

CORSICA

PETITS
CREUX

ORIGINA

Menu du soir

I Les Planches

La Charcutière	19	36
Assortiments de charcuteries, terrines et pâtés maison		
La Poissonnière	22	42
Accras de morue, maquereau en escabèche, gravlax de truite, calmars confits, crevettes nordiques croustillantes.		
La Méditerranéenne		28
Tapenade d'olives noires et aubergines, brocciu, caponata, légumes grillés et marinés, migliacciu (pain au fromage frais), croutons		
La Laitière		24
Assortiment de fromages des deux terroirs.		

Le Gueuleton !! 39.50

Ris de veau en croûte, os a moelle rôti et persillade, côtes levées à l'eau de vie de châtaigne, crevettes sauvages, patates aux lardons de sanglier et pain de campagne au beurre salé !! (prix par personne - minimum 2 personnes)

I Côté Tapas

Cannelloni au brocciu 12

Salade estivale 10

Artichaut et fenouil grillé, tomates confites, tome, prosciutto

Patatas bravas 8

Tartare de veau, lardons de sanglier et herbes fraîches 15

Risotto fenouil et crevettes nordiques 14

Pain du berger 14

Prosciutto, tome corse, confit d'oignons, huile d'olive dans un pain de campagne grillé

Sardines 12

Pain à la tomate, sauce chimichuri

Caponata 8

aubergines, pignons de pain, cèleri, tomates, oignons, balsamique et Tuma émietté

Polpette	12
Au boeuf, parmesan et sauce tomate	
Poutine à la mode corse	16
Patates maison rôties, lardons de sanglier, fromage corse, sauce au cap corse	
Accras de morue, mayo au paprika	12
Éperlans frits, aioli	12
Tartine de canard confit	14
purée de figues et fromage gratiné	

I Les douceurs de Marie-Pierre

En trio	15
Fiadone, gâteau à la châtaigne et pana cotta	
Douceur à l'unité	6