

# 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 de fins poissons marinés au citron vert, gingembre, radis et concombre - 31 €

*Fish tartare, lime, ginger, radish and cucumber*

Vitello Tonnato, sashimi de thon, sauce soja et tomates confites - 36 €

*Fillet of veal with a tuna sauce, tuna sashimi and soya sauce*

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*

Risotto Carnaroli aux champignons - 30 € (plat unique 36 €)

*Mushroom Carnaroli risotto - (or main course)*

Parmigiana d'aubergines - 23 €

*Stacked aubergine slices alla parmigiana*

## Pâtes « Gentile » di Gragnano

Linguini à la Boutargue bastiaise - 34 €

*Linguini with bottarga from Bastia*

Spaghetti alle vongole - 32 €

*Spaghetti with clams*

Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €

*Gamberoni fricassée and cappelini pasta*

Gnocchi aux trois tomates - 25 €

*Gnocchi and tomatoes three ways*

*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*

# Carte du déjeuner

## Poissons et crustacés (selon arrivage et selon la saison)

Calamaretti fritti, mesclun et sauce tartare - 36 €

*Deep-fried calamari with tartare sauce and mixed leaves - Depending on delivery*

Mosaïque de la mer sur le grill - Garniture Catalane - 40 €

*Mixed grill of the sea - Catalan vegetables*

Pavé de poisson du jour « comme un barbecue » - Fantaisie de pois chiches - 38 €

*Thick fish fillet like a barbecue - Chickpeas*

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

Pluma de porc ibérique en double cuisson - Caponata de légumes - 41 €

*Pluma of Iberian pork cooked twice - Vegetable Caponata*

Filet de veau à la milanaise - Tombée de jeunes pousses - 42 €

*Milanese veal fillet - Young spinach leaves*

Cuisse de pintade et pommes Ratte au thym - Jus réduit - 39 €

*Guinea fowl thigh - Ratte potatoes with thyme - Reduced 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*

Baba dans un sirop d'épices - Chantilly à la vanille de Tahiti - Crémeux au rhum - 20 €

*Baba with Tahitian vanilla whipped cream - Rhum mousse*

Tiramisu au café - 17 €

*Coffee tiramisu*

Fantaisie au citron et son sorbet - 18 €

*Lemon dessert with lemon sorbet*