

CARTE DU DEJEUNER

APERITIVO

Jambon corse de Dumè Cesari

Cosican ham

26€

Beignets de tome de brebis, fleurs de courgettes, menthe et népita

Sheep's cheese fritter, zucchini flowers, mint

22€

Trilogie de tartes fines aux légumes de saison, pistou et mozzarella

Savoury tart with grilled vegetables, pesto and mozzarella

22€

Fritto all italiana avec crevettes, calamars, poissons

Fritto all italiana with, shrimps, squids, fish

28€

ENTREES / STARTERS

CRUDO BAR

Carpaccio de loup sauvage, et boutargue

Wild seabass carpaccio with bottarga

49€

Ceviche de loup sauvage guacamole et abricot

Seabass ceviche, guacamole and apricot

47€

Crudo de langoustines à l'huile d'olive Marquilianani et citron Meyer

Langoustine crudo, Marquilianani olive oil, Meyer's Lemon

58€

Battuta de thon de Damien Muller, vinaigre floral, poivron et mostarda di Cremona *Tuna battuta by Damien Muller, flower vinegar, pepper and Mostarda di Cremona* 49€

SALAD BAR

Salade caprese, tomates multicolores, burrata di bufala

Caprese salad with burrata di bufala

35€

Salade de poulpe à la méditerranéenne

Octopus salad, mediterranean style

39€

Salade de crabe bleu, houmous, vinaigrette à l'eau de mer et caviar de boutargue

*Blue crab salad, chickpea hummus,
sea water vinaigrette and bottarga of caviar*

45€

Salade fraîcheur 300Kcal Quinoa, edamame, avocat, graines de courges, roquette avec saumon mariné

*Quinoa, edamame, avocado, pumkin seeds, arugula
with marinated salmon*

35€

SUR LE POUCE...

Salade César avec ou sans bacon

Ceasar salad with or without bacon

35€

Kebab de poulet fermier aux épices

Spicy farmer chicken kebab

32€

Club sandwich au poulet avec ou sans bacon

Traditional chicken club sandwich with or without bacon

35€

Focaccia tomates, olives, mozzarella, pesto, jambon corse de Dumè Cesari et roquette

Tomatoes, olives and mozzarella focaccia with pesto, Corsican ham and arugula

35€

PASTA

Pâtes artisanales strascinati aux langoustines et gingembre

Artisan strascinati pasta, with langoustines and ginger

49€

Spaghetti comme à Amalfi

Amalfi spaghetti style pasta

41€

Linguine salicornes, palourdes, ricotta salée

Clams, samphire and ricotta cheese, linguine

39€

Spaghetti artisanales à la langouste (selon l'arrivage) les 100g

Artisan spaghetti with spiny lobster (depending on the catch) per 100g

28€

POISSONS / FISH

« Grigliata di mare » pêche du jour, 
sauce vierge méditerranéenne, légumes grillés

“Grigliata di mare” catch of the day,

Mediterranean “sauce vierge”

59€

Filet de loup label rouge à la plancha, 
légumes grillés

Red Label seabass filet, and grilled vegetables

54€

Pêche du jour selon arrivage : 

Local fish depending on the catch

Poisson grillé

Catch of the day

18€ / 100g

Langouste grillée

Grilled Spiny lobster

28€ / 100g

Langoustines grillées

Grilled langoustine

59€

VIANDES / MEAT

Coquelet à la « diavola », 
pommes de terre au four

Spring chicken with a spicy diavola sauce and potatoes

51€

Tagliata de Black Angus (400g) 
roquette et parmesan

Black Angus Tagliata, aragula, parmigiano cheese

59€

Côte de bœuf normande et ses garnitures 
(1.2kg pour 2 personnes, 20 minutes de cuisson)

Rib of beef « normande »

(1.2 kg for 2 people, allow 20 minutes for cooking)

145€

Côte de veau fermière (400g) 
purée de pommes de terre

Farm-raised veal chope with mashed potatoes

51€

GARNITURES EN SUPPLEMENT / ADDITIONAL SIDE DISHES

Purée de pommes de terre à la truffe d'été / Mashed potatoes with summer truffle 19€

Purée de pommes de terre / Mashed potatoes 14€

Frites maison / Homemade french fries 14€

Légumes grillés / Grilled vegetables 14€

Salade verte / Green salad 10€

Riz / Rice 14€

Nos viandes bovines sont d'origine, nées, élevées en France / Our beef from, born, raised in France

Black Angus est d'origine, née, élevée aux USA / Black Angus from, born, raised in USA

Nos volailles sont d'origine, nées, élevées en France / Our poultry from, born, raised in France

Prix nets - Service compris / Prices include taxes and service fee



VEGETARIEN
VEGETARIAN



SANS GLUTEN
GLUTEN-FREE

CARTE DU DÎNER

APERITIVO

Jambon corse de Dumè Cesari

Cosican ham

26€

Beignets de tome de brebis, fleurs de courgettes, menthe et népita

Sheep's cheese fritter, zucchini flowers, mint

22€

Trilogie de tartes fines aux légumes de saison, pistou et mozzarella

Savoury tart with grilled vegetables, pesto and mozzarella

22€

Fritto all italiana avec crevettes, calamars, poissons

Fritto all italiana with, shrimps, squids, fish

28€

ENTREES / STARTERS

CRUDO BAR

Carpaccio de loup sauvage et boutargue

Wild seabass carpaccio with bottarga

49€

Ceviche de loup sauvage guacamole et abricot

Seabass ceviche, guacamole and apricot

47€

Crudo de langoustines à l'huile d'olive Marquilianani et citron Meyer

Langoustine crudo, Marquilianani olive oil, Meyer's Lemon

58€

Battuta de thon de Damien Muller, vinaigre floral, poivron et mostarda di Cremona

