



NOTRE CARTE

Gaspacho, tartine à la burrata & légumes croquants 🌿

24

Vitello tonnato à la truffe d'été & copeaux de pecorino

26

Carpaccio de poulpe, sauce vierge & mayonnaise au yuzu

27

Courgettes farcies, beurre blanc à la sauge & huile au persil 🌿

25

Coquelet cuit basse température à la diavola, pommes de terre aux épices

35

Linguine au crabe bleu, sauce citronnée au safran

35

Entrecôte d'Angus grillée, crémeux de pommes de terre,
sauce au poivre ou au Roquefort

42

NOS DESSERTS

13

Mousse au chocolat noir
huile d'olive corse, caramel à la fleur de sel
et streuzel au sésame

Lingot

crémeux au yuzu, cœur de basilic,
madeleine au citron Corse, meringue

Tartelette gourmande

à la pêche et aux abricots,
mousse légère au romarin

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

Anchois à la bastiaise

14

Dips de légumes, sauces tzatziki & guacamole maison 

14

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

16

Carpaccio de bœuf, mayonnaise à l'ail noir,
pesto de roquette, copeaux de tomme corse

16

Gambas en kadaïf

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

18

Planche de fromages corse (chèvre et brebis),
chutney de figues et miel de la famille Toma

21

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



SNACKING SALÉ

DIPS DE LÉGUMES

14

Dips de légumes, sauces tzatziki & guacamole maison

Vegetable crudités with homemade tzatziki and guacamole dips

TRIO DE HOUMOUS

16

« à tartiner » (classique, betterave et poivron)

Spreads (classic, beetroot and red pepper)

FOCACCIA VEGGIE

18

Caviar d'aubergine, légumes du soleil grillés et pesto maison au basilic

Eggplant caviar, grilled Mediterranean vegetables and homemade basil pesto

FOCACCIA DE LA CHEFFE

20

Mortadelle fondante, pesto de pistache, crémeux de burrata, roquette fraîche

Melting mortadella, pistachio pesto, creamy burrata, fresh arugula

FOCACCIA DE LA MER

22

Saumon gravlax mariné, cream cheese citronné, roquette fraîche et ciboulette

Gravlax salmon, lemon cream cheese, fresh rocket and chives

CLUB SANDWICH A STORIA

24

Pain de mie toasté garni de poulet grillé, pancetta croustillante,
œuf, mayonnaise maison, tomates, frites

*Toasted sandwich bread filled with grilled chicken, crispy pancetta, egg,
homemade mayonnaise, tomatoes and French fries*

Prix nets TTC, service compris

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



SNACKING SUCRÉ

NOS GAUFRES — 10

- Gaufre chocolat noisette
Chocolate & Hazelnut Waffle
- Gaufre tarte au citron
Lemon Meringue Pie Waffle

NOS GLACES ARTISANALES VILLORESI — 9

Le pot de 220ml

- | | |
|---|---|
| • Rhum raisin
<i>Rum & Raisin</i> | • Fraise
<i>Strawberry</i> |
| • Pistache
<i>Pistachio</i> | • Vanille
<i>Vanilla</i> |
| • Chocolat
<i>Chocolate</i> | • Citron
<i>Lemon</i> |
| • Café Malongo
<i>Malongo Coffee</i> | • Clémentine corse
<i>Corsican Clementine</i> |
| • Café de Colombie
<i>Colombian Coffee</i> | • Noisette (Nuciola)
<i>Hazelnut (Nuciola)</i> |
| • Passion
<i>Passion Fruit</i> | • Caramel beurre salé
<i>Salted Butter Caramel</i> |
| • Mangue
<i>Mango</i> | |

TOUS LES JOURS DE 12H00 À 17H00

*Prix nets TTC, service compris
N'hésitez pas à solliciter notre personnel de salle pour connaître les allergènes*