

C'est INCONTOURNABLE

FIGATELLU

15€

SAUCISSE DE FOIE FUMÉE GRILLÉE AU FOUR SUR DU PAIN PRÉSENTE EN QUATRE TARTINES ET SERVI AVEC SALADE

LE FIGATELLÙ EST UNE SAUCISSE TRÈS GOUTUE COMPOSÉE DE VIANDE MAIGRE ET GRASSE ET SURTOUT DE FOIE DE LA RACE DE COCHON PORCU NERU

DE FEGATU «FOIE» EST CONNU EN CORSE DEPUIS L'ÉPOQUE DE LA DOMINATION GÉNOISE (AU MOYEN ÂGE)
CETTE SAUCISSE DE FOIE UNIT TOUTES LES SENSIBILITÉS GASTRONOMIQUES CORSES.

TERRINES 16€

SELON ARRIVAGE

TERRINE DE FIGATELLÙ

RILLETES DE PORC AUX CHÂTAIGNES

PÂTÈ DE FIGATELLÙ AUX NOISETTES

PÂTÈ DE SANGLIER À LA MYRTE

SALADE CROQUANTE

5€

SERVIE DANS UN BOL LIT DE MESCLUM LÉGUMES CRUS RÂPÉS
CHOU FLEUR BROCOLIS CHOU ROMANESCO CAROTTES
MÉLANGE DE GRAINES GOMASIO
SAUCE MAISON
HUILE D'OLIVE CORSE - VINAIGRE BALSAMIQUE

Les PLANCHES

CHARCUTERIE

PETITE PLANCHE



16 €

GRANDE PLANCHE



24 €

CHARCUTERIE FERMIÈRE DE CORSE
PRODUITE PAR STEPHANE MANNEI
RACE DE COCHON PORCU NERU

FROMAGE

PETITE PLANCHE

Pour les petits gourmands

12 €

GRANDE PLANCHE

Pour les grands gourmands

22 €

FROMAGE FERMIER DE CORSE
CHEVRE PRODUIT PAR STEPHANIE CELLI
BREBIS PRODUIT PAR ISABELLE MICAELLI

Les BRUSCHETTAS

LÉGUMES 9€

BASE SAUCE TOMATE ET
CAVIAR D'AUBERGINES

PETITS DÉES DE LÉGUMES
MARINÉS EN PERSILLADE

MOZZARELLA RAPÉE

FROMAGES 9€

BASE DE CINQ FROMAGES
CREMEUX

PERSILLADE / PISTOU CORSE
PESTO

MOZZARELLA RAPÉE

GRANDE TARTINE À PARTAGER / QUINZE MINUTES DE CUISSON

Le GRIGNOTAGE

À TARTINER 4€

TAPENADE

D'olives Corse

TOMATADE

Caviar de tomates Corse

CRÈME D'ARTICHAUT

Artichauts Corse

CONFIT DE POIVRONS

Caviar de tomates Corse

CONFIT 3 LEGUMES

Des Frères Balko

BASQUELETTE

Marché des Carmes (Piquant)

À CROQUER 4€

COURGETTES

Grillées et au vinaigre

AUBERGINES

Grillées et au vinaigre

ARTICHAUTS MARINÉS

Coeurs d'artichauts à la paysanne

CHAMPIGNONS MARINÉS

Champignons à la paysanne

POIVRONS MARINÉS

Des Frères Balko

POIVRONS CERISE / CHEVRE

Des Frères Balko (Piquant) 5PCs

C A D E N E T

TOUTES CES SUGGESTIONS SONT SERVIES AVEC DE
DELICIEUSES TRANCHES DE PAIN GRILLE DE CHEZ CADENET

Le PLAT DU MOMENT

ENTRE 12€ ET 15€

SELON LES SAISONS ET L'INSPIRATION

LE PLAT DU MOMENT EST PRÉPARÉ SELON LA
RECOLTE MATINALE DU MARCHÉ
UNIQUEMENT COMPOSÉ DE PRODUITS FRAIS

Les DESSERTS

FIADONE (FLAN CORSE)

Zestes de citrons, Brocciu caramel, vin de liqueur de myrte

7€

MOUSSE CHOCOLAT SUR CRÈME DE CHÂTAIGNES

Crème de châtaigne à base de farine de châtaigne corse
Mousse chocolat sans sucre

6€

TARTE CITRON MERINGUÉE

Recette de ma maman, meringue croquante

7€

TARTE CHOCOLAT ORANGE

Recette de ma maman, ganache chocolat, orange cointreau

6.5€

DESSERT DE L'INSTANT

SELON INSPIRATION DU MOMENT

3 A 5€