

NOS PIZZAS

MARGUERITE sauce tomate, emmental français	12,00€
POLLEN DES PRÉS sauce tomate, jambon, emmental français	12,50€
OIGNONS sauce tomate, oignons, emmental français.....	12,50€
OIGNONS ROCK sauce tomate, oignons, roquefort, emmental français	13,00€
NAPOLITAINE sauce tomate, anchois, emmental français	12,50€
SICILIENNE sauce tomate, anchois, câpres	12,50€
REINE sauce tomate, jambon, champignons, emmental français	12,50€
REINE BLANCHE crème fraîche, jambon, champignons, emmental français	13,00€
CHEVAL BLANC sauce tomate, jambon, champignons, coeur d'artichaut, emmental français	13,50€
FRUITS DE MER sauce tomate, moules, crevettes, persillade, emmental français	13,50€
CALZONE (CHAUSSON) sauce tomate, jambon, champignons, oeuf, persillade, emmental français.....	14,00€
CALZONE AU SAUMON (CHAUSSON) sauce tomate, saumon, oeuf, persillade, emmental français	14,00€
CHORIZO sauce tomate, chorizo, emmental français.....	13,00€
4 FROMAGES sauce tomate, roquefort, mozzarella, emmental français, chèvre	13,50€
RAMIREZ sauce tomate, oignons, merguez, emmental français	13,50€
4 SAISONS sauce tomate, artichaut, poivrons, aubergines, emmental français	13,50€
CORSICA sauce tomate, figatelli, emmental français	13,50€
BOLO sauce tomate, bolognaise, emmental français	13,50€
HAWAÏENNE sauce tomate, poulet au curry, crème fraîche, ananas	14,00€
CANNIBALE sauce tomate, bolognaise, jambon, merguez, emmental français, mozzarella	14,00€
MONTAGNARDE sauce tomate, bolognaise, jambon, figatelli, emmental français.....	14,50€
SUPPLÉMENT	0,70€

NOS SPÉCIALES PIZZAS

NATALE

sauce tomate, oignons et pommes caramélisés, foie gras, salade roquette 16,00€

BONAPARTE

sauce tomate, tapenade d'olives noires, aubergines grillées,
mozzarella di buffalo, salade roquette 16,00€

BELLA

sauce tomate, oignons caramélisés, fromage de chèvre,
mozzarella di Buffalo, tomme de brebis, salade roquette 16,00€

NOS HORS D'OEUVRE

ASSIETTE CORSE charcuterie, fromage, terrine de sanglier 18,50€

CARPACCIO DE BOEUF + FRITES MAISON huile d'olive, citron, persil, parmesan 14,50€

CARPACCIO DE SAUMON + FRITES MAISON huile d'olive, citron, persil 14,50€

NOS SALADES COMPOSÉES

SALADE MIXTE

salade verte, tomates, oignons, huile d'olive 12,50€

SALADE MOZZARELLA

salade verte, tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive 13,50€

SALADE CAMPAGNARDE

salade verte, tomates, croûtons, roquefort, lardons, oeuf poché, huile d'olive 13,50€

NOS SALADES CHAUDES

SALADE CHÈVRE CHAUD FEUILLETÉE

salade verte, tomates, fromage de chèvre, pâte feuilletée, vinaigrette..... 14,50€

SALADE DE FOIES DE VOLAILLES

salade verte, tomates, déglacage vinaigre d'estragon, persillade, crème fraîche 14,50€

COTÉ VIANDE

ESCALOPE DE VEAU NATURE (environ 200g)	18,50€
ESCALOPE DE VEAU NORMANDE (environ 200g) crème fraîche, champignons de Paris	22,00€
ESCALOPE DE VEAU VALDOSTANA (environ 200g) crème fraîche, champignons de Paris, jambon blanc, emmental rapé	24,00€
ESCALOPE DE VEAU MOZZARELLA (environ 200g) sauce tomate, mozzarella di Buffala	24,00€
ENTRECÔTE NATURE (environ 320g)	22,00€
ENTRECÔTE AU POIVRE (environ 250g) crème fraîche, poivre gris	25,00€
ENTRECÔTE AU ROQUEFORT (environ 250g) crème fraîche, roquefort.....	25,00€
ENTRECÔTE AUX ECHALOTES (environ 250g) fond de veau, échalotes déglacées au vin blanc	25,00€
FILET DE BOEUF NATURE	24,00€
FILET DE BOEUF AU POIVRE crème fraîche, poivre gris	28,00€
FILET DE BOEUF AU ROQUEFORT crème fraîche, roquefort	28,00€
FILET DE BOEUF CHASSEUR champignons, persillade, déglacage au vin blanc	28,00€
FILET DE BOEUF DU CHEVAL BLANC anchois, oignons, flambés et montés au beurre	30,00€
TARTARE DE BOEUF (environ 300g) coupé au couteau	21,00€

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison.

