

Nos salades et Entrées

La Chévrita

19.90 €

Salade de mesclun et romaine assaisonnée vinaigrette miel,
En croustillant pané à la pistache,
Pastilla aux fruits secs et menthe miel,
Tomates cerises de couleurs et fruits secs. (contient des fruits à coque, gluten, lactose et oeuf)

Le carpaccio de Poulpe

19.90 €

Carpaccio de poulpe, écrasé de pommes de terre rouge,
Sauce vierge aux câpres Liliput et pesto.

La Burrata

21 €

Tatin de tomates confites, caramel balsamique,
Burrata et sa salade. (contient du lactose)

Le Tataki de Thon

24 €

Thon mi-cuit, mélange de sésame yuzu et wasabi,
Légumes croquants, d'autres en pickles, mayonnaise au sésame. (contient arachide et oeuf)

Le Tataki de Boeuf

22 €

Boeuf mi-cuit, salade de choux chinois et rouge, cacahuètes, édamamé,
Huile de sésame et noisette, sauce tonato. (contient fruits à coque, arachide)

Gambas croustillantes

25 €

Queues de gambas panées Panko, Edamame, mayonnaise aigre douce
cacahuètes assaisonnées huile de sésame, vermicelles de riz et wakamé (contient gluten, crustacés et oeuf)

Les Tacos

24 €

trilogie de tacos maison :
Guacamole et crevettes
Crispy poulet et crudités sauce Caesar
Effiloché de bœuf confit, sauce salsa, maïs et haricots rouges. (contient œuf, crustacés et lactose)

Les Huîtres de Diana « Nustrale »

Servies avec une vinaigrette aux échalotes, citron et beurre d'algues
6 pièces 18 € 9 pièces 28 € 12 pièces 36 €

Sashimi de pêche locale

24 €

Tranche de poisson mariné sur une gelée d'hibiscus et orange,
Suprême d'agrumes avec ses copeaux de légumes.

Sushi Maki Langouste Crispy

28 €

Crispy Maki à la queue de langouste en tempura, crème cheese, concombre,
Pané Panko, mayonnaise avocat, gingembre confit, sauce soja et wasabi. (contient œuf, crustacé, gluten et soja, lactose)

Sushi Maki Poulet Crispy

23 €

Crispy Maki au poulet corn flakes, crème cheese, concombre, mayonnaise mangue
Pané Panko, oignons crispy, wasabi et sauce soja. (contient œuf, gluten et soja, lactose)

Notre carte est élaborée à partir de produits frais et par nos soins

Nos Poissons

- Le St Pierre** **28 €**
Filet de St Pierre snacké, risotto aux agrumes, nid de roquette
Copeaux de parmesan. (contient du lactose)
- L'aïoli** **26 €**
Cabillaud pêche locale, bulots, moules, pommes de terre, carotte, brocoli,
Haricot vert, pois gourmands, artichaut violet, œuf dur et sauce aïoli. (contient du lactose et oeuf)
- La Bouillabaisse « Aziminu »** **30 €**
St Pierre, Mérou, Rouget, Gambas, Moules, pommes de terre,
Soupe, croûtons et sa rouille. (contient du lactose)
- La sardine** **23 €**
Sardines de Méditerranée rôties à l'ail et au thym,
Caponata sicilienne, crème au brocciu sur une tranche de pain de focaccia. (contient lactose et gluten)
- Le Poulpe façon couscous** **29,50 €**
Semoule de blé assaisonnée, pois chiches, raisins secs, courgettes, carottes,
Poulpe grillé et jus au chorizo. (contient du gluten)
- Burger de Thon** **25 €**
Bun's rouge à la tomate, thon pané sésame,
Mayonnaise wasabi, wok de légumes, frites et salade. (contient du lactose, gluten, œuf et soja)
- Le Calamar** **29.50 €**
Calamar farci au caviar d'aubergines brocciu et figatellu,
Purée de patate douce et sauce vierge. (contient du lactose et gluten)

Tous nos plats sont fabriqués sur place par nos soins

Nos Viandes

Le Boeuf **34 €**

Filet de bœuf poêlé, risotto à la crème d'artichaut parfumé à la truffe

Jus de bœuf. (contient du lactose)

