

Carte du déjeuner

A partager (ou pas !)

(to share or not to share!)

Assortiment de charcuterie de José Versini - 35 €

Selection of Corsican cured pork meats

Calamaretti fritti, sauce tartare - 28 € (en plat 38 €) - Selon arrivage

Deep-fried calamari with tartare sauce - (or main course) - depending on delivery

Beignets de courgette et son coulis de tomates (5 pièces) - 20 €

Courgette fritters with a tomato coulis (5 pieces)

Entrées

Ceviche de dorade - Légumes croquants - Grenade et sumac - 28 €

Sea bream ceviche - Crunchy vegetables - Pomegranate & Sumach

Saumon fumé Petrossian - Crème épaisse et toast - 33 €

Petrossian smoked salmon, double cream and toast

Tartare et carpaccio de fins poissons taillés au couteau - 35 €

Fish tartare and carpaccio marinated in virgin olive oil and lemon

Salade des Pescadori selon l'arrivage - 27 € (en plat 35 €)

Mixed fish salad from the catch of the day - (or main course)

Melenzana 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

Focaccia, aubergines et courgettes rôties - Chiffonnade de coppa - 25 €

Focaccia with roasted aubergine and courgettes - Coppa chiffonade

Comme une salade niçoise - Tataki de thon rouge - 30 €

Like a niçoise salad - Red tuna tataki

Salade de tomates et mozzarella au bruccio, olives et pistou basilic - 26 €

Tomato salad with mozzarella and bruccio, olives and basil pesto

Poissons et crustacés (selon arrivage et selon la saison)

Mixed grill de l'arrivage de pêche - Fine ratatouille et huile aux herbes - 40 €

Mixed grill of the sea - Fine ratatouille with herbs oil

Pavé de poisson du jour - Légumes rôtis et sauce vierge - 38 €

Fish steak - Roasted vegetables and olive oil sauce

Arrivage du retour de pêche - 15 € les 100 grs.

Catch of the day to your taste (price quoted for 100 grs)

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

Rigatoni al Amatriciani - 28 €

Rigatoni al Amatriciani - Panzetta and fresh tomato sauce

Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €

Gamberoni fricassée and cappelini pasta

Linguini à la poutargue Bastiaise - 33 €

Linguine with bottarga from Bastia

Viandes et volailles

Pressé d'agneau confit - Mousseline de pommes de terre - Jus de braisage - 36 €

Pressed lamb confit - Potato mousseline - Braising jus

Pluma de porc Ibérique et jus au miel - Crèmeux de patates douces - 40 €

Iberico pork pluma with honey jus - Cream of sweet potato

Tagliata de bœuf dans le filet - Roquette, pignons et tomates cerises

Coulis de poivrons et pommes de terre à la paysanne - 42 €

Slice beef fillet - Arugula, pine nuts and cherry tomatoes

Bell pepper coulis and peasant-style potatoes

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

Melba de fraise - 19 €

Strawberry Melba

Comme une noix de coco chocolat Sioka et son sorbet - Confit fruits exotiques - 21 €

Like a coconut, Sioka chocolate and sorbet - Preserved exotic fruit

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