COTÉ MER

GAMBAS SUR CANAPÉ DE RIZ À LA PROVENÇALE déglacage au cognac, persillade, beurre	32,00€
GAMBAS À LA DIAVOLA piment, fond de veau, déglacées au vin blanc	32,00€

(poissons sur commande et selon arrivage)

SUPPLÉMENT LÉGUMES, FRITES MAISON, PÂTES, RIZ, SALADE, SAUCE	4,00€
---	--------------

aux choix : Tagliatelle ou Penne.

NOS PÂTES

AU BEURRE	14,00€
AU SAUMON sauce tomate, crème fraîche, saumon frais	14,00€
À LA CARBONARA crème fraîche, lardons	14,00€
À LA NAPOLITAINE sauce tomate	14,00€
À L'ARRABIATTA piment, tomate, persillade	14,00€
AU ROQUEFORT crème fraîche, roquefort	14,00€
À LA BOLOGNAISE sauce tomate, viande hachée	14,00€
AUX GAMBAS sauce tomate, gambas	30,00€
PENNE GRATINÉS AU PARMESAN sauce tomate, parmesan	14,00€
PENNE ARRABIATTA piment, tomate, persillade	14,00€
RAVIOLI SIMONE FARCIS À LA VIANDE crème fraîche, jambon blanc	15,00€
RAVIOLI NAPOLITAINE sauce tomate	15,00€
RAVIOLI FARCIS AU BRUCCIO crème fraîche, bruccio	15,00€

Tous nos desserts sont maison sauf les glaces et sorbets.

NOS DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGE CORSES	9,00€
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	9,00€
TARTE MAISON	9,00€
CRÈME BRULÉE	9,00€
FRAISES CHANTILLY (selon saison)	9,00€
PROFITEROLES NAPPÉES DE CHOCOLAT CHAUD	9,00€
TIRAMISÙ MAISON	9,00€
BOULE DE GLACE OU SORBET	2,50€
GLACES	9,00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT	9,00€
MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE	9,00€
CAFÉ GOURMAND	9,00€

NOS BOISSONS

OREZZA 1l	5,00€
OREZZA 33cl	3,00€
SAINT GEORGES 1l	4,00€
SAINT GEORGES 50cl	2,50€
COCA COLA 25cl	3,00€
JUS DE FRUITS 20cl	3,00€
CAFÉ	2,00€
THÉ OU INFUSION	2,00€

NOS ALCOOLS

BIÈRE 33cl Desperados, Pietra, Bud	5,50€
BIÈRE 25cl Heineken	4,00€
MUSCAT PÉTILLANT	4,00€
MUSCAT CORSE	4,00€
KIR	4,00€
PASTIS	4,00€
CAP CORSE	4,00€
VIN CUIT	4,00€
BABY	8,00€
COGNAC	10,00€
LIQUEURS	5,00€
COUPE CHAMPAGNE DRAPPIER	10,00€
CHAMPAGNE DRAPPIER	60,00€
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	80,00€

NOS VINS

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE "VIN DE CORSE"

	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
E. PROVE / AOC Calvi rouge, rosé	22€	30€
PUMONTE DOMAINE ALZIPRATU rouge, rosé		38€
ALZIPRATU CALVI FIUMESECCU / AOC Calvi rouge, rosé		28€
SAPARALE / AOC Sartene rouge, rosé, blanc	18€	28€
CASTELLU DI BARICCI rouge, rosé		38€
CUVÉE MYRTUS SANT ARMETTU rouge		38€
CLOS CULOMBU / IGP ÎLE DE BEAUTÉ rouge, rosé		26€

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE "VIN D'AJACCIO"

	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
DOMAINE PIETRELLA rouge, rosé	14€	26€
CLOS D'ALZETO CUVÉE PRESTIGE rouge, blanc		38€
CLOS D'ALZETO rouge, rosé	18€	28€

LE VERRE DE VIN rouge, rosé, blanc **5,50€**

APPELLATION BROUILLY CONTROLÉE

	<u>75cl</u>
BROUILLY LES SABURINS, Louis Latour	38€

LE VERRE DE BROUILLY **6,00€**