19€** 9 pièces **29€** 12 pièces **38€**

**Tous nos plats sont confectionnés sur place par nos soins
avec des produits frais**

NOS TARTARES

Servis avec frites et salade verte

Tartare de Boeuf **27€**

Le traditionnel Charolais coupé au couteau, câpres, cornichons, oignons, assaisonné par nos soins (contient œuf)

Tartare Italien **28€**

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, pesto, tomates confites, Copeaux de parmesan, oignons

Tartare de Veau **27€**

Tartare de veau traditionnel servi sur son os à moelle gratiné, jaune d'œuf confit, croûtons (contient gluten & œuf)

Tartare de Thon **28€**

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

Tartare de Pêche Locale **28€**

Tartare de Pêche locale assaisonné de basilic, ananas, citron vert, grenades et aneth.

NOS PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelles à la Pescatora **38€**

Tagliatelles fraîches, sauce bisque tomate, poulpe, calamar, palourdes, moules, gambas rôties et couteaux gratinés, persillade (contient gluten, fruits à coques, lactose, mollusques & crustacés)

Demi Langouste **39.50€**

Pâtes fraîches, demi langouste, bisque de langouste, grappe de tomates rôties, ciboulette (contient gluten, lactose & crustacés)

Ravioles à la Langouste **37€**

Ravioles fraîches à la langouste, au mascarpone et crustacés, bisque de homard et crevettes Carabineros (contient gluten, lactose, œuf & crustacés)

**Tous nos plats sont confectionnés sur place par nos soins
avec des produits frais**

NOS POISSONS

Le St Pierre

29€

Filet de Saint Pierre poêlé, risotto aux agrumes (citron, pomelo, orange), nid de roquette, pesto, copeaux de parmesan (contient lactose)

L'Aïoli

29€

Cabillaud, bulots, moules, pommes de terre, carottes, brocolis, haricots verts, pois gourmands, artichauts, œuf dur, piment d'Espelette, sauce Aïoli (contient oeuf)

La Bouillabaisse «Aziminu»

32€

St Pierre, Merou, Rouget, Gambas, 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 (contient gluten)

La Seiche et le Calamar

29,50€

Seiches cuites à basse température, calamars pôelés, persillade, jus de viande, chips de pancetta, pommes de terre Grenailles, tomates, olives corses, pesto, piment d'espelette

Pêche locale de petit bateau de nos pêcheurs:

9.50€ / 100g

Jacques François et Julien (Selon arrivage de la pêche du jour)

Servi avec un accompagnement au choix:

frites, salade verte, légumes, pommes de terre grenailles ou risotto aux agrumes

PLATS ENFANT 14€

- Nuggets 100% filet, frites ou légumes
- Steak haché Charolais, frites ou légumes
- Fish and Chips 100% Cabillaud (contient gluten)

**Tous nos plats sont confectionnés sur place par nos soins
avec des produits frais**

NOS VIANDES

Le Foie Gras **36€**

Escalopes de foie gras poêlées, crémeux petits pois et menthe, pickles et chutney de rhubarbe, émulsion au muscat corse (contient gluten, oeuf & lactose)

Le Boeuf **38€**

Filet de Bœuf Charolais poêlé, écrasé de pommes de terre, mini carottes multicolores rôties, jus de viande corsé (contient lactose)

La Côte de Veau Corse 450gr **36€**

Côte de Veau au sautoir, sauce foie gras, pommes de terre Grenailles persillées (contient lactose)

La Souris d'Agneau **36€**

Souris d'Agneau confite de 8h, polenta croustillante aux épices chaudes, tomates rôties, jus d'agneau infusé au romarin, sauce harissa maison (contient lactose)

Le Ris de Veau Corse **38€**

Pôelée de ris de veau, champignons frais, girolles en persillade oeuf bio cuit à basse température, émulsion aux champignons (contient lactose & gluten)

Le Burger Charolais **25€**

Buns maison au maïs et graines de courge, steak Charolais, pancetta Corse, oignons rouges, salade, tomate, cheddar, cornichon, sauce burger maison, frites et salade (contient lactose, gluten & oeuf)

Le Civet de Sanglier **29€**

Civet de sanglier aux éclats de noisettes de Cervione, servi avec des gnochettis moelleux de châtaigne (contient lactose, oeuf & fruits à coques)

Suppléments accompagnements **8 €**

Frites, salade verte, pommes de terre grenailles, légumes, pâtes ou risotto aux agrumes.

**Tous nos plats sont confectionnés sur place par nos soins
avec des produits frais**

NOS DESSERTS

Le Chocolat **14.50€**

Moelleux au chocolat intense, cœur coulant cacahuète, glace vanille (contient lactose, oeuf, gluten & arachide)

Le Citron **14€**

Sablé citron, crémeux citron basilic, meringue à l'italienne, sorbet citron Corse (contient lactose & gluten)

La Pavlova aux Fruits de Saison **15.50€**

Meringue croustillante, tartare de fruits frais, crème légère vanillée, coulis et sorbet du moment (contient lactose & oeuf)

La Religieuse **16€**

Choux glacés noisette et crème au praliné, crème diplomate chocolat, sauce cacao gourmande. (contient: gluten, lactose, œuf & fruits à coques).

L'Île Flottante **15€**

Oeufs en neige, crème anglaise à la vanille de Madagascar, tuile opaline caramel, pralines roses, caramel beurre salé. (contient: oeuf, lactose & fruits à coques).

La Coupe Glacée aux Fruits de Saison **16.50€**

Boules de glaces du moment, fruits de saison, chantilly vanille, coulis du moment (contient lactose & oeuf)

Le Gratin de Fruits **17.50€**

Gratin de fruits frais, sabayon au Cap Corse Blanc Mattei (contient oeuf)

La Planche de fromages Corses **16.50€**

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis, servi avec salade verte et confiture de figues.

Tous nos desserts sont élaborés sur place par nos Pâtisseries avec des produits frais
Nos glaces sont produites sans colorant ni conservateur



U Santa Marina Côté Plage

LES JEUDIS & DIMANCHES SOIRS

SOIRÉE LANGOUSTE

Langouste Entière

Troccoli Fraîches à la Truffe

Tarte Tatin aux Pêches Corses

79€

MARINA DI SANTA GIULIA

RÉSERVATIONS: 04 95 70 45 00