



NOS PLANCHES ET TAPAS

UNE TERRINE DE MON VILLAGE 10,50 €

À partager

BURRATA TOMATES VG 10,90 €

BURRATA TARTUFATA VG 12,90 €



LE PRIZUTTU CORSE 15,50 €

Assiette de prizuttu corse de notre maître affineur Pascal Flori (100 g)

LA SAINTE-TRINITÉ 15,90 €

Coppa, lonzu et saucisson de Pascal Flori (120 g)

UN SOIR SUR LE GR VG 15,90 €

Notre sélection de fromages corses. (120g)

LA NUSTRALE GAGNANT 19,90 €

Coppa corse, Saucisson corse, Lonzu corse, notre sélection de fromages corses, confiture. (200g)



GNOCCHI DI AMORE 9,50 €

Gnocchi à la crème de charcuteries corses, bri-sures de coppa corse, parmesan.

PIZZETA FRITTA 12 €

Pizzeta maison, fromage corse A Filetta, figatellu rôti de Pascal Flori, compotée d'oignons rouges.

LES BEIGNETS DE MINA VG 9,50 €

Beignets traditionnels corses à la brousse de brebis et aux poireaux, ketchup maison.

SEXY BURRATA 12 €

Burrata, vierge de légumes aux agrumes et olives taggasche, bresaola & roquette.

RAVIOLI FOLIE VG 9,50 €

Ravioli aux cèpes, crème infusée aux noisettes, thym & romarin, oignons rouges confits & parmesan.



NOS FORMULES DU MARCHÉ !

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

NOTRE PLAT
DU MARCHÉ
14 €

1 plat au choix

NOS FORMULES
DU MARCHÉ

18 €

Entrée + plat
OU Plat + dessert

22 €

Entrée + plat + dessert
+ café offert

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

LES BEIGNETS DE MINA VG

Beignets traditionnels corses à la brousse de brebis et aux poireaux, ketchup maison.

PIZZETA FRITA

Pizzeta maison, fromage corse A Filetta, figatellu rôti de Pascal Flori, compotée d'oignons rouges.

LE PRIZUTTU CORSE

Assiette de prizuttu corse de notre maître affineur Pascal Flori (100 g)

SEXY BURRATA

Burrata, vierge de légumes aux agrumes et olives taggiasche, bresaola & roquette.

RAVIOLI FOLIE VG

Ravioli aux cèpes, crème infusée aux noisettes, thym & romarin, oignons rouges confits & parmesan.

GNOCHHI DI AMORE

Gnocchi à la crème de charcuteries corses, brisures de coppa corse, parmesan.

NOS PASTA

CARBONARA DI CORSICA

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

CARBONARA TARTUFATA

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

PASTA AL LIMONE VG

Pasta, sauce au citron et à la sauge, stracciatella fumée et noisettes torréfiées.

GNOCHHI DI AMORE

Gnocchi à la crème de charcuteries corses, brisures de coppa corse et parmesan.

RAVIOLI FOLIE VG

Ravioli aux cèpes, crème infusée aux noisettes, thym & Romarin, oignons rouges confits & parmesan.

TRUFFE TRUFFE VG

Pasta à la trévise, au miel corse et à la tartufata.

LE SECRET DE ZICAVO

Linguine au bruccio et figatellu rôti de Pascal Flori, pulpe de tomates.



NOS PLATS



NOS SALADES

LA CASTA

Burrata, coppa corse, vierge de légumes aux agrumes olives taggiasche, graines de courge et mesclun.

LA CASTAFIORE

Quart de Camembert di buffala pané, bresaola, vierge de légumes aux agrumes et olives taggiasche, noisettes torréfiées et mesclun.

NOS SUPPLÉMENTS

| | |
|-------------------|--------|
| COPPA CORSE (40g) | 4,00 € |
| DEMI-BURRATA | 2,50 € |
| BURRATA | 4,00 € |
| PARMESAN | 2,00 € |

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

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

LA PIÈCE DU BOUCHER AVEC SUPP TARTUFATA28,90€

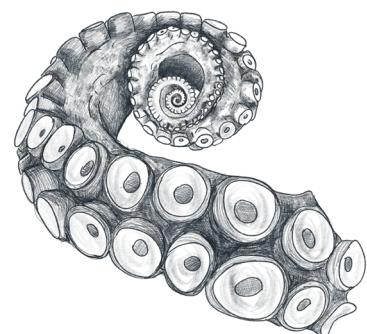
LE PAGA POULPE 25,90€

Tentacule de poulpe grillé, frites de patates douces, sauce N'Duja, vierge de légumes aux agrumes et olives taggisache.

LE SAUTÉ DE SANGLIER 22,90€

Recette traditionnelle corse, sanglier de chasse fourni par la boucherie paysanne nantaise "Les Bottes", aux châtaignes et à la pancetta corse de Pascal Flori, pommes de terre grenailles.

**LES SPÉCIALITÉS
DU CHEF**



**NOS
DESSERTS**

TIRAMISU AL CAFFÉ 9€

Recette traditionnelle.

PAGA COTTA 9€

Panna cotta vanillée au coulis de saison, noisettes torréfiées.

MOELLEUX AU CHOCOLAT 10 €

Moelleux au chocolat, mascarpone monté à la châtaigne corse, noisettes torréfiées.

JOSÉPHINE DIT OUI 10 €

Compotée de pommes et de poires, mascarpone monté au coulis de poires, cacahuètes caramélisées.

COUPE NAPOLÉON 10,50 €

Sorbet mandarine arrosé de liqueur de mandarine.

**NOTRE SÉLECTION DE
FROMAGES CORSES** (60g)..... 10 €



CAFÉ GOURMAND 12€

THÉ GOURMAND 12€

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**