

Pour Commencer

.Planche de charcuterie <i>Tabla de embutidos</i>	19.50 €
.Planche de charcuterie et fromage <i>Tabla de embutidos y quesos</i>	24.50 €
.Trilogie de la mer <i>trilogía del mar</i>	19.50 €

Nos Entrées

(*Brocciu ou fromage frais selon saison)
(*Brocciu o queso fresco según temporada)

.Salade de chèvre Corse et sa panzetta grillée <i>Ensalada de queso de cabra de Córcega y su panzetta a la parrilla</i>	16.50 €
.Salade de poulpes marinés aux herbes du maquis <i>Ensalada de pulpo marinado con hierbas de la maquis</i>	18.00 €
.Aubergine farcie façon Tata Brigitte <i>Tata Brigitte berenjenas rellenas</i>	19.00 €
.Tartare de bœuf classique au couteau <i>Tartar de buey clásico al cuchillo</i>	24.00 €
.Tartare de poisson du jour <i>Tartar de pescado del día</i>	26.50 €

Nos Spécialités

(Viandes origine U.E)

(*Brocciu ou fromage frais selon saison)

(*Brocciu o queso fresco según temporada)

.Sanglier à la mode corse et sa polenta 19.50 €
Jabalí a la corsa y su polenta

.Cannelloni au brocciu* et aux épinards à la menthe fraîche 19.50 €
et sa salade verte
Canelones con brocciu y espinacas a la menta fresca y su ensalada verde*

.Sauté de veau Corse aux olives et ses pâtes 19.50 €
Tenera corsa salteada con aceitunas y pasta

.Emincé de poulet au Salinu et ses pommes sautées 23.00 €
(sel et noisettes concassées de Cervione)
Pollo loncheado con Salinu y patatas salteadas (sal y avellanas trituradas de Cervione)

.Broccini de veau Corse et ses pommes sautées 27.00 €
(jambon cru, tomme corse de brebis et sa sauce forestière)
Broccini de ternera corsa y patatas salteadas
(jamón curado, queso de oveja de Córcega y su salsa del bosque)

.Côtelettes d'agneau au four, jus au thym et ses pommes sautées 28.00 €
Chuletillas de cordero al horno, jugo de tomillo y patatas salteadas

.Côte de veau cuisson basse température, 36.00 €
pommes sautées et sa sauce champignons
Chuleta de ternera cocida a baja temperatura,
patatas salteadas y salsa de champiñones

.Burger à l'ancienne et ses pommes sautées (uniquement le midi) 18.50 €
(Steak façon boucher, oignons confits, chèvre, panzetta, salade, tomates)
Hamburguesa a la antigua y patatas salteadas (solo mediodía)
(Bistec estilo carnicero, cebollas confitadas, queso de cabra, panzetta, ensalada, tomates)

.Aiguillettes de Saint Pierre, mousseline de légumes et sa crème de coriandre 26.00 €
Aiguillettes de San Pedro, muselina de verduras y crema de cilantro

Pour les enfants

.Steak haché du boucher ou aiguillettes de poulet panées 9.50 €
(accompagnement au choix pâtes ou pommes de terre sautées)
Bistec picado de carnicero o tiras de pollo empanizado (a elección de pasta o papas salteadas)

Nos Desserts

(*Brocciu ou fromage frais selon saison)

(*Brocciu o queso fresco según temporada)

.Assiette de fromages Corse des bergeries et sa confiture de figue <i>Plato de quesos corsos de redil y mermelada de higos</i>	13.50 €
.Tiramisu à la crème de châtaigne <i>Tiramisú con crema de castañas</i>	9.50 €
.Juste cuit au chocolat et sa crème anglaise <i>Recién cocinado con chocolate y natillas</i>	8.50 €
.Fiadone* et sa boule de glace <i>Fiadone* y su bola de helado</i>	9.00 €
.Salades de fruits frais <i>ensaladas de frutas frescas</i>	8.00 €
.Gâteau à la châtaigne et sa boule de glace <i>Tarta de castañas y bola de helado</i>	8.00 €
.Profiteroles maison, coulis de chocolat et amandes effilées <i>Profiteroles caseros, coulis de chocolate y almendras fileteadas</i>	10.50€
.Crème brûlée à la vanille bourbon <i>Crème brûlée de vainilla y bourbon</i>	9.00 €
.Café gourmand <i>Café gourmet</i>	10.50 €
.Boules de glace artisanale : Vanille, chocolat, fraise, pistache, canistrelli, café, citron <i>Bolas de helado casero: Vainilla, chocolate, fresa, pistacho, canistrelli, café, limón</i>	
1 boule :	3.00 €
2 boules :	6.00 €
3 Boules :	8.00 €
Supplément chantilly : 1 € <i>suplemento de crema batida</i>	

