



EXPRESSO	2,40€
CAFÉ ALLONGÉ	2,40€
EXPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,60€
NOISETTE	2,60€
DOUBLE EXPRESSO	4,20€
CAFÉ CRÈME	3,90€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€
CAPPUCINO	4,70€
CHOCOLAT VIENNOIS	5,90€
CAFÉ VIENNOIS	5,90€
THÉ EARL GREY	4,60€
THÉ VERT GUNPOWDER	4,60€
THÉ VERT MENTHE	4,60€
APHRODITE	4,60€
Thé vert Darjeeling, Nepita, Gingembre.	
ÉTÉ CORSE	4,60€
Thé blanc, thé vert Sencha, saveurs de pêche, poire, abricot, hibiscus.	

NOS BOISSONS CHAUDES

NOS SOFTS

EAU PETILLANTE OREZZA 50CL	4,10€
EAU PETILLANTE OREZZA 1L	5,50€
EAU PLATE PLANCOËT 50CL	4,10€
EAU PLATE PLANCOËT 1L	5,50€
COCA-COLA/ COCA COLA ZÉRO 27,5CL	3,90€
SIROP À L'EAU 24CL	2,90€
DIABOLO 24CL	3,50€
JUS DE FRUITS 24CL	3,90€
THÉ GLACÉ MAISON 24CL	4,50€
ARANCIATA ROSSA 27,5 CL	4,60€
Limonade italienne à l'orange sanguine	
ARANCIATA 27,5 CL	4,60€
Limonade italienne à l'orange	
LIMONATA 27,5 CL	4,60€
Limonade italienne plus citronnée	



NOS VIRGIN COCKTAILS



LE CAMPOMORO	7,50€
Jus de pamplemousse, rooibos corse, confiture de figues et tonic.	
DIS-MOI OUI	7,50€
Jus d'ananas, sirop d'orgeat, ginger beer.	
FAIS-MOI ROUGIR	7,50€
Jus de fraises, coulis de framboises, sirop de cerises amarena, limonade.	
HONKY-TONKA	7,50€
Jus de mangue, sirop de fève de tonka maison, rooibos corse, ginger beer.	



NOS COCKTAILS,
APÉRITIFS & DIGESTIFS

BALANCE TON POIVRE 9 €

Vin blanc corse de la Maison Paganelli (12cl)
Sirop de vanille, poivre, gingembre.

BONIFAST LOVE 9,90 €

Rhum Blanc (5cl), jus d'ananas, jus de fraise, lait de coco.

LE PAMPELLE UP 9,90 €

Gin l'Acrobate (4cl), liqueur de pamplemousse Pampelle (2cl), tonic, sirop d'hibiscus maison.

L'OISEAU DU MAQUIS 9,90 €

Rhum brun (5cl), Cap Mattei rouge (2cl), jus d'ananas, Citron vert et gingembre.

LE BAISER DE CORSE 9,90 €

Gin (4cl), menthe pastille (2cl), jus de fraise, citron vert, eau gazeuse.

LE PAMPLEMOUSSE SPRITZ 9,90 €

Aperol (5cl), Pampelle (3cl), jus de pamplemousse, Prosecco (10cl), eau gazeuse.

LE SPRITZ 9,50 €

Prosecco (12cl), Aperol (5cl), orange tranchée, eau gazeuse.

LE CAPO SPRITZ 9,50 €

Tarino bianco blanc et liqueur de myrthe (5cl), Prosecco (12cl), eau gazeuse.

SPRITZ FLOWER 9,90 €

Liqueur de sureau sauvage (5cl), prosecco (12cl), eau gazeuse

SPRITZ LIMONCELLO 9,90 €

Prosecco (12cl), limoncello (5cl), eau gazeuse

PINK SPRITZ 9,90 €

Limoncello (5cl), jus de fraise, citron, prosecco (12cl)

MOSCOW MULE 9,90 €

Vodka (5cl), citron vert, ginger beer.

BASIL SMASH 9,50 €

Gin l'Acrobate (5cl), jus de citron vert, Sirop de canne, basilic.

GIN TONIC 9,90 €

Gin l'Acrobate (5cl), tonic méditerranéen.

LOVE MARGARITA 9,90 €

Vodka (4cl), triple sec (2cl), jus de fraise, citron vert.

PORNSTAR MARTINI 9,90 €

Vodka (5cl), sirop de vanille, fruits de la passion, Prosecco (3cl).

EXPRESSO MARTINI 9,90 €

Vodka (5cl), liqueur de café (2cl), sirop fève de Tonka, expresso.

