

Le Moment Partagé

Planche de Charcuterie Corse

Assortiment de charcuteries Corse, sélection du Chef
Petite : 2/3 pers 18€ Grande : 4/6 pers 32€

Planche Mixte

Assortiment de charcuteries et fromages, sélection du Chef
Petite : 2/3 pers 20€ Grande : 4/6 pers 36€

Fuet sélection 9€

Terrine du moment 8,50€

Entrées

Oeuf à la coque "BIO" 7,50€

Mouillettes grillées & Pancetta croustillante

Huitres N°3 du parc de l'Impératrice "Joël Dupuch"

x6: 15€ / x9: 22,50€

Velouté de légumes, Escargots poêlés 15€

Crèmeux, parfumé, et délicieusement original

Os à Moelle du Recoin 16€

Uniquement soir et week-end

Foie gras mi-cuit marbré cacao, piment d'Espelette 23€

Camembert rôti 17€

Mouillettes grilées & Guanciale

Au Feu de Bois

Côte de Bœuf Maturée (Voir Ardoise)

Servi avec toutes les sauces, salade et deux garnitures au choix

Entrecôte ~400g "Sélection du boucher" 32€

Une sauce, salade et une garniture au choix

Côte de Bœuf ~1,2Kg "Sélection du boucher" 79€

Deux sauces, salade et deux garniture au choix (Pour 2)

Magret de Canard IGP ~450g 32€

Une sauce et une garniture au choix

Banderilla de Tricandilles à la persillade 24€

Une garniture au choix

Côte de Veau ~400g 33€

Une sauce et une garniture au choix

Garnitures

- Frites à la graisse de Bœuf
- Gratin dauphinois
- Légumes de saison
- Sucrine braisée
- Salade verte

Sauces

- Fromagère
- Poivre vert
- Cèpes
- Béarnaise
- Échalotes confites

Plats

Linguines flambées dans la meule 22€

Guanciale croutillante +4€

Risotto aux cèpes, espuma végétal 15€

Souris d'Agneau, jus au thym 34€

Cuisson basse température

Une garniture au choix

**Tartare de bœuf Charolais au couteau,
fumé au bois de hêtre 25€**

Frites à la graisse de bœuf et salade

Brochette de lotte au chorizo 27€

Risotto

Poisson “selon arrivage” (voir ardoise)

Risotto

Desserts

Le chariot du RECOIN 9€ la part

Sélection de desserts réconfortant “rappel d'enfance” pour un final gourmand

Crème brûlée 9€

Profiteroles Bordelaise “cannelés” 11€

Assiette de fromage 13€

3 fromages

Café gourmand 10€

The ou infusion gourmande 11€

Glaces / Sorbets

1 Boule: 2,90€ / 2 Boules: 4,60€ /3 Boules: 6,80€

*Vanille, Chocolat, Rhum-raisin, Noix de coco, Café, Caramel beurre salé,
Citron vert, Poire, Fraise*

Boissons Fraîches

- Coca - Coca Zéro.....4,00€
- Perrier.....4,00€
- Limonade.....3,90€
- Diabolo.....4,10€
- Orangina.....4,00€
- Schweppes Tonic/Agrumes...4,00€
- Fuzetea.....4,00€
- Sirop à l'eau.....2,20€
- Jus de Fruits, Pago.....4,50€
(Pomme, Orange, Ananas, Fraise, Tomate)
- Supp. Sirop ou Tranche.....0,20€

Apéritif

- Ricard 2 cl.....3,50€
- Pastis 2 cl.....3,50€
- Porto 6cl.....5,00€
- Martini Rouge ou Blanc.....6,00€
- Suze 6cl.....6,00€
- Kir 12cl.....6,50€
- Kir Royal.....13,00€
- Lillet Blanc ou Rosé 6cl.....7,00€
- Ballantine's 4cl.....7,00€
- Jack Daniel's 4cl.....9,00€
- Whisky soda.....8,00€