La Côte de Veau Corse **33 €**

Côte de veau cuit au sautoir, sauce au foie gras

Pommes de terre grenaille en persillade. (contient du lactose)

La Selle d'agneau **32 €**

Rôtie et gratinée avec sa croûte aux herbes, aubergine à la bonifacienne

Jus d'agneau. (contient du lactose et gluten)

La Cassolette de Ris de Veau Corse **34 €**

Poêlée de ris de veau, champignons en persillade, déglacé au jus,

Oeuf Bio cuit à basse température, émulsion champignons. (contient du lactose et gluten)

Le Burger Charolais **24 €**

Bun's au maïs et graines de courge, steack charolais,

Panzetta (porc) , confit d'oignons rouges, salade, tomate et cheddar

Frites et salade. (contient du lactose, gluten et oeuf)

**Le Civet du chasseur
(chevreuil ou sanglier)**

24,50 €

Civet du moment servi avec des gnocchetti à la châtaigne fait maison

Éclats de noisettes, crème de parmesan (contient du lactose, fruits à coque, oeuf)

Les accompagnements en supplément **8 €**

Frites, Pommes de terre grenaille, légumes, pâtes

Plat enfant 12 €

Nuggets 100% filet, frites ou légumes

Steak haché charolais, frites ou légumes

Fish and chips 100% cabillaud, (contient du gluten)

Tous les plats sont fabriqués sur place par nos soins

Nos Tartares

sont accompagnés de frites et salade

Tartare de bœuf 24 €

Le traditionnel charolais coupé au couteau, câpres, assaisonné par nos soins. (contient de l'oeuf)

Tartare italien 25 €

Bœuf charolais coupé au couteau, pesto, tomates confites, parmesan.

Tartare de veau 26 €

Tartare de veau traditionnel servi sur son os à moelle gratiné, jaune d'œuf confit, croûtons (contient du gluten et oeuf)

Tartare de thon 25 €

Tartare de thon à la fraise, oignons frais, noisettes et citron vert. (contient des fruits à coque)

Tartare de pêche locale 28 €

Pêche locale assaisonnée à la mangue, citron vert et gingembre.

Nos Pâtes

Tagliatelle à la Pescatora 35 €

Tagliatelle bicolore faites maison, sauce tomate en persillade, Poulpe, calamar, palourdes, moules, gambas et couteaux gratinés. (contient gluten et crustacés)

La Demi Langouste 38 €

Grillée servie avec ses pâtes maison et sa sauce crème pesto. (contient du lactose et gluten)

La Raviole du Chef 29 €

Ravioles frais fait maison à la fantaisie du Chef (contient du gluten et lactose)

Le Pad Thaiï 28 €

Nouilles sautées au poulet et crevettes, légumes de saison, sauce wok maison Cacahuètes, oignons crispy, gingembre confit et citron vert. (contient gluten, arachide et crustacés)

Tous nos plats et pâtes sont fabriqués sur place par nos soins

Nos Desserts

Le Chocolat

14 €

Moelleux au chocolat intense,
Cœur coulant pistache, glace pistache. (contient du lactose, gluten et fruits à coque)

Le Citron

14 €

Sablé citron, crème citron basilic, meringue Suisse
Sorbet citron vert (contient du lactose, gluten)

La Pavlova

14 €

Coque de meringue citronnée, fruits rouges
Chantilly mascarpone maison vanillée, rhubarbe,
Sorbet fraise basilic. (contient du lactose)

L'île flottante

15 €

Crème anglaise à la passion, blancs soufflés aux zestes citron (contient du lactose)

Pain des morts « perdu »

14 €

Pain des morts brioché aux fruits confits (figue, abricot, cédrat, raisin et noisettes)
Sauce caramel beurre salé, glace vanille. (contient du lactose, gluten et fruits à coque)

Profiteroles revisitées

15 €

Craquelin cacao, crème royale chocolat et muscade
Choux glacés caramel, sauce chocolat et chantilly à la vanille. (contient du lactose, gluten)

Planche de fromages corse, salade et confiture de figue 14 €

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis

**Tous nos desserts sont élaborés par nos pâtisseries sur place
à partir de produits frais**

Nos glaces sont produites sans colorants ni conservateurs