*Tuna battuta by Damien Muller, flower vinegar, peppers
and Mustard of Cremona*

49€

SALAD BAR

Salade de poulpe à la méditerranéenne

Octopus salad, méditerrananean style

39€

Salade de crabe bleu, houmous de pois chiche, vinaigrette à l'eau de mer, et caviar de boutargue

*Blue crab salad, chickpea hummus
and sea water, bottarga of caviar*

45€

Nos viandes bovines sont d'origine, nées, élevées en France / Our beef from, born, raised in France

Black Angus est d'origine, née, élevée aux USA / Black Angus from, born, raised in USA

Nos volailles sont d'origine, nées, élevées en France / Our poultry from, born, raised in France

Prix nets - Service compris / Prices include taxes and service fee



VEGETARIEN



SANS GLUTEN

PASTA

Pâtes artisanales strascinati aux langoustines et gingembre

Artisan strascinati pasta, with langoustines and ginger

49€

Spaghetti comme à Amalfi

Amalfi spaghetti style pasta

41€

Risotto au parmigiano 24 mois d'affinage et truffe d'été

Risotto parmigiano matured 24 months, with summer truffle

48€

Spaghetti artisanales à la langouste (selon l'arrivage) les 100g

Artisan spaghetti with spiny lobster (depending on the catch) per 100g

28€

POISSON / FISH

« Grigliata di mare » pêche du jour, sauce vierge méditerranéenne, légumes grillés

*"Grigliata di mare" catch of the day,
Mediterranean "sauce vierge"*

59€

Filet de loup label rouge à la plancha, légumes grillés

Red Label seabass filet, and grilled vegetables

54€

Pêche du jour façon tajine

Sea tajine of the day

52€

Pêche du jour selon arrivage :

Local fish depending on the catch

Poisson grillé

Catch of the day

18€ / 100g

Langouste grillée

Grilled Spiny lobster

28€ / 100g

Langoustines grillées

Grilled langoustine

59€

VIANDE / MEAT

Coquelet à la « diavola », pommes de terre au four

*Spring chicken with a spicy diavola sauce
and potatoes*

51€

Tagliata de Black Angus (400g) roquette et parmesan

*Black Angus Tagliata, arugula,
parmigiano cheese*

59€

Côte de bœuf normande et ses garnitures (1.2kg pour 2 personnes, 20 minutes de cuisson)

Rib of beef « normande »

(1.2 kg for two people, allow 20 minutes for cooking)

145€

Côte de veau fermière (400g) purée de pommes de terre

Farm-raised veal chope with mashed potatoes

51€

GARNITURES EN SUPPLEMENT / ADDITIONAL SIDE DISHES

Purée de pommes de terre à la truffe d'été / Mashed potatoes with summer truffle 19€

Purée de pommes de terre / Mashed potatoes 14€

Frites maison / Homemade french fries 14€

Légumes grillés / Grilled vegetables 14€

Salade verte / Green salad 10€

Riz / Rice 14€

FROMAGES / CHEESE

Assiette de fromages corses et italiens affinés et condiments

Selection of fine corsican and italian cheeses

30€

DESSERTS

Profiterole glace « fior di latte » sauce chocolat

Profiterole with fior di latte, hot chocolate sauce

25€

Fraise en nage de menthe, sorbet fraîcheur

Strawberries and mint, in syrup with sorbet

25€

Baba aux agrumes, crème de limoncello

Citrusy baba with limoncello cream

25€

Tropézienne façon millefeuille à la fleur d'oranger

Tropezian cake like a « millefeuille »

orange blossom flavor

25€

Vacherin framboise, vanille verveine

Ice Cream « Vacherin »

Raspberry, vanilla and verbena, meringue

25€

Affogato glace à la vanille de Tahiti, café expresso

*Affogato: espresso coffee poured over
of vanilla ice cream*

18€

Assiette de fruits rouges

Plate of red fruits

27€

Assiette de fruits frais

Plate of fresh fruits

24€

**DOUCEUR
LIQUIDE**
Domaine Leccia
Muscat du
Cap Corse en
dame Jeanne
20€

ASSORTIMENTS DE GLACES ET SORBETS

Assortment of ice creams and sorbets

7€ la boule

Nos choix de glaces :

Vanille de Tahiti, chocolat, fleur de lait, pistache, café

Assortment of ice creams:

vanilla, chocolate, fior di Latte, pistachio, coffee

Nos choix de sorbets : 

Fraise, framboise, citron, fruits exotiques, noix de coco

Assortment of sorbets:

Strawberry, raspberry, lemon, exotic, coconut

Gourmandises supplémentaires : Chantilly, sauce chocolat, éclats d'amandes

Extras : chantilly, chocolate sauce, grilled almond

5€

 SANS LACTOSE
LACTOSE FREE

Prix nets - Service compris / Prices include taxes and service fee

 SANS GLUTEN
GLUTEN-FREE