

Carte des Vins :

Le vin de la Maison :

Vin des pays du Var, Domaine « Chaleur de Méditerranée »

Rouge, Rosé, Blanc

Le Verre : 3.50 euros,

Le ¼(25cl) : 6 euros,

Le 1/2(50 cl) : 9 euros.

Nos Vins Rouges :

Côte du Rhône 75 cl : 32 euros.

Terra Vecchia (Corse)75 cl : 29 euros

Costa Serena (Corse)75 cl : 27 euros

Nos Vins Rosés :

Terra Vecchia (Corse)75cl : 29 euros

« Magalie » Domaine Figuières 75 cl : 35 euros

« Magalie » Domaine Figuières 50 cl : 20 euros

Costa Serena (Corse) 75 cl : 27 euros

Nos Vins Blanc :

« Valérie » Domaine Figuières 75 cl : 35 euros

« Valérie » Domaine Figuières 50 cl : 20 euros

Costa Serena (Corse) 75cl : 27 euros

Terra Vecchia (Corse) 75cl : 29 euros

Vin du Mois :

Domaine Loulou Charmeuse

En rosé ou Blanc 25 euros

Carte des Vins :

Le vin de la Maison :

Vin des pays du Var, Domaine « Chaleur de Méditerranée »

Rouge, Rosé, Blanc

Le Verre : 3.50 euros,

Le 1/2 (25cl) : 6 euros,

Le 1/2 (50 cl) : 9 euros.

Nos Vins Rouges :

Côte du Rhône 75 cl : 32 euros.

Terra Vecchia (Corse) 75 cl : 29 euros

Costa Serena (Corse) 75 cl : 27 euros

Nos Vins Rosés :

Terra Vecchia (Corse) 75cl : 29 euros

« Magalie » Domaine Figuières 75 cl : 35 euros

« Magalie » Domaine Figuières 50 cl : 20 euros

Costa Serena (Corse) 75 cl : 27 euros

Nos Vins Blanc :

« Valérie » Domaine Figuières 75 cl : 35 euros

« Valérie » Domaine Figuières 50 cl : 20 euros

Costa Serena (Corse) 75cl : 27 euros

Terra Vecchia (Corse) 75cl : 29 euros

Vin du Mois :

Domaine Loulou Charmeuse

En rosé ou Blanc 25 euros

Formule du Midi (du lundi au vendredi)

14 euros

Gnocchi sauce au choix + dessert du jour

Sauces : arrabiatta, pesto au basilic, pesto rosso, fromage corse.

Menu Enfant :

10 euros

Sirup enfant

Nuggets Frites ou fish and chips ou gnocchi en sauce tomate

Glace enfant.

Les desserts :

Tiramisu au Nutella Maison

8 euros

Assiette de fromages « Corse » et confiture de figues

10 euros

Panna Cotta Maison au coulis de fruits rouges

8 euros

Fondant au chocolat et sa boule de glace à la vanille,
chantilly

8 euros

Mousses à la châtaigne Maison et boule de glace à la vanille,
chantilly

8 euros

Café gourmand

9 euros

Côté Mer :

Poulpe Rôti en persillade	27 euros
(Servi avec pommes de terre Frites Maison salade et Mayonnaise Maison)	
Gambas flambées au Cassia et persillade	24 euros
(Servi avec Riz safran, Légumes et salade)	
Steack de thon mi-cuit	23 euros
(Servi avec Riz safran, légumes et salade)	
Poïson de coquillage	23 euros
(Moules, coqueaux, crevettes, saints jaques en persillade et mayonnaise maison)	
Fouget grondin au four	22 euros
accompagne de pomme de terre à la provençale	

Côté Terre :

Entrecôte (origine Fr)	25 euros
(Servi avec pommes de terre frites maison et Salade)	
Travers de porc confite au miel et saveurs du maquis (origine Fr)	20 euros
(Servi avec pommes de terre Frites maison et salade)	
Burger Corse	18 euros
(Viande Hachée, salade, tomate, oignons confits, fromage corse, coppa grillée)	
Lasagnes de brousse farce de blettes et menthe en sauce tomate au four	
servi avec salade	19 euros
bouris d'agneau au Thym confite maison	24 euros
(Accompagné de pommes de terre Maison et salade)	
Supplément sauce :	3 euros
(Poivre, Fromage Corse)	
Supplément accompagnement	4,5 euros
(Pommes de terre frites maison, Riz safran, Légumes)	

Les Entrées et Salades :

Salade Mixte (Craquant Italien, tomate, oignon, olives noire) 4,5 euros

Tartine corse

plats : 16 euros

Pocaccia à la tomate jambon corse brousse copeaux de tomme de brebis
figue et craquant Italien tomate olive noire

Salade Italienne

Entrée : 10/ Plat : 16 euros

(Craquant Italien, Tomates, jambon cru, burrata, olives noires)

Salade de poulpe

Entrée : 10 / plat : 15 euros

(Craquant Italien, tomate, poulpe mariné, olives noires)

Salade fraîcheur

Entrée : 10/ plat : 16 euros

(Craquant Italien, tomate, oignons, avocat, pamplemousse, crevettes, olives
noires et perles de citrons)

Bouquet de crevettes et mayonnaise maison

15 euros

Charcuterie Corse

-Petite

15 euros

-Grande

25 euros