

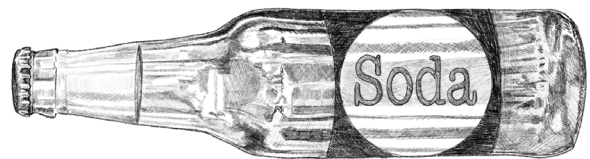


EXPRESSO	2,40€
CAFÉ ALLONGÉ	2,40€
EXPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,60€
NOISETTE	2,60€
DOUBLE EXPRESSO	4,20€
CAFÉ CRÈME	3,90€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€
CAPPUCINO	4,70€
CHOCOLAT VIENNOIS	5,90€
CAFÉ VIENNOIS	5,90€
THÉ EARL GREY	4,60€
THÉ VERT GUNPOWDER	4,60€
THÉ VERT MENTHE	4,60€
APHRODITE	4,60€
Thé vert Darjeeling, Nepita, 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	
GAZZOSA 27,5 CL	4,60€
Limonade italienne	



NOS VIRGIN COCKTAILS



LE CAMPOMORO	7,50€
Jus de pamplemousse, rooibos corse, confiture de figes 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	9,90 €
Vin blanc corse de la Maison Paganelli (12cl) Sirop de vanille, poivre, gingembre.	
MOSCOW MULE	9,90 €
Vodka (5cl), citron vert, ginger beer.	
CORSICAN LOVE	9,90 €
Vodka (4cl), triple sec (2cl), jus de fraise, jus d'ananas, sirop de pêche.	
L'OISEAU DU MAQUIS	9,90 €
Rhum brun (5cl), Cap Mattei rouge (2cl), jus d'ananas, Citron vert et gingembre.	
BASIL SMASH	9,90 €
Gin l'Acrobate (5cl), jus de citron vert, Sirop de canne, basilic.	
LE SPRITZ	9,90 €
Prosecco (12cl), Aperol (5cl), orange tranchée, eau gazeuse.	
SPRITZ FLOWER	9,90 €
Liqueur de sureau sauvage (5cl), prosecco (12cl), eau gazeuse	
PINK SPRITZ	9,90 €
Limoncello (5cl), jus de fraise, citron, prosecco (12cl)	
SPRITZ LIMONCELLO	9,90 €
Prosecco (12cl), limoncello (5cl), eau gazeuse	
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.	



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

NOS BIÈRES

PIETRA PRESSION (25cl)	4,50 €
PIETRA PRESSION (50cl)	7,90 €
PIETRA IPA PRESSION (25cl)	4,90 €
PIETRA IPA PRESSION (50cl)	8,50 €
LA PIETRA IPA BTLE (33c)	6,50 €
LA PIETRA AMBRÉE BTLE (33cl)	6,50 €
LA PIETRA ROSSA BTLE (33cl)	6,50 €
LA COLOMBA BTLE (33cl)	6,50 €



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
TAPAS

UNE TERRINE DE MON VILLAGE 10,50€

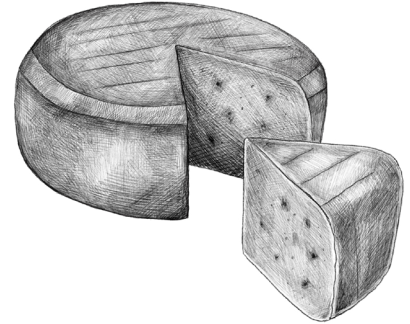
À partager

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 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, Grana padano.
Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou intolérance.



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 €

DÉDÉ LES SARDINES 11 €

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

BURRATA DE SOLE  11,5 €

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)

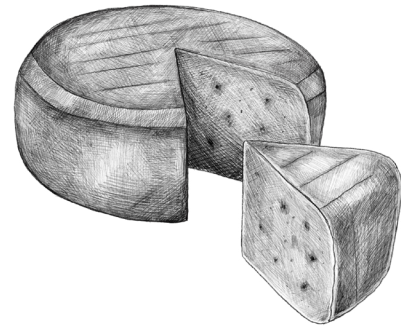
L'ARTICHAUDE 12 €

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.

