

Restaurant L'Arbousier

Carte du déjeuner



Entrées

- Assortiment de notre charcuterie de Bastelica - 31 €
- Terrine de foie gras de canard faite maison - 32 €
- Saumon fumé, quenelle de crème épaisse, toast au grill - 32 €
- Tartare et carpaccio du golfe au couteau - 30 € (plat unique 45 €)
- Salade des Pescadori selon l'arrivage - 27 € (plat unique 35 €)
- Calamaretti fritti, sauce tartare - 24 € (plat unique 35 €)
- Cannelloni de melanzana au gratin - 20 €
- Poulpe et salade de pommes de terre servis tièdes - 30 €
- Bianchetti à notre façon, sauce tartare - 30 €

Poissons et crustacés

- Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €
- Le mixed grill de la mer - 38 €
- Pavé de poisson du jour poêlé - 35 €
- Arrivage du retour de pêche - 12,50 € les 100 grs.

Selon la saison de pêche

- Langouste de notre vivier pochée ou grillée - 21 € les 100 grs.
- Fricassée de langouste au blanc de Patrimonio - 23 € les 100 grs.

Restaurant L'Arbousier

Carte du déjeuner



Pâtes

Linguini à la boutargue, un soupçon d'Espelette et de fleur de Maviar - 28 €
Pennettes aux aubergines, tomates cerise, bruccio et basilic - 24 €

Viandes et volailles

Suprême de poulet fermier, pommes frites, jus à l'estragon - 30 €
Filet de bœuf poêlé au poivre de Sichuan - 38 €
Assiette du boucher sur le gril, sauce barbecue, légumes du moment
(Côte d'agneau, filet de bœuf et filet de veau, panzetta) - 42 €

Assortiment de fromages corses - 15 €

Desserts

Gâteau au chocolat de la tante Léone, douceur glacée - 15 €
Fine tarte aux pommes - Caramel beurre salé - Quenelle glacée Dulcey - 17 €
Mille-feuille caramélisé aux fruits rouges et son sorbet - 19 €
Profiteroles tradition fleur de vanille - 16 €
Palette de sorbets aux fruits frais - 14 €
Tarte au citron et sa meringue à l'italienne - 19 €