CASANIS (4cl) 7 €

CAP CORSE MATTEI (6cl) 6,50 €

RAPPO (6cl) 6,50 €

MUSCAT CORSE (10cl) 6,50 €

MUSCAT PÉTILLANT CORSE (12cl) 6,90 €

MUSCAT PÉTILLANT CORSE BTL (75cl) 39 €

KIR CORSE (12cl) 6,90 €

Vin blanc Maison Paganelli et liqueur de Mandarine

PROSECCO (12cl) 6,90 €

PROSECCO BTL (75cl) 39 €

MENTHE PASTILLE (5cl) 6,90 €

AMERICANO (5cl) 7,50 €

LIQUEURS CORSES (5cl) 8,50 €

AMARETTO (5cl) 8,50 €

GIN CORSE L'IMMORTEL MATTEI (5cl) 12 €

WHISKY P.M TOURBÉ (5cl) 10,50 €

Distillerie Mavela 7 ans

WHISKY P.M SIGNATURE (5cl) 9,50 €

Distillerie Mavela 7 ans

CORSICAN COFFEE 10,50 €

Whisky P.M Corse (5cl), café, crème chantilly

NOS BIÈRES

PIETRA PRESSION (25cl) 4,50 €

PIETRA PRESSION (50cl) 7,90 €

PIETRA IPA PRESSION (25cl) 4,90 €

PIETRA IPA PRESSION (50cl) 8,50 €

COLOMBA PRESSION (25cl) 4,90 €

COLOMBA PRESSION (50cl) 8,50 €

LA PIETRA IPA BTLE (33cl) 6,50 €

LA PIETRA AMBRÉE BTLE (33cl) 6,50 €

LA PIETRA ROSSA BTLE (33cl) 6,50 €

LA COLOMBA BTLE (33cl) 6,50 €



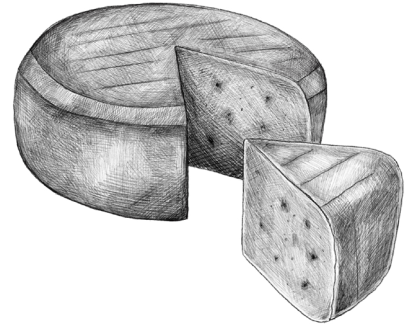
UNE TERRINE DE MON VILLAGE 10,50 €
À partager

1 BURRATA 2 POSSIBILITÉS 9,90 €
Au choix : pesto, tomates

BURRATA À LA TRUFFE  14,50 €

NOS BONS PRODUITS
À DÉGUSTER
À TOUTE HEURE

NOS TAPAS



NOS PLANCHES À PARTAGER

LA SAINTE-TRINITÉ 12,50 €
Coppa, lonzu et saucisson de Pascal Flori (90g)

UN SOIR SUR LE GR  15,90 €
Notre sélection de fromages corses. (90g)

LA NUSTRALE GAGNANT 19,90 €
Coppa corse, Saucisson corse, Lonzu corse,
notre sélection de fromages corses, confiture. (180g)

Nous sélectionnons des viandes de qualité, issues de l'Union Européenne. **ATTENTION ALLERGIES :**
Nous agrémentons nos assiettes de vinaigre balsamique et Grana Padano.
Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou intolérance.



NOS FORMULES DU MARCHÉ !

(Disponibles le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés,
hors carte, selon l'ardoise)

NOTRE PLAT DU MARCHÉ

14,90 €

1 plat au choix

NOS FORMULES DU MARCHÉ

17,90 €

Entrée + plat
OU Plat + dessert

24,90 €

Entrée + plat + dessert

MENU BAMBINO

12,90 €

Pasta au
choix, portion
enfant.

Panna cotta ou
moelleux au
chocolat

Sirop à l'eau
ou jus de
fruits



NOS
ENTRÉES



DÉDÉ LES SARDINES 11 €

Sardines grillées aux herbes (aneth, basilic, estragon, persil plat, oignons rouges), flambées au Casanis (selon arrivage)

BURRATA DE SOLE  11 €

Burrata crémeuse, fenouil, orange sanguine, câpres, olives et menthe.

MARE E MONTI 12 €

Poêlée de coquillages à la tomme de brebis corse et au vin blanc, herbes fraîches. (selon arrivage)

L'ARTICHAUDE 12 €

Focaccia toastée, crème d'artichaut, prisuttu corse, zeste de citron vert.

LES BEIGNETS DE MINA  9 €

Beignets traditionnels corses à base de brousse, blettes, ketchup maison au miel corse et aux herbes du maquis.