Notre Sélection de Vins

.Verre de vin (Rouge, Rosé, Blanc) <i>Copa de vino (Tinto, Rosado, Blanco)</i>	6.00 €
.Verre de vin supérieur (Rouge, Rosé, Blanc) <i>Copa de vino Top (Tinto, Rosado, Blanco)</i>	9.00 €
.La sélection de bouteilles en 50cl (Rouge, Rosé, Blanc) <i>La selección de botellas en 50cl (Tinto, Rosado, Blanco)</i>	21.00 €
.La sélection de bouteilles en 50cl de vin supérieur <i>La selección de botellas en 50cl vino superior (Tinto, Rosado, Blanco)</i>	23.00 €

Les Vins Rosés :

75cl

- Domaine Paoli cuvée prestige (Patrimonio)	26.00 €
- Domaine de le Murta (Figari)	29.00 €
- Domaine Petra Bianca cuvée prestige (Figari)	29.00 €
- Domaine Nicolai (Figari)	31.00 €
- Clos Canereccia (Aléria)	33.00 €
- Domaine De Peretti cuvée Jules (Figari)	33.00 €
- Domaine Buzzo Bunifaziu (Bonifacio)	34.00 €
- Domaine Costa Rossa (Figari)	37.00 €
- Clos Canarelli (Figari)	39.00 €

Les Vins blancs :

75cl

- Pascal Paoli cuvée prestige (Patrimonio)	26.00 €
- Domaine Buzzo Bunifaziu (Bonifacio)	39.00 €
- Domaine Costa Rossa (Figari)	39.00 €
- Domaine Leccia (Patrimonio)	43.00 €
- Clos Nicrosi blanc sec (Cap Corse)	44.00 €
- Domaine Saparale cuvée Casteddu (Sartene)	47.00 €
- Clos Canarelli (Figari)	49.00 €
- Tarra di Sognu (Bonifacio)	70.00 €

Les Vins Rouges :

75cl

- Pascal Paoli cuvée prestige (Patrimonio)	26.00 €
- Domaine Granajolo	31.00 €
- Cuvée Monika (Porto-Vecchio)	38.00 €
- Domaine Leccia (Patrimonio)	39.00 €
- Domaine Pero Longo Le Lion de Roccapina (Sartène)	40.00 €
- Domaine Costa Rossa (Figari)	41.00 €
- Domaine Compte Abbatucci cuvée Faustine	41.00 €
- Domaine San Gavino cuvée Carta Nera (Figari)	45.00 €
- Domaine de la Punta cuvée Balianu (Aleria)	44.00 €
- Domaine Petra Bianca cuvée Vinti Legna (Figari)	44.00 €
- Domaine Torraccia cuvée Oriu (Porto-Vecchio)	45.00 €
- Domaine Saparale cuvée Casteddu (Sartène)	47.00 €
- Domaine Sant Armettu cuvée Myrthus (Sartène)	58.00 €
- Domaine Tarra di Sognu (Bonifacio)	74.00 €
- Domaine Saparale cuvée Oenothèque (Sartène)	85.00 €
- Domaine Compte Abbatucci cuvée Ministre Impérial	105.00 €

Notre Sélection de Champagnes

Les Champagnes brut :

Coupe

Bouteille

- Fabienne Prié	9 €	65.00 €
- Deutz, Mumm, Laurent Perrier		80.00 €
- Dom Pérignon		295 00 €

Les Champagnes blanc de blanc :

Bouteille

- Ruinard		155.00 €
-----------	--	----------

Les Champagnes Rosé :

