

Carte du déjeuner

Entrées

Assortiment de notre charcuterie de montagne - 35 €

Selection of Corsican cured pork meats

Saumon fumé Petrossian - Crème épaisse et toast - 33 €

Petrossian smoked salmon, double cream and toast

Tartare au couteau de fins poissons mariné à l'huile d'olive vierge - 31 €

Fish tartare marinated in virgin olive oil

Vitello Tonnato, câpres frits, tomates confites et copeaux de parmesan - 28 €

Fillet of veal with a tuna sauce, fried capers, sundried tomatoes and parmesan shavings

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

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

Salade Caesar - Parmesan, croutons, œuf et panzetta - 27 €

Caesar salad with parmesan, croutons, egg and bacon

Cannelloni de melanzana au bruccio sous gratin de tome et coulis de tomates - 22 €

Au gratin aubergine rolls filled with sheep's cheese with tomato coulis

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

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

Focaccia comme un « avocado toast » au saumon fumé Petrossian - 26 €

Avocado toast with focaccia bread and Petrossian smoked salmon

Poissons et crustacés (selon arrivage et selon la saison)

Poulpe poêlé et duo de pois chiches - 36 €

Pan-fried octopus - Chickpeas

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 - Crème de butternut et champignons - 38 €

Fish steak - Butternut cream with mushrooms

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

Linguini à la Boutargue bastiaise - 32 €

Linguini with bottarga from Bastia

Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €

Gamberoni fricassée and cappelini pasta

Risotto Carnaroli aux champignons - 28 € (plat unique 36 €)

Mushroom Carnaroli risotto - (or main course)

Viandes et volailles

Epoulevée d'agneau confite - Patates douces et jus aux épices - 36 €

Lamb shoulder confit - Sweet potatoes with a spicy jus

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

Veal chop - Ratte potatoes with thyme - Reduced jus

Suprême de pintade et pommes mousseline - Sauce Albufera - 38 €

Guinea fowl supreme and light mashed potatoes - Albufera sauce

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

Tiramisu au café - 17 €

Coffee tiramisu

Fantaisie au citron et son sorbet - 18 €

Lemon dessert with lemon sorbet

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