

LES MENUS

TRAVERSÉE GOURMANDE

38€⁹⁰

- Jambon cru de Parme et melon
ou Burrata crémeuse sur coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia
ou Vitello tonnato
- Mezzelune au parmesan Vacche Rosse
ou Calamarata IGP aux fruits de mer
ou Véritable Fritto Misto
ou Entrecôte Black Angus grillée nature ou avec sa sauce
Frites croustillantes à la peau et petite salade verte
ou Grillade de la mer & riz Venere (+3€)
Loup de mer, Saint-Jacques et poulpe, sauce beurre blanc à la citronnelle
- Dessert au choix

MÉDITERRANÉE

32€⁵⁰

- Crevettes croustillantes panko au chutney de mangue
ou Tomates et mozzarella
ou Jambon cru de Parme et melon
- Gnocchi BIO au gorgonzola ou au pesto génois
ou Cæsar salade au choix
ou Tagliatelle à la bolognaise
ou Escalope de volaille à la milanaise (+3€)
Frites croustillantes à la peau et petite salade verte
- Coupe de glaces (3 boules)
ou Salade de fruits à la verveine et glace vanille
ou Tiramisù tradition

Menu Petit Mousse

enfants jusqu'à 11 ans

15€⁵⁰

- Un plat de pâtes à la tomate
ou Une escalope à la Milanaise
ou Des nuggets de poulet
Garniture : pommes frites ou petite salade
- Un dessert au choix
- Un jus de fruit 20 cl, un soda 33 cl ou une eau 50 cl

et la surprise du commandant !

L'APÉRITIF

APÉRITIFS

Flûte de Prosecco 15 cl	6,90€
Aperol Spritz 30 cl	9,50€
Spritz corse blanc ou rouge 30 cl	9,90€
Campari Spritz 30 cl	9,90€
Limoncello Spritz 30 cl	9,90€

À GRIGNOTER

Olives farcies all'ascolana et sauce arrabbiata ou tartare	5,50€
--	-------

Nos recettes de saison

ENTRÉES

Jambon cru de Parme et melon	14,90€
Vitello tonnato	16,80€
Grand classique italien à base de fines tranches de veau à la sauce au thon, capres, anchois et ses assaisonnements	

SALADES

Grande salade de l'été	19,80€
Crevettes marinées, mozzarella di Bufala, cœur d'artichaut, légumes pickles, tomates cerises, grains de grenade et sésame	

PÂTES

Tagliatelle à la bolognaise veggie	15,00€
Délicieuse sauce mijotée aux légumes et lentilles	
Mezzelune au parmesan Vacche Rosse	17,90€
Et éclats de jambon de Parme	
Calamarata Pasta di Gragnano IGP aux fruits de mer	21,00€

VIANDES

Joue de veau fondante au Patrimoine blanc et thym	28,30€
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et ricotta au citron vert	
Filet de bœuf au poivre vert et whisky corse	35,00€
Filet de bœuf, sauce crème au poivre vert et pommes Dauphine	

POISSONS ET CRUSTACÉS

Dos de cabillaud pêche durable	23,40€
Risotto de chou-fleur et kataifi croustillants	
Grillade de la mer au riz Venere et sauce beurre blanc à la citronnelle	30,00€
Loup de mer, Saint Jacques et poulpe servis sur riz noir Venere	

DESSERTS

Soupe de pêches et sorbet framboise	8,90€
Grosse profiterole à la glace vanille ou pistache	9,20€
Nougat glacé* au coulis de framboise	10,40€
*José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent	

LA CARTE

ENTRÉES À PARTAGER

Assiette d'antipasti italiens	17,70€
Jambon de Parme, mortadelle, coppa, speck, mozzarella di Bufala, artichauts, poivrons farcis aux anchois, olives et focaccia	
Fritto misto à grignoter	19,90€
Délicieuse friture de crevettes, poissons, calamars et légumes servis avec notre sauce aux herbes et fruit de la passion	

ENTRÉES

Crevettes croustillantes panko au chutney de mangue	10,90€
Burrata crémeuse sur son coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia	13,20€

SALADES

Cæsar salade aux crevettes croustillantes panko	16,30€
Crevettes panées, focaccia, copeaux de parmesan, câpres et sauce Cæsar	
Salade de chèvre crouillante	17,50€
Crottin de chèvre enrobé de panko, lardons de jambon cru marinés, oignons pickles, tomates cerises confites et graines de chia	
Cæsar de poulet façon Dolce Vita	18,90€
Poulet crouillant, focaccia, copeaux de parmesan, câpres et sauce Cæsar	

PÂTES

Gnocchi BIO au gorgonzola ou pesto génois et pignons	15,20€
Tagliatelle à la bolognaise tradition	16,80€
Recette typique à la viande, jambon cru italien et Chianti	
Linguine all'aragosta (à la langouste)	32,00€

VIANDES

Escalope de volaille à la milanaise	24,90€
Frites croustillantes à la peau et petite salade verte	
Entrecôte de bœuf Black Angus	27,50€
Frites croustillantes à la peau et petite salade verte, sauce au choix gorgonzola ou poivre	

POISSONS ET CRUSTACÉS

Véritable Fritto Misto de crustacés et poissons	25,90€
Gambas, Loup de mer, crevettes, calamars, anchois, beignets de légumes et notre sauce aux herbes et fruit de la passion	

