


## NOS ENTRÉES

Tomates du pays, pappa al pomodoro,  
espuma de burrata et crumble d'olives taggiasches 

22

Crudo di manzo al pepe, ajo blanco, pesto de roquette  
et copeaux de tomme corse

24

Tournedos de daurade cuit à basse température,  
farce de langoustines, palourdes et tomates confites

26

## NOS PLATS

Millefeuille de légumes d'été, œuf parfait bio, espuma de parmesan 

29

Pappardelle farcies à l'espadon, aubergines, citron et nepita

33

Côtelettes d'agneau grillées au feu de bois, crémeux de petits pois, légumes verts  
et jus d'agneau maison

37

## NOS DESSERTS

13

Véritable baba au rhum  
crème intense aux agrumes

Lingot

à la vanille de Madagascar  
et noix de pécan

Chou chocolat combava  
cœur fruit de la passion

## NOTRE MENU ENFANT

15

Sirop (au choix)

Steak haché du boucher (120g) & frites

**ou**

Pinsa façon Margherita

Deux boules de glace au choix  
(chocolat, vanille ou fraise)

**ou**

Brownie maison et sa boule de glace

“Toute notre carte est faite maison, avec soin et passion”

Toutes nos viandes sont d'origine UE

*Prix nets TTC, service compris*

*N'hésitez pas à solliciter notre personnel de salle pour connaître les allergènes*

# NOS TAPAS

Parmigiana 

(millefeuille d'aubergines, mozzarella, parmesan)

12

Bouchées de porc au teriyaki

12

Arancini à la sicilienne (bœuf & porc)

12

Croquetas à la truffe et aux champignons

14

Sardines à la bastiaise

14

Dips de légumes, sauces tzatziki & guacamole maison 

14

Trio de houmous « à tartiner » (classique, betterave et poivron) 

16

Gambas en kadaïf

(nouilles fines à base de blé), sauce aigre-douce

17

Planche de fromages corse (chèvre et brebis),

chutney de figues et miel de la famille Toma

19

Planche de charcuteries corse

(lonzo, coppa, saucisson, jambon cru)

32

Planche mixte de fromages et charcuteries corses

39

*Prix nets TTC, service compris*

*N'hésitez pas à solliciter notre personnel de salle pour connaître les allergènes*