

Pour Commencer

| | |
|---|---------|
| .Planche de charcuterie <i>Cured meat board</i> | 19.50 € |
| .Planche de charcuterie et fromage <i>Corsican cheese and cured meat board</i> | 24.50 € |
| .Trilogie de la mer <i>Duo of fresh Sashimi-style fish</i> | 19.50 € |

Nos Entrées

(*Brocciu ou fromage frais selon saison)
*(Brocciu or Corsican "ricotta" like cheese is
available depending on the season)*

| | |
|--|---------|
| .Salade de chèvre Corse et sa panzetta grillée <i>Goat cheese and grilled Panzetta salad</i> | 16.50 € |
| .Salade de poulpes marinés aux herbes du maquis <i>Fresh marinated octopus with herbs from our maquis</i> | 18.00 € |
| .Aubergine farcie façon Tata Brigitte <i>Tata Brigitte's stuffed eggplant</i> | 19.00 € |
| .Tartare de bœuf classique au couteau <i>Classic beef tartare with a knife</i> | 24.00 € |
| .Tartare de poisson du jour <i>Fish tartare of the day</i> | 26.50 € |

Nos Spécialités

(Viandes origine U.E)

(*Brocciu ou fromage frais selon saison)

(*Brocciu or fresh cheese according to season*)

- .Sanglier à la mode corse et sa polenta 19.50 €
Corsican boar and polenta
- .Cannelloni au brocciu* et aux épinards à la menthe fraîche 19.50 €
et sa salade verte
Cannelloni with brocciu and spinach with fresh mint and its green salad*
- .Sauté de veau Corse aux olives et ses pâtes 19.50 €
Sauteed Corsican veal with olives and pasta
- .Emincé de poulet au Salinu et ses pommes sautées 23.00 €
(sel et noisettes concassées de Cervione)
Sliced chicken with Salinu and sautéed potatoes (salt and crushed hazelnuts from Cervione)
- .Broccini de veau Corse et ses pommes sautées 27.00 €
(jambon cru, tomme corse de brebis et sa sauce forestière)
Broccini of Corsican veal and sautéed potatoes (cured ham, Corsican sheep cheese and forest sauce)
- .Côtelettes d'agneau au four, jus au thym et ses pommes sautées 28.00 €
Baked lamb chops, thyme jus and sautéed potatoes
- .Côte de veau cuisson basse température, 36.00 €
pommes sautées et sa sauce champignons
Low temperature cooking veal chop, sautéed potatoes and mushroom sauce
- .Burger à l'ancienne et ses pommes sautées (uniquement le midi) 18.50 €
(Steak façon boucher, oignons confits, chèvre, panzetta, salade, tomates)
Old-fashioned burger and sautéed potatoes (lunch only) (Butcher style steak, candied onions, goat cheese, panzetta, salad, tomatoes)
- .Aiguillettes de Saint Pierre, mousseline de légumes et sa crème de coriandre 26.00 €
Aiguillettes of John Dory, vegetable mousseline and coriander cream

Pour les enfants

- .Steak haché du boucher ou aiguillettes de poulet panées 9.50 €
(accompagnement au choix pâtes ou pommes de terre sautées)
Ground beef from the butcher or breaded chicken strips (accompaniment of your choice of pasta or sautéed potatoes)

Nos Desserts

(*Brocciu ou fromage frais selon saison)

(*Brocciu or fresh cheese according to season)

| | |
|---|---------|
| .Assiette de fromages Corse des bergeries et sa confiture de figue <i>Plate of Corsican sheepfold cheeses and fig jam</i> | 13.50 € |
| .Tiramisu à la crème de châtaigne <i>Tiramisu with chestnut cream</i> | 9.50 € |
| .Juste cuit au chocolat et sa crème anglaise <i>Just baked with chocolate and custard</i> | 8.50 € |
| .Fiadone* et sa boule de glace <i>Fiadone* and its scoop of ice cream</i> | 9.00 € |
| .Salades de fruits frais <i>Fresh fruit salads</i> | 8.00 € |
| .Gâteau à la châtaigne et sa boule de glace <i>Chestnut cake and scoop of ice cream</i> | 8.00 € |
| .Profiteroles maison, coulis de chocolat et amandes effilées <i>Homemade profiteroles, chocolate coulis and slivered almonds</i> | 10.50€ |
| .Crème brûlée à la vanille bourbon <i>Bourbon vanilla creme brulee</i> | 9.00 € |
| .Café gourmand <i>gourmet coffee</i> | 10.50 € |
| .Boules de glace artisanale : Vanille, chocolat, fraise, pistache, canistrelli, café, citron <i>Scoops of artisanal ice cream: Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, canistrelli, coffee, lemon</i> | |
| 1 boule : | 3.00 € |
| 2 boules : | 6.00 € |
| 3 Boules : | 8.00 € |
| Supplément chantilly : 1 € <i>Additional whipped cream: €1</i> | |

