

Restaurant L'Arbousier

Carte grill



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 €)*
- Chèvre sous croûte de nucella et œuf poché - 22 €*
- Calamaretti fritti, sauce tartare - 24 € (plat unique 35 €)*
- Poulpe et salade de pommes de terre servis tièdes - 30 €*
- Huîtres Gillardeau (selon arrivage) - 35 € les 6 ; 70 € les 12*
- Cannelloni de melenzana au gratin - 20 €*

Poissons et crustacés

- Saint Jacques au Noilly Prat (selon arrivage) - Mousseline de racines - 42 €*
- 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 ou homard de notre vivier pochée ou grillée - 21 € les 100 grs.*
- Fricassée de langouste ou de homard au blanc de Patrimonio - 23 € les 100 grs.*

Restaurant L'Arbousier

Carte grill



Pâtes

Linguini à la boutargue, un soupçon d'Espelette et de fleur de Maviar - 28 €

Linguini au pesto et aux pignottu - 20 €

Pennettes aux aubergines, tomates cerise et bruccio - 24 €

Viandes et volailles

Suprême de poulet fermier, pommes frites, jus à l'estragon - 30 €

Tagliatta de bœuf, roquette et parmesan - 38 €

Assiette du boucher, sauce barbecue, légumes du moment

(Côte d'agneau, filet de bœuf et filet de veau, panzetta) - 42 €

Médaille de veau poêlé, réduction au vin du Cap - 36 €

Assortiment de fromages corses - 15 €

Desserts

Cœur coulant chocolat, douceur glacée - 15 €

Fine tarte aux pommes - Caramel beurre salé - Quenelle glacée vanille - 17 €

Mille-feuille caramélisé à la châtaigne et son sorbet - 19 €

Tatin d'ananas - Sorbet exotique 18 €

Coupe façon tarte au citron - 19 €