

# Carte du déjeuner

## Entrées

Assortiment de notre charcuterie de montagne - 35 €

*Selection of Corsican cured pork meats*

Poulpe et avocat grillés - Guacamole relevé à l'Espelette - 31 €

*Grilled octopus and avocado, guacamole with Espelette chilli*

Saumon fumé Petrossian, quenelle de crème épaisse, 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)*

Notre version de la salade Cesar - 30 €

*Our own Caesar salad*

Calamaretti fritti, sauce tartare - 24 € (plat unique 35 €) - Selon arrivage

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

Eventail de melon et sa chiffonnade de prizuttu - 30 €

*Sliced melon with shredded prizuttu*

Carpaccio de tomates, bruccio et basilic - 24 €

*Tomato carpaccio with bruccio and basil*

## 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

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 poêlé - Légumes du moment - 38 €

*Pan-fried veal tenderloin, seasonal vegetables*

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

*Poultry supreme, tarragon jus and mashed potatoes*

Tartare de bœuf dans le filet taillé au couteau, mesclun et pommes frites - 38 €

*Filet of beef tartare, mixed green leaves and French fries*

## Desserts et fromages

Assortiment de fromages corses - 16 €

*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*

Melba de fraises - 18 €

*Strawberry melba*

Pavlova exotique et son sorbet - 19 €

*Exotic pavlova*

Dessert du jour et sa douceur glacée - 19 €

*Today's dessert with ice cream*

Palette de sorbets aux fruits frais - 16 €

*Fresh fruit sorbets*