

Carte du déjeuner

Entrées

Assortiment de notre charcuterie de montagne - 35 €

Selection of Corsican cured pork meats

Saumon fumé Petrossian - Crème épaisse et toast - 32 €

Petrossian smoked salmon, double cream and toast

Tartare de fins poissons marinés au citron vert, gingembre, radis et concombre - 30 €

Fish tartare, lime, ginger, radish and cucumber

Salade des Pescadori selon l'arrivage - 27 € (plat unique 35 €)

Mixed fish salad from the catch of the day - (or main course)

Vitello Tonnato, sashimi de thon, sauce soja et tomates confites - 36 €

Fillet of veal with a tuna sauce, tuna sashimi and soya sauce

Terrine de légumes crus et cuits et son mesclun - 22 €

Raw & cooked vegetable terrine with mixed leaves

Cromesquis de pommes de terre safrané à la joue de bœuf - Crème de parmesan - 26 €

Saffron potato cromesquis filled with beef cheek - Parmesan cream

Salade Caesar - Parmesan, croutons, œuf et panzetta - 24 €

Caesar salad with parmesan, croutons, egg and bacon

Pâtes « Gentile » di Gragnano

Linguini à la Boutargue bastiaise - 34 €

Linguini with bottarga from Bastia

Spaghetti alle vongole - 30 €

Spaghetti with clams

Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €

Gamberoni fricassée and cappelini pasta

Nos cannelloni de pâtes fraîches aux blettes, bruccio et népita - 22 €

Home-made cannelloni stuffed with chard, bruccio and nepita

Toutes nos viandes proviennent de France, Allemagne et Espagne.

*Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.*

Liste des allergènes disponible sur demande

Carte du déjeuner

Poissons et crustacés (selon arrivage)

Calamaretti fritti, pommes chips et sauce tartare - Selon arrivage - 36 €

Deep-fried calamari with tartare sauce and home-made crisps - Depending on delivery

Mosaïque de la mer sur le grill - Pinzimonio et mesclun - 40 €

Mixed grill of the sea - Pinzimonio and mixed leaves

Pavé de poisson du jour pané Panko agrumes - Légumes de saison et sauce verte - 38 €

Thick fish fillet in citrusy Panko breadcrumbs - Seasonal vegetables

Arrivage du retour de pêche - 15 € les 100 grs.

Catch of the day to your taste

Langouste ou homard de notre vivier pochée ou grillée - 24 € les 100 grs.

Lobster from our fish tank, poached or grilled

Fricassée de langouste ou de homard au blanc de Patrimonio - 24 € les 100 grs.

Lobster fricassée in white Patrimonio wine

Viandes

Carré d'agneau au thym - Endives et sauce hollandaise - 38 €

Rack of lamb with thyme - Chicory and Hollandaise emulsion

Tagliata de bœuf et pommes de terre - Roquette, parmesan et tomates cerises - 36 €

Sliced beef with new potatoes - Rocket leaves, parmesan and cherry tomatoes

Filet de veau rôti - Légumes du jour et pommes Ratte - Sauce aux herbes - 41 €

Veal fillet - Ratte potatoes and selection of vegetables - Herb sauce

Desserts et fromages

Assortiment de fromages corses - 18 €

Our selection of Corsican cheeses

Gâteau au chocolat de la tante Léone - Douceur glacée - 16 €

Aunty Léone's dark chocolate moist cake with ice cream

Fine tarte aux pommes - Caramel beurre salé et quenelle glacée vanille - 20 €

Thin russet apple tart, salted butter caramel and vanilla ice cream

Palette de sorbets et glaces aux fruits frais - 16 €

Fresh fruit sorbets and ice-creams

Fantaisie au citron et son sorbet - 18 €

Lemon dessert with lemon sorbet

Dessert du jour - 17 €

Dessert of the day