

Les Entrées / Starters

Tomate cœur de bœuf, mozzarella burrata, pesto <i>Beef heart tomato, mozzarella, burrata, pesto</i>	16€
Salade César poulet, poitrine fumée, œufs, parmesan, croutons <i>Caesar salad chicken, smoked bacon, eggs, parmesan, croutons</i>	17.50€
Melon, jambon Corse <i>Melon, Corsican ham</i>	16.50€
Tartare de thon rouge, mangue, gingembre confit, purée d'avocat <i>Tartar of red tuna, mango, candied ginger, avocado purée</i>	21€
Planche de charcuterie corse : lonzu, coppa, jambon corse, saucisse <i>Corsican charcuterie board: lonzu, coppa, Corsican ham, sausage</i>	22€
Tagliata de bœuf, parmesan, roquette <i>Tagliata of beef, parmesan, arugula</i>	17€
Gravlax de saumon, gel betterave, gel citron, pickles d'oignon rouge, guacamole <i>Salmon gravlax, beet gel, lemon gel, red onion pickles, guacamole</i>	21€

Les Plats / Main course

Burger chèvre, steak de bœuf du boucher, poitrine fumée, chèvre, tomates, oignon, salade <i>Burger goat, beef steak, smoked bacon, goat, tomatoes, onion, salad</i>	19€
Burger végétarien, avocat, chèvre, compotée d'oignons, salade, tomate et frites maison <i>Vegetarian burger, avocado, goat cheese, onion compote, salad, tomato and homemade fries</i>	17€
Entrecôte charolaise 350g, frites maison, salade, sauce au choix (poivre ou roquefort) <i>Charolais entrecote 350g, homemade fries, salad, sauce of your choice (pepper or Roquefort)</i>	25€
Dos de Cabillaud croute d'herbes, risotto parmesan, chorizo <i>Back of cod with herb crust, risotto parmesan, chorizo</i>	23.50€
Tataki de thon, riz japonais à l'ail, choux chinois <i>Tuna tataki, Japanese rice with garlic, Chinese cabbage</i>	24€
Linguini crème de truffes, jambon corse, parmesan <i>Linguini cream of truffles, Corsican ham, parmesan</i>	23€
Wok de Gambas, légumes, cacahuète <i>Wok with Gambas, vegetables, peanuts</i>	21.50€
Wok de poulet, légumes, cacahuète <i>Wok with chicken, vegetables, peanuts</i>	18€

Menu enfant / Kid mea Menü für Kinder

Poisson pané OU Nuggets OU Pâtes au beurre + sirop à l'eau + 1 boule de glace <i>Breaded fish OR Nuggets OR Pasta with butter + water syrup + 1 scoop of ice cream</i>	15€
--	-----

Les Desserts / Deserts

Fondant au chocolat, glace praline	9€
<i>Chocolate fondant, praline ice cream</i>	
Assiette de fruits frais	9€
<i>Plate of fresh fruit</i>	
Assiette de fromages corses	13€
<i>Plate of Corsican cheeses</i>	
Vacherin framboise, vanille, meringue	8.50€
<i>Vacherin raspberry, vanilla, meringue</i>	
Baba au rhum, tartare d'ananas passion glace coco, tuile à l'orange	11€
<i>Baba au rhum, pineapple passion tartar, coconut ice cream, orange tuile</i>	
Crumble aux pommes, caramel beurre salé, crème fouettée vanille	9€
<i>Apple crumble, caramel with salted butter, vanilla whipped cream</i>	
Dessert du jour	9€
<i>Dessert of the day</i>	
Glaces artisanales	
<i>Handmade ice cream</i>	