NOS TAPAS DU SOIR ET WEEK-END

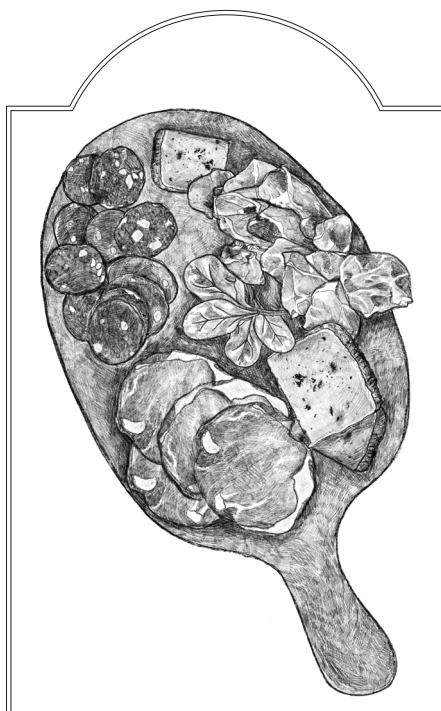


PANISSES  9 €

Galettes de pois chiches frites, et sa sauce ketchup maison au miel corse.

RAVIOLI FOLIE 9 €

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



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)

MAISON

Bistrot



PAGANELLI

corse

NOS FORMULES DÉJEUNER !

(Disponibles le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés
dans les choix proposés ci-dessous)

NOTRE PLAT DU MARCHÉ

14,90 €

1 plat au choix

NOTRE FORMULE DU MARCHÉ

17,90 €

Entrée + plat OU 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

NOTRE FORMULE COMPLÈTE DU MARCHÉ

24,90 €

Entrée + plat + dessert

NOS ENTRÉES

LES BEIGNETS DE MINA

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

L'ARTICHAUDE

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

NOS PLATS

LE PLAT DU JOUR

Voir ardoise

OU LA SALADE CASTA

OU UNE PASTA

À choisir dans l'encart correspondant de notre carte.

NOS DESSERTS

TIRAMISU AL CAFFÉ

Recette traditionnelle.

PANNA COTTA

Coulis de fruits de saison et noisettes torréfiées.

MOELLEUX CHOCOLAT NOCCIOLATA

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





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 ^{VG} 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 ^{VG} 9 €
Beignets traditionnels corses à la brousse, aux 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 PLATS

NOS PASTA

CARBONARA DI CORSICA 18,90 €
Recette traditionnelle à la pancetta (Pascal Flori Charcuterie), tomme de brebis corse, et parmesan.

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 ^{VG} 17,90 €
Pâtes au pesto à l'ail des ours, basilic et stracciatella.

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 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, frites de polenta.

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 à la bière Pietra corse.

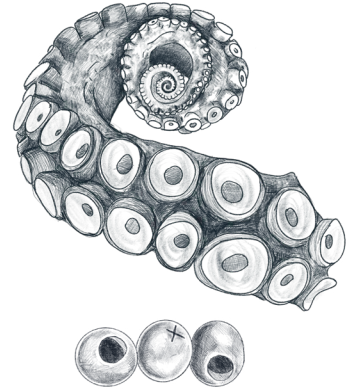
LE PAGA POULPE 25,90 €

Tentacule de poulpe grillée, patatas frites, sauce N'duja, vierge de légumes méditerranéens confits, roquette.

LINGUINE DE CENTURI 28,90 €

Linguine aux gambas et sa bisque maison au homard et crustacés, sel d'agrumes, 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, noisettes torréfiées.

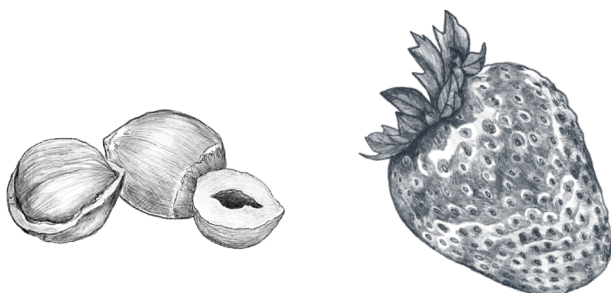
MOELLEUX CHOCOLAT NOCCIOLATA 9 €

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

JOSÉPHINE DIT OUI 10 €

Mascarpone monté au coulis de fruits de saisons, compotée de fruits rouges, fruits secs caramélisés.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES 10 €



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