

Carte du déjeuner

Entrées

- Assortiment de charcuterie de José Versini - 35 €
Selection of Corsican cured pork meats
- Saumon fumé Petrossian - Crème épaisse et toast - 33 €
Petrossian smoked salmon, double cream and toast
- Tartare taillé au couteau de fins poissons - 31 €
Fish tartare marinated in virgin olive oil
- Salade des Pescadori selon l'arrivage - 27 € (en plat 35 €)
Mixed fish salad from the catch of the day - (or main course)
- Melanzana au bruccio sous gratin de tome et coulis de tomates - 22 € (en plat 28 €)
Au gratin aubergine rolls filled with sheep's cheese with tomato coulis
- Calamaretti fritti, sauce tartare - 28 € (en plat 38 €) - Selon arrivage
Deep-fried calamari with tartare sauce - (or main course) - depending on delivery
- Focaccia comme un « avocado toast » au saumon fumé - 28 €
Avocado toast with focaccia bread and smoked salmon
- Frittata bruccio menthe du jardin et mesclun - 21 €
Bruccio, fresh mint frittata and mixed leaves
- Salade des Bergers - 27 € (plat unique 35 €)
Shepherds' salad - (or main course)

Poissons et crustacés (selon arrivage et selon la saison)

- Mixed grill de l'arrivage de pêche - Déclinaison de légumes du moment - 40 €
Mixed grill of the sea - Seasonal vegetables
- Pavé de poisson du jour - Légumes d'automne rôtis et sauce vierge - 38 €
Fish steak - Roasted autumn vegetables and olive oil sauce
- 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

Carte du déjeuner

Pâtes et Risotto

Rigatoni à la tome corse, champignons, prizuttu et tomates cerises - 32 €

Corsican tome cheese Rigatoni with mushrooms, prizuttu and cherry tomatoes

Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €

Gamberoni fricassée and cappelini pasta

Risotto Carnaroli crémeux au Parmesan et poêlée de champignons - 35 €

Creamy Carnaroli risotto with parmesan and mushrooms

Viandes et volailles

Joue de bœuf braisée au rouge d'Alzeto

Crème de butternut et légumes rôtis - 36 €

Braised beef cheek with Alzeto red wine - Butternut mousseline with roasted vegetables

Côte de veau en double cuisson - Pommes Ratte au thym et jus court - 42 €

Veal chop - Ratte potatoes with thyme - Reduced jus

Suprême de volaille et pommes mousseline - Jus à l'estragon - 38 €

Poultry supreme and light mashed potatoes - Tarragon jus

Desserts et fromages

Assortiment de fromages corses - 18 €

Our selection of Corsican cheeses

Gâteau au chocolat de la tante Léone - Douceur glacée - 18 €

Aunty Léone's dark chocolate moist cake with ice cream

Fine tarte aux pommes - Caramel beurre salé et quenelle glacée vanille - 21 €

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

Mille feuille châtaigne - 19 €

Chestnut mille feuille

Pavlova aux agrumes corses - Glace à la marmelade de clémentine - 18 €

Citrus fruit pavlova - Satsuma marmalade ice cream

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