

# *Restaurant L'Arbousier*

## *Carte du déjeuner*



### *Entrées*

- Assortiment de notre charcuterie de montagne - 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 €)
- Salade des bergers - 22 € (plat unique 31 €)
- Calamaretti fritti, sauce tartare - 24 € (plat unique 35 €)
- Cannelloni de melanzana au gratin - 20 €
- Poêlée de poulpe, pommes de terre, coppa, civuletta et Espelette - 31 €

### *Poissons et crustacés*

- Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €
- Le mixed grill de la mer - 38 €
- Pavé de poisson du jour poêlé - 38 €
- Arrivage du retour de pêche - 13 € les 100 grs.

### *Selon la saison de pêche*

- Langouste ou homard de notre vivier pochée ou grillée - 22 € les 100 grs.
- Fricassée de langouste ou homard au blanc de Patrimonio - 24 € 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*

*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, pommes frites - 36 €*

### *Fromages*

*Assortiment de fromages corses et confiture de figes - 16 €*  
*Assiette de bruccio frais et acqua vita - 16 €*

### *Desserts*

*Gâteau au chocolat de la tante Léone - Douceur glacée - 15 €*  
*Fine tarte aux pommes - Caramel beurre salé - Quenelle glacée vanille - 17 €*  
*Mille-feuille caramélisé exotique et son sorbet - 19 €*  
*Finger chocolat caramel et glace Dulcey - 16 €*  
*Palette de sorbets aux fruits frais - 14 €*  
*Tarte au citron et sa meringue à l'italienne - 19 €*

