

Pour accompagner votre verre...



Caponata

Samoussas du moment	8,00€
Poulet croustillant	8,00€
Focaccia	9,00€
Beignet de fromages frais et poireau	9,00€
Brucciu façon A L'heure Du Vin	8,50€
Ceviche de daurade au cédrat corse et lait de coco	11,00€
Foie gras mi cuit chutney de figes	16,00€
Noix de St jacques poêlée	16,00€
Velouté de châtaigne	9,00€
Maki de Brocciu, nori, courgette	8,00€
Légumes marinés à la coriandre	8,00€
Assortiment de charcuterie	8,50€
Terrine de sanglier au myrtes	9,50€
Kaliste (grande assiette de charcuterie)	28,00€
Ardoise de fromages corses	9,50€
Tomme de brebis aux copeaux de truffe	9,00€

Nos vins au verre



Rouges

Domaine Pero Longo	Sartene	7,00€
Cazalis de Fondouce	Languedoc	7,00€
Saint-Amour	Beaujolais	7,50€
Domaine de Torraccia	Porto-Vecchio	7,50€
Clos Ornasca	Ajaccio	8,00€
L'Enclos des Anges	Calvi	8,50€
Domaine Gramillet - Nature	Rasteau	8,50€
Domaine Gentile	Patrimoine	9,50€
Notre sélection du jour	A l'aveugle	8,00€

Blancs

Domaine Gayrard « Sauvignon »	Sud-Ouest	7,00€
Domaine Aronca « Vermentinu »	Calvi	7,50€
Clos Fornelli « Genovese »	Corse	9,00€
Domaine Pommier « Chardonnay »	Bourgogne	9,50€
Clos Alivu « Bianco Gentile »	Patrimoine	9,50€
Notre sélection du jour	A l'aveugle	8,00€

Rosés

Clos Culombu Tribbira	Calvi	7,00€
Vin orange	Languedoc	8,50€
Pétillant naturel	Loire	9,00€
Champagne	Montagne de Reims	12,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net-service inclus - Les chèques ne sont pas acceptés