LES VINS

VINS BLANCS

Corse	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Patrimonio AOP - Orenga de Gaffory (*50 cl)	–	23,50€*	33,50€
Patrimonio AOP - Clos Teddi <i>ou</i> Gentile BIO	6,90€	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée <i>ou</i> Grande Expression	–	–	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	–	–	38,00€
Bourgogne			
Chablis AOC - Albert Bichot	–	16,20€	34,60€
Alto Adige – Toscane – Sicile – Sardaigne			
Südtirol DOC - Joseph Gewüztraminer - J. Hofstätter		17,50€	32,90€
Eco di mare IGT - Tenuta Argentiera	6,50€	–	26,70€
Sicilia DOC - Grillo SurSur - Donnafugata	–	15,00€	27,00€
Vermentino Cala Reale DOC - Sella & Mosca	–	13,80€	23,00€

VINS ROSÉS

Corse	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Patrimonio AOP - Orenga de Gaffory (*50 cl)	–	22,50€*	31,50€
Patrimonio AOP - Clos Teddi <i>ou</i> Gentile BIO	–	14,90€	28,90€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	–	–	30,00€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée <i>ou</i> Grande Expression	–	–	35,90€
Var – Toscane			
Côtes de Provence AOC - La Borie – Gauthier	6,50€	12,90€	25,00€
I Pianali IGT - Tenuta Argentiera	–	–	26,70€

VINS ROUGES

Corse	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Patrimonio AOP - Orenga de Gaffory (*50 cl)	–	23,00€*	32,50€
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	–	–	25,30€
Patrimonio AOP - Clos Teddi <i>ou</i> Gentile BIO	–	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée <i>ou</i> Grande Expression	–	–	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	–	–	38,00€
Rhône			
Brouilly AOC - Roche Rose - Albert Bichot	6,50€	14,00€	25,70€
Alto Adige – Piémont – Vénétie			
Südtirol DOC - Riserva Mazon - J. Hofstätter			60,00€
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti BIO	6,50€	14,90€	28,00€
Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino	–	16,20€	32,40€
Barolo DOCG - Roncaglie - Chionetti	–	25,00€	49,00€
Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato	–	15,00€	28,50€
Toscane – Sicile			
Brunello di Montalcino DOCG - M. dè Frescobaldi	–	28,00€	58,00€
Chianti DOCG - Castiglioni - M. dè Frescobaldi	6,00€	13,00€	23,00€
Nero d'Avola DOC - Sherazade - Donnafugata	–	15,00€	27,00€

CHAMPAGNES & BULLES

Champagne Moët & Chandon 75 cl	75,00€
Laurent-Perrier 75 cl	70,00€
Champagne Moët & Chandon 37,5 cl	39,90€
Champagne Dom Pérignon 75 cl	270,00€
Prosecco Canevel 75 cl	30,00€

LES BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Eau minérale plate Zilia 1 l	6,00€
Eau minérale plate St George 1 l	5,50€
Eau minérale plate Panna 75 cl	5,00€
Eau minérale gazeuse Orezza 1 l	6,00€
Eau minérale gazeuse San Pellegrino 75 cl	5,00€

SODAS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Fanta, Sprite 33 cl	4,80€
Jus de Fruits Gioia clémentine ou pomélos (Corse) 25 cl	4,50€
Jus de fruits Pago 20 cl	3,60€

BIÈRES

Heineken 33 cl	5,30€
Pietra 33cl	5,90€
Paolina (blanche) 33cl	5,50€
Kiara 33cl	5,50€
Ribella Ribella (Blonde) 33cl	5,90€

DIGESTIFS

Dolce 5 cl	6,50€
Sambuca, Myrthe, Get 27	
Vita 5 cl	6,90€
Grappa, Muscat San Quilico, Ballantine's 5 ans, Cognac	
Rhum Diplomatico 5 cl	9,50€

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,00€
Capuccino	3,50€
Thés et infusions	3,50€
Café gourmand	8,90€
Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli.	

LES DESSERTS

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages corses et italiens	8,80€
Coupe de glaces (3 boules)	6,80€
Panna cotta à la noix de coco et coulis de mangue	7,90€
Tatin de pommes et glace vanille	8,30€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,50€
Salade de fruits frais au sirop de verveine et glace vanille	8,50€
Tiramisù tradition	8,80€
Coupe de glace artisanale corse* - 3 boules au choix : Vanille canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arbouse, praline nuciola, clémentine corse	9,50€
*José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent	
Le Kube chocolat et praliné avec sa sauce chocolat	9,90€
Café gourmand	8,90€
Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli	

DESSERTS DE SAISON

Soupe de pêches et sorbet framboise	8,90€
Grosse profiterole à la glace vanille ou pistache	9,20€
Nougat glacé* au coulis de framboise	10,40€
*José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent	

Limoncello frappé	6,00€
<i>pour accompagner votre dessert !</i>	



Une grande partie de l'offre est élaborée à bord à base de produits bruts. Certains produits sont congelés ou surgelés à l'origine. Les viandes de bœuf ont pour origine Brésil, Argentine ou Uruguay. Le registre des allergènes (règlement UE n°1169/2011) est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Plats végétariens