

Nos plats sont aussi à emporter



LA CARTE



Les entrées

Rillettes de la mer au cédrat corse*	9,50€
Foie gras maison mi-cuit et chutney de figues	16,00€
Houmous maison sur pain toasté*	9,90€
Velouté de châtaigne*	9,00€
Assortiment de charcuterie corse (coppa, lonzu, salcicciu)*	8,50€
Terrine de sanglier à la myrte*	9,50€
Entrée du Jour* (sauf le samedi)	9,90€

Les plats

Demi-magret de canard fumé au foin, ratatouille sauce au miel corse	22,00€
Entrecôte grillée, gratin de pommes de terre, sauce au Cap corse	22,00€
Mijoté de veau corse aux olives accompagné de pâtes fusilli*	16,00€
Cannelloni au brocciu et salade de roquette au Salinu et huile de noisettes corses*	16,00€
Corsica Burger frites maison*	17,00€
Filet de bar, risotto de macaroni « à la corsoise », Figatellu grillé accompagné de brocciu frais et salade	21,00€ 16,50€
Plats du jour* (sauf le samedi)	19,00€

Les assiettes Corses*

Assiette de charcuterie corse (Coppa, Lonzu, Salcicciu, Prisuttu, Figatellu (selon saison)), salade	21,00€
Assiette de fromages de brebis corses (Tomme Ottavi, Muracciole, A Filetta), salade	21,00€
Assiette Corse et sa salade (mixte de charcuterie / fromages)	22,00€

Les salades

Salade César du chef	17,00€
Salade Corse (jeunes pousses, charcuterie et fromages)	17,00€
Salade du potager (crudités selon saison)	17,00€

Les fromages

Ardoise de fromages corses	9,50€
Tomme de brebis aux copeaux de truffe	9,00€
Bruciu (en saison)	8,50€

Les desserts

Crème brûlée à la crème de noisettes corses	9,00€
Fiadone, gâteau traditionnel corse au bruciu* (en saison)	9,00€
Fondant au chocolat noir bio équitable accompagné de sa crème anglaise	9,50€
Moelleux à la châtaigne et glace du moment*	9,00€
Dessert du jour* (sauf le samedi)	9,00€
Café gourmand*	11,50€

* dans la formule



Les chèques ne sont pas acceptés