

NOS ENTRÉES :

- Tomate Mozzarella et son sorbet Basilic..... 9 €*
Carpaccio de Boeuf Charolais et son Toast de Chèvre Chaud.... 11 €
Foie Gras et ses Toasts de Pain d'épices, Chutney de Figs..... 12 €
-

NOS PLATS ; Coté Terre :

- Tartare de Boeuf Charolais aux 5 épices 17 €*
Entrecôte de Boeuf (330g) 20 €
Magret de Canard Entier (400g) 20 €
Côte de Boeuf (500g) 25 €

*Tous nos plats sont accompagnés de :
Frites Maison ou Ratatouille ou Salade ou Riz.*

NOS PLATS ; Côté Mer :

- Calamars persillés 17 €*
Pavé de Saumon en croûte d'épices à la Cajun 18 €
Tartare de Saumon, Mangue & Avocat 19 €
Plancha de Gambas à la Provençale 20 €

Tous nos plats sont réalisés sur place, par nos soins.

NOS SPÉCIALITÉS CORSES :

« **L'Instant Corse** » Planche de Charcuterie et Fromage Corse 21 €

« **La Mazzeta Corsica** »

Baguette garnie d'un figatelli grillé sur lit de Brocciu, Salade Gourmande 16 €

Camembert Pané entier et sa charcuterie Corse 19 €

Tiramisu Corse « Spécialité de la Maison »

Crème au Mascarpone, Crème de Châtaigne Corse, Liqueur de Myrthe 7 €

Fiadone « A notre façon » 6 €



Steak haché du Boucher (150 g) & ses Frites Maison
Ou

La Pizz'tchoun (Margherita ou Roma)

+

1 Boisson (25 cl) au Choix

+

2 Boules de Glace au Choix ou Pom'pote.

9,50 €



NOS SALADES :

La Kentucky : 13 €

Mesclun de Salade, Bouchées de Filet de Poulet croustillants, Tomates cerises, Oignons rouges, Mozzarella, Croutons de pain.

La Veggie : 13 €

Mesclun de Salade, Aubergines grillées, Courgettes grillées, Lanières de poivrons marinés, Oignons rouges, Tomates cerises, Croutons de pain.

L'Oslo : 14 €

Mesclun de Salade, Brisures de Saumon fumé, Avocat, Tomates cerises, Rondelles de radis rose, Citron.

L'Italienne : 14 €

Mesclun de Salade, Jambon speck, Toast de chèvre chaud, Tomates confites, Oignons rouges, Noisettes.

NOS PIZZAS :

Margherita : Tomate, Emmental, Origan, Olives..... 10 €

Anchois : Tomate, Anchois, marinade d'ail, Olives..... 11 €

Roma : Tomate, Jambon, Emmental, Olives..... 11 €

4 Fromages : Tomate, Chèvre, Roquefort, Mozzarella, Emmental, Olives..... 11 €

Royale : Tomate, Jambon, Emmental, Champignons, Oeuf, Olives..... 11 €

Pélissannaise : Tomate, Saumon, Crème Fraiche, Citron, Aneth, Olives..... 12 €

Picholine : Tomate, Viande hachée épicée, oignons, poivrons, emmental, olives..... 12 €

Sabine : Tomate, Figatelli, chèvre, miel, noisettes, emmental, olives.....12 €

Grossanne : Tomate, Mozzarella, jambon cru, emmental, pesto, olives.....12 €

Verdale : Tomate, Champignons, poivrons, oignons, tomate cerises, emmental, olives.....12 €

NOS VINS

Château Virant - Rouge / Blanc / Rosé :
Coteaux d'Aix en Provence IGP.

Verre : 2 € 1/4 L : 3,90 € 1/2 L : 6,90 €

ROUGES :

Château le Faure Verre : 3,80 € Btle : 19 €
Bordeaux AOP 2016

Château Saint Hilaire
Cuvée Prestige AOP 2016 Btle : 22 €

Château Monte Christo, Grand Cru
Saint Émilion Cuvée 2014 Btle: 36 €

ROSÉS :

Famille Sumeire, Nautic
Méditerranée IGPBtle : 18 €

Château de Calissanne
« Terre de Provence » AOP 2019Btle : 20 €
Coteaux d'Aix en Provence

BLANC :

Château Virant « Chardonnay » IGP
Coteau d'Aix en Provence 2019.....Btle : 21 €

Château Saint Hilaire
Cuvée OR - MuscatBtle : 22 €
Coteaux d'Aix en Provence.

DESSERTS :

Café ou Thé Gourmand et ses mignardises du moment 6 €

Moelleux au Chocolat à la fève de Tonka 6 €

Crème Brulée à la Vanille Bourbon 6 €