Bouteille

- Laurent Perrier		155.00 €
-------------------	--	----------

Nos Soft et Sodas

.Sirop à l'eau <i>Almíbar de agua</i>	1.50 €	.Eau minérale 33cl <i>Agua mineral 33cl</i>	2.50 €
.Coca Cola, Coca Zéro	3.50 €	.Eau minérale 1L <i>Agua mineral 1L</i>	5.00 €
.Liptonic	3.00 €	.Eau gazeuse 33cl <i>Agua con gas 33cl</i>	3.00 €
.Ice Tea Pêche <i>Té helado de melocotón</i>	3.50 €	.Eau gazeuse 1L <i>Agua con gas 1L</i>	6.00 €
.Orangina	3.50 €		
.Limonade	3.50 €		
.Schweppes tonic	3.50 €		
.Jus de fruit <i>Zumo de frutas</i> (Pomme, Orange, Ananas, ACE) (<i>Manzana, Naranja, Piña, ACE</i>)	3.00 €		
.Jus de tomate <i>Zumo de tomate</i>	3.50 €		

Nos Boissons Chaudes

.Café ou Décaféiné (Illy) <i>Café o Descafeinado (Illy)</i>	2.00 €
.Noisette <i>Avellana</i>	2.50 €
.Café crème <i>Crema de café</i>	3.50 €
.Chocolat chaud <i>Chocolate caliente</i>	3.50 €
.Thé Dammann (vert, noir Earl Grey, noir Ceylan) <i>Té Dammann (verde, Earl Grey negro, Ceilán negro)</i>	4.00 €
.Thé vert Dammann a la menthe fraîche <i>Té verde Dammann con menta fresca</i>	4.50 €
.Infusion Dammann (tisane du berger) <i>Té de hierbas Dammann (té de hierbas de pastor)</i>	4.00 €

Nos Apéritifs

.Pastis (51, Ricard, Casanis)	3.00 €
.Cap Corse	5.50 €
.Campari	5.00 €
.Porto	5.00 €
.Americano	9.00 €
.Spritz	9.50 €
.Kir (cassis ou pêche) <i>Kir (grosella negra o melocotón)</i>	6.50 €
.Kir Royal (cassis ou pêche) <i>Kir royal (grosella negra o melocotón)</i>	10.00 €
.Muscat Casanova <i>Maskat</i>	5.50 €
.Muscat pétillant Casanova <i>moscatel espumoso</i>	6.50 €
.Bouteille de Muscat pétillant Casanova <i>Botella de moscatel espumoso</i>	35.00 €

Nos Bières

.Pietra Ambrée	5.00 €
.Palazzu (Blonde, Blanche, Immortelle, IPA)	6.50 €
.Desperados	5.00 €
.Bud	5.00 €
.Heineken	3.50 €

Nos Digestifs

.Cognac XO	18.00 €
.Cognac VSOP	10.00 €
.Liqueur <i>espíritu</i> (melon, myrthe, chataigne, limoncellu) (<i>melón, mirto, castaño, limoncellu</i>)	6.00 €
.Eau de vie <i>Aguardiente</i>	6.00 €

Nos Alcools

	<u>Verre</u>	<u>.Whisky et Scotch</u>	<u>Verre</u>
<u>.Vodka</u>			
-Wyborova	7.00 €	-Ballantine's	7.00 €
-Belvédère	10.00 €	-Jack Daniel's	8.00 €
		-Glenfiddich 12 ans	10.00 €
<u>.Rhum</u>		-Aberlour	10.00 €
-Havana 3 ans	7.00 €	-P&M Vintage	10.00 €
-Havana 7 ans	9.00 €	-Chivas 12 ans	12.00 €
-Dom Papa	9.50 €	-Lagavulin 16 ans	16.00 €
-Diplomatico	9.50 €		
-Eminente	9.50 €	<u>.Get 27</u>	7.00 €
-Pacto Navio	9.50 €		
-Zacapa XO	19.50 €		
<u>.Gin</u>			
-Gordon's	7.00 €		
-Bombay sapphire	9.00 €		
-U Massicciu	9.00 €		

Nos Cocktails Alcoolisés

.Mojito	9.00 €
.Mojito fraise <i>fresa</i>	10.00 €
.Mojito myrthe <i>mirto</i>	10.50 €
.Caipirinha	9.50 €
.Caipiroska	9.50 €
.Caipiroska fraise <i>fresa</i>	10.00 €
.Pina Colada	9.50 €
.Aperol Spritz	9.50 €
.Cuba Libre	9.50 €

Nos Cocktails sans Alcool

.Virgin Mojito	7.50 €
.Virgin Colada	7.50 €
.Cocktail de jus de fruits du barman <i>Cóctel de jugo de frutas del cantinero</i>	7.00 €