PLANCHE DE CHARCUTERIES CORSES 10 €

Notre sélection de charcuteries de notre maître affineur Pascal Flori. (60g)

NOS PASTA

CARBONARA DI CORSICA 18,90 €

Recette traditionnelle à la pancetta (Pascal Flori Charcuterie), tomme de brebis corse.

PACCHERI DE LA BERGERIE 20,90 €

Paccheri au ragù d'agneau, carottes, oignons, céleri, sauce légèrement tomaté, vin rouge et gremolata (ail, persil plat, citron jaune, orange).

PASTA DI BIANCA 17,90 €

Pâtes aux asperges blanches, basilic, pancetta et tomme de brebis corse. (Disponible en version végétarienne)

PASTA VERDE  17,90 €

Pâtes au pesto à l'ail des ours, basilic et burrata.

RAVIOLI FOLIE 17,90 €

Ravioli farcis à l'artichaut, sauce au citron, éclats de coppa corse. (Disponible en version végétarienne)

NOTRE SALADE

LA CASTA 16,90 €

Burrata, jambon serrano, vierge de légumes, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

NOS
PLATS



NOS SUPPLÉMENTS

JAMBON SERRANO	2,00 €
GRANA PADANO	1,50 €
1/2 BURRATA	2,50 €
BURRATA	5,00 €



LE VEAU AUX OLIVES 22,90 €

Recette traditionnelle corse aux olives, charcuteries, pommes de terre grenailles.

LA PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE (À LA PIETRA) 24,90 €

Tagliata de boeuf (fines tranches de boeuf servies à l'italienne), pommes de terre grenailles, roquette, tomates séchées, olives noires, copeaux de parmesan et sa sauce (bière Pietra corse.)

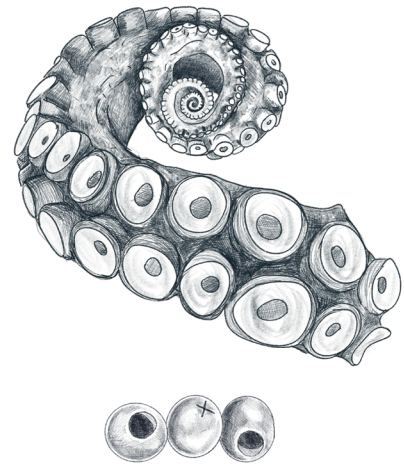
LE PAGA POULPE 25,90 €

Tentacule de poulpe grillée, écrasé de pommes de terre aux olives, sauce N'duja, vierge de légumes méditerranéens confits, roquette.

RISOTTO DE CENTURI 28,90 €

Risotto de fregola sarda, gambas, bisque et petits légumes croquants (carottes, céleri, fenouil, basilic et persil plat).

**LES SPÉCIALITÉS
DU CHEF**



**NOS
DESSERTS**

TIRAMISU AL CAFFÉ 9 €

Recette traditionnelle.

PAGA COTTA 9 €

Panna cotta vanillée, coulis de fruits de saison, fruits de saison, amandes effilées torréfiées.

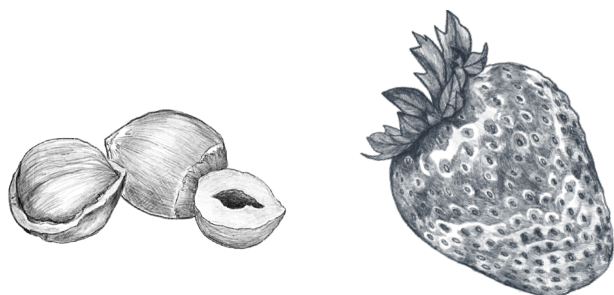
MOELLEUX CHOCOLAT NOCCIOLATA 9 €

Mousse fouettée à la nocciolata, et éclats de noisettes torréfiées.

JOSÉPHINE DIT OUI 10 €

Mascarpone monté au coulis de fruits de saison, compotée de fruits de saison, fruits secs caramélisés.

**NOTRE SÉLECTION DE
FROMAGES CORSES** 10 €



AFFOGATO 5,50 €

Café accompagné d'une glace vanille, chocolat et noisettes torréfiés.

CAFÉ GOURMAND 11 €

THÉ GOURMAND 11 €

PROSECCO GOURMAND 15,90 €

LIMONCELLO GOURMAND 15,90 €

**CORSICAN COFFEE
GOURMAND** 15,90 €

Café, Whisky P.M. Signature, sirop de sucre de canne, chantilly

**NOS DIGESTIFS
À RETROUVER SUR
LA CARTE DES COCKTAILS**