

# Restaurant L'Arbousier

## Carte du déjeuner



### Entrées

- Assortiment de notre charcuterie de montagne - 31 €
- Médallions de foie gras de canard maison - 32 €
- Saumon fumé Petrossian, quenelle de crème épaisse, toast - 32 €
- Carpaccio et tartare 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 bruccio et sauce tomate - 20 €
- Poêlée de poulpe, pommes de terre, tomates cerise et Espelette - 31 €
- Frittata au bruccio et menthe fraîche - 18 €
- Salade César aux gamberoni, chips de pancetta - 26 €

### Pâtes

- Linguini à la boutargue, œufs de poissons, un soupçon d'Espelette - 28 €
- Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €

### Poissons et crustacés

- Le mixed grill de la mer - 38 €
- Pavé de poisson du jour poêlé - 38 €
- Arrivage du retour de pêche - 13 € les 100 grs.
- Langouste ou homard de notre vivier pochée ou grillée - 22 € les 100 grs.
- Fricassée de langouste ou de homard au blanc de Patrimonio - 24 € les 100 grs.

### Viandes

- Côtelettes d'agneau grillées, pommes frites, jus au romarin - 40 €
- Filet de veau poêlé au poivre de Sichuan - 38 €
- Tartare de bœuf dans le filet taillé au couteau, mesclun et pommes frites - 36 €

### Desserts et fromages

- Assortiment de fromages corses - 16 €
- Gâteau au chocolat de la tante Léone, douceur glacée - 15 €
- Fine tarte aux pommes, caramel beurre salé et quenelle glacée vanille - 17 €
- Notre version de la tarte au citron - 16 €
- Arlette en mille feuille à la Nuccela - 18 €
- Palette de sorbets aux fruits frais - 14 €