Eau

- Abatille Gaz 50cl...3,90€ 1L...4,50€
- Abatille Plate 50cl...3,50€ 1L...4,10€

Bières Pression

- | | |
|--|-----------------|
| • Blonde Pils Meteor 25cl.....4,00€ | 50cl.....7,50€ |
| • Abbaye Wendelinus Meteor 25cl..5,00€ | 50cl.....9,00€ |
| • Bière du Moment 25cl.....5,00€ | 50cl.....9,00€ |
| • Pression Sirop 25cl.....4,20€ | 50cl.....7,90€ |
| • Panaché 25cl.....4,20€ | 50cl.....7,90€ |
| • Monaco 25cl.....4,50€ | 50cl.....8,50€ |
| • Picon Bière 25cl.....5,50€ | 50cl.....10,00€ |

Bières Bouteille 33cl

- Bière sans alcool.....4,50€
- Pietra Colomba Blanche.....6,00€
- Pietra Ambré.....6,00€
- Mort Subite Kriek.....6,50€
- IPA Meteor.....6,00€
- Desperados.....6,50€

Mocktails

- **Florida**6,00€
(Ananas, Orange, Citron, Grenadine)
- **Virgin Mojito**.....7,00€
(Menthe fraiche, citron vert, cassonade, eau gazeuse)
- **Virgin Piña Colada**.....7,00€
(Ananas, coco)

Cocktails

- **Lillet Tonic**.....9,50€
- **Lillet Spritz Rosé**.....10,00€
- **Spritz Apérol**.....9,50€
- **Spritz St Germain**.....12,00€
- **Américano**.....9,50€
(Martini Rouge, Martini Dry, Martini Blanc, Campari)
- **Mojito**9,00€
(Rhum, Menthe fraiche, Citron vert, Cassonade, Eau Gazeuse)
- **Piña Colada**.....9,50€
(Rhum, Ananas, Coco)
- **Paloma**.....9,00€
(Tequila, Citron vert, Tonic pamplemousse rosé)
- **Maï taï**.....9,00€
(Rhum, Triple sec, Sucre de canne, Citron vert, Sirop Orgeat)
- **Basilic Smash**.....8,50€
(Gin, Jus de citron, Sirop de Basilic, Sucre de Canne)
- **Gin Tonic**.....8,00€
(Gin, Schweppes)
- **Caïpirinha**.....8,50€
Cachaça, citron vert, Cassonade)
- **Expresso Martini**.....9,50€
(Vodka, Liqueur de café, Expresso, Sucre de Canne)
- **Moscow Mule**.....9,50€
(Vodka, Ginger beer, Jus de Citron)
- **Lynchburg Lemonade**.....12,00€
(Jack Daniels, Triple sec, Sucre de canne, Citron, Limonade)
- **Whisky Sour**.....10,00€
(Whisky, jus de citron, Sucre de Canne, blanc d'Œuf)
- **Cuba Libre**.....8,00€
(Whisky, Coca, Citron vert)

Boisson Chaudes

- **Expresso.....2,00€**
- **Décaféiné.....2,10€**
- **Double Expresso.....3,90€**
- **Café Allongé.....2,20€**
- **Décaféiné Allongé.....2,40€**
- **Noisette2,30€**
- **Grand Crème.....4,10€**
- **Thé, Infusion.....4,00€**
- **Cappucino.....4,40€**
- **Irish Coffee (Whisky).....10,00€**
- **Jamaïcan Coffee (Rhum).....10,00€**
- **French Coffee (Cognac).....10,00€**

Digestif

- **Get 27.....7,00€**
- **Bailey's7,00€**
- **Limoncello.....7,00€**
- **Don Papa 4cl.....9,00€**
- **Zacapa Rhum arrange 4cl.....11,00€**
- **Diplomatico 4cl.....9,00€**
- **Rhum Arrange 4cl.....7,00€**

**Spiritueux Spéciaux voir
carte des vins**