Notre Sélection de Vins

| | |
|---|---------|
| .Verre de vin (Rouge, Rosé, Blanc) <i>Glass of wine (Red, Rosé, White)</i> | 6.00 € |
| .Verre de vin supérieur (Rouge, Rosé, Blanc) <i>Superior glass of wine (Red, Rosé, White)</i> | 9.00 € |
| .La sélection de bouteilles en 50cl (Rouge, Rosé, Blanc) <i>The selection of 50cl bottles (Red, Rosé, White)</i> | 21.00 € |
| .La sélection de bouteilles en 50cl de vin supérieur <i>The selection of 50cl bottles of superior wine</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>Water syrup</i> | 1.50 € | .Eau minérale 33cl <i>Mineral water 33cl</i> | 2.50 € |
| .Coca Cola, Coca Zéro | 3.50 € | .Eau minérale 1L <i>Mineral water 1L</i> | 5.00 € |
| .Liptonic | 3.00 € | .Eau gazeuse 33cl <i>Sparkling water 33cl</i> | 3.00 € |
| .Ice Tea Pêche <i>Peach Ice Tea</i> | 3.50 € | .Eau gazeuse 1L <i>Sparkling water 1L</i> | 6.00 € |
| .Orangina | 3.50 € | | |
| .Limonade | 3.50 € | | |
| .Schweppes tonic | 3.50 € | | |
| .Jus de fruit <i>Fruit juice</i> (Pomme, Orange, Ananas, ACE) (<i>Apple, Orange, Pineapple, ACE</i>) | 3.00 € | | |
| .Jus de tomate <i>Tomato juice</i> | 3.50 € | | |

Nos Boissons Chaudes

| | |
|---|--------|
| .Café ou Décaféiné (Illy) <i>Coffee or Decaffeinated (Illy)</i> | 2.00 € |
| .Noisette <i>Hazelnut</i> | 2.50 € |
| .Café crème <i>Coffee cream</i> | 3.50 € |
| .Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i> | 3.50 € |
| .Thé Dammann (vert, noir Earl Grey, noir Ceylan) <i>Dammann tea (green, black Earl Grey, black Ceylon)</i> | 4.00 € |
| .Thé vert Dammann a la menthe fraîche <i>Dammann green tea with fresh mint</i> | 4.50 € |
| .Infusion Dammann (tisane du berger) <i>Dammann herbal tea (shepherd's herbal tea)</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 (blackcurrant or peach)</i> | 6.50 € |
| .Kir Royal (cassis ou pêche) <i>Kir Royal (blackcurrant or peach)</i> | 10.00 € |
| .Muscat Casanova <i>Muscat Casanova</i> | 5.50 € |
| .Muscat pétillant Casanova <i>Casanova Sparkling Muscat</i> | 6.50 € |
| .Bouteille de Muscat pétillant Casanova <i>Bottle of Casanova Sparkling Muscat</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>liquor</i> (melon, myrthe, châtaigne, limoncellu) (melon, myrtle, chestnut, limoncellu) | 6.00 € |
| .Eau de vie <i>brandy</i> | 6.00 € |

Nos Alcools

| <u>.Vodka</u> | <u>Verre</u> | <u>.Whisky et Scotch</u> | <u>Verre</u> |
|------------------|--------------|--------------------------|--------------|
| -Wyborova | 7.00 € | -Ballantine's | 7.00 € |
| -Belvédère | 10.00 € | -Jack Daniel's | 8.00 € |
| <u>.Rhum</u> | | -Glenfiddich 12 ans | 10.00 € |
| -Havana 3 ans | 7.00 € | -Aberlour | 10.00 € |
| -Havana 7 ans | 9.00 € | -P&M Vintage | 10.00 € |
| -Dom Papa | 9.50 € | -Chivas 12 ans | 12.00 € |
| -Diplomatico | 9.50 € | -Lagavulin 16 ans | 16.00 € |
| -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>strawberry</i> | 10.00 € |
| .Mojito myrthe <i>myrtle</i> | 10.50 € |
| .Caipirinha | 9.50 € |
| .Caipiroska | 9.50 € |
| .Caipiroska fraise <i>strawberry</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>Bartender fruit juice cocktail</i> | 7.00 € |