

Pour Commencer

.Planche de charcuterie <i>Cured meat board</i>	19.50 €
.Planche de charcuterie et fromages <i>Corsican cheese and cured meat board</i>	24.50 €
.Trilogie de la mer <i>Duo of fresh Sashimi-style fish</i>	21.50 €

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>	17.50 €
.Salade de poulpe mariné aux herbes du maquis <i>Fresh marinated octopus with herbs from our maquis</i>	18.50 €
.Aubergine farcie façon Tata Brigitte <i>Tata Brigitte's stuffed eggplant</i>	19.50 €
.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 23.50 €
(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 29.50 €
(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 29.50 €
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 26.50 €
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 Poli (Aléria)	26.00 €
- Domaine de la Murta (Figari)	30.00 €
- Domaine Petra Bianca cuvée prestige (Figari)	32.00 €
- Domaine De Peretti cuvée Jules (Figari)	34.00 €
- Clos Lucciardi (Aléria)	34.00 €
- Domaine Buzzo Bunifaziu (Bonifacio)	34.00 €
- Domaine Costa Rossa (Figari)	37.00 €
- Clos Canarelli (Figari)	45.00 €

Les Vins blancs :

75cl

- Domaine Poli (Aléria)	27.00 €
- Clos Columbu (Calvi)	39.00 €
- Domaine Costa Rossa (Figari)	40.00 €
- Domaine Buzzo Bunifaziu (Bonifacio)	41.00 €
- Domaine Nicolai (Figari)	41.00 €
- Domaine Saparale cuvée Casteddu (Sartène)	47.00 €
- Clos Nicrosi blanc sec (Cap Corse)	51.00 €
- Clos Canarelli (Figari)	59.00 €
- Tarra di Sognu (Bonifacio)	75.00 €
- Domaine Paradella (Patrimonio)	95.00 €
- Domaine Comte Abbatucci cuvée Général de la Révolution	95.00 €

Les Vins Rouges :

75cl

- Domaine Poli (Aléria)	27.00 €
- Domaine Granajolo cuvée Monika (Porto-Vecchio)	31.00 €
- Domaine Comte Peraldi (Ajaccio)	39.00 €
- Domaine Costa Rossa (Figari)	41.00 €
- Domaine de la Punta cuvée Balianu (Aléria)	43.00 €
- Domaine Petra Bianca cuvée Vinti Legna (Figari)	44.00 €
- Domaine Comte Abbatucci cuvée Faustine	45.00 €
- Domaine Leccia (Patrimonio)	46.00 €
- Domaine Saparale cuvée Casteddu (Sartène)	47.00 €
- Domaine Torraccia cuvée Oriu (Porto-Vecchio)	49.00 €
- Domaine Pero Longo Le Lion de Roccapina (Sartène)	51.00 €
- Domaine Sant Armettu cuvée Myrthus (Sartène)	58.00 €
- Domaine Tarra di Sognu (Bonifacio)	75.00 €
- Domaine Saparale cuvée Oenothèque (Sartène)	85.00 €
- Domaine Paradella (Patrimonio)	105.00 €
- Domaine Comte Abbatucci cuvée Ministre Impérial	105.00 €

Notre Sélection de Champagnes

Les Champagnes brut :

Coupe

Bouteille

- Deutz	9 €	80.00 €
- Dom Pérignon		295.00 €

Les Champagnes blanc de blanc :

Bouteille

- Ruinart	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 €
.Limonade	3.50 €		
.Jus de fruit <i>Fruit juice</i> (Pomme, Orange, Ananas) (<i>Apple, Orange, Pineapple</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>	2.50 €
.Noisette <i>Hazelnut</i>	2.50 €
.Café crème <i>Coffee cream</i>	3.50 €
.Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	4.00 €
.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)	4.00 €
.Porto	5.00 €
.Martini (blanc ou rouge)	5.50 €
.Campari	5.50 €
.Cap Corse (blanc ou rouge)	6.00 €
.Prosecco	6.00 €
.Americano	9.00 €
.Spritz ou Capo 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

.Heineken	3.50 €
.Desperados	5.00 €
.Pietra ambrée	5.50 €
.Palazzu (Blonde, Blanche, IPA)	6.50 €

Nos Digestifs

.Cognac XO	28.00 €
.Cognac VSOP	10.00 €
.Liqueur <i>liquor</i> (myrthe, châtaigne, limoncellu) (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	9.00 €
<u>.Rhum</u>		-Glenfiddich 12 ans	10.00 €
-Havana 3 ans	7.00 €	-P&M Vintage	10.00 €
-Dom Papa	9.50 €	-Chivas 12ans	12.00 €
-Diplomatico	9.50 €	-Lagavulin 16ans	16.00 €
-Eminente	9.50 €	<u>.Get 27</u>	7.00 €
-Zacapa XO	19.50 €		
<u>.Gin</u>			
-Gordon's	7.00 €		
-Bombay sapphire	9.00 €		
-Gin Mattei	9.00 €		

Nos Cocktails Alcoolisés

.Mojito	9.50 €
.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 €