

# Carte du déjeuner

## Entrées

- Assortiment de notre charcuterie de montagne - 35 €  
*Selection of Corsican cured pork meats*
- Ballotine de terrine de foie gras - Chutney de pommes - 32 €  
*Homemade duck foie gras terrine*
- Saumon fumé Petrossian - Crème épaisse et toast - 32 €  
*Petrossian smoked salmon, double cream quenelle and toast*
- Carpaccio et tartare du golfe au couteau - 30 € (plat unique 45 €)  
*Fish carpaccio and fish tartare - (or main course)*
- Salade des Pescadori selon l'arrivage - 27 € (plat unique 35 €)  
*Mixed fish salad from the catch of the day - (or main course)*
- Salade des Bergers - 27 € (plat unique 35 €)  
*Shepherds' salad - (or main course)*
- Calamaretti fritti, sauce tartare - 24 € (plat unique 35 €) - Selon arrivage  
*Deep-fried calamari with tartare sauce - (or main course) - depending on delivery*
- Cannelloni de melanzana au bruccio et sauce tomate - 20 €  
*Au gratin aubergine rolls filled with goat's cheese and mint*

## Pâtes

- Spaghetti à la boutargue, zestes de citron - 28 €  
*Spaghetti with bottarga, lemon zest*
- Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €  
*Gamberoni fricassée and cappelini pasta*
- Paccheri à la tome, champignons, prisuttu et tomates cerise - 28 €  
*Paccheri with Corsican tome, mushrooms, prisuttu and cherry tomatoes*

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.

# Carte du déjeuner

## Poissons et crustacés (selon arrivage)

Le mixed grill de la mer - 40 €

*Mixed grill of the sea*

Pavé de poisson du jour poêlé - 38 €

*Pan-fried thick fillet from the catch of the day*

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*

## Viandes et volailles

Côtelettes d'agneau grillées - Pommes de terre à la paysanne et jus court - 40 €

*Grilled lamb cutlets, potatoes, jus*

Filet de veau ou de boeuf poêlé - Légumes du moment - 38 €

*Pan-fried veal or beef tenderloin, seasonal vegetables*

Suprême de volaille - Jus à l'estragon et mousseline de pommes de terre - 36 €

*Poultry supreme, tarragon jus and mashed potatoes*

## Desserts et fromages

Assortiment de fromages corses - 18 €

*Our selection of Corsican cheeses*

Gâteau au chocolat de la tante Léone - Douceur glacée - 16 €

*Aunty Léone's dark chocolate moist cake with ice cream*

Fine tarte aux pommes - Caramel beurre salé et quenelle glacée vanille - 20 €

*Thin russet apple tart, salted butter caramel and vanilla ice cream*

Finger chocolat caramel et glace caramel beurre salé - 17 €

*Chocolate and caramel finger with salted caramel ice cream*

Pavlova exotique et son sorbet - 19 €

*Exotic pavlova*

Palette de sorbets aux fruits frais - 16 €

*Fresh fruit sorbets*