



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

18,90 €

Entrée + plat
OU Plat + dessert

23 €

Entrée + plat + dessert
+ café offert

MENU BAMBINO

12,90 €

Pasta au
choix, portion
enfant.

Panna cotta ou
1 boule
de glace

Sirop à l'eau
ou jus de
fruits



NOS ENTRÉES

LES BEIGNETS DE MINA ^{VG} 9,50 €

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

FOCACCIA DU MOMENT 12 €

Voir ardoise

COCO CORSO 12 €

Oeuf parfait, crème de petits pois au bruccio, chips de coppa corse et petits pois frais.

LE PRIZUTTU CORSE 15,50 €

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

SEXY BURRATA 12 €

Burrata, pesto à l'ail des ours, coppa corse, vierge de tomates confites aux olives taggiasche.

RAVIOLI FOLIE ^{VG} 9,50 €

Ravioli aux asperges, bouillon maison aux asperges, pousses d'asperges blanches et parmesan.

GNOCCHI DI AMORE 9,50 €

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

NOS PASTA

CARBONARA DI CORSICA 18,90 €

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

PASTA VERDE ^{VG} 18,90 €

Pasta au pesto à l'ail des ours, stracciatella, éclats de noisettes torréfiées.

PASTA ALLE VONGOLE 19,90 €

Pasta aux coques ou palourdes (selon arrivage), déglacées au vin blanc, tomates cerises confites, ail et persil plat.

GNOCCHI DI AMORE 18,90 €

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

RAVIOLI FOLIE ^{VG} 18,90 €

Ravioli aux asperges, bouillon maison aux asperges, pousses d'asperges blanches et parmesan.

PASTA AL RAGÙ 19,90 €

Recette traditionnelle à base de farce de veau et porc



NOS PLATS



NOTRE SALADE

LA CASTA 18,90 €

Burrata, coppa corse, vierge de tomates confites aux olives taggiasche, graines de courge et mesclun.

NOS SUPPLÉMENTS

COPPA CORSE (25g) 2,50 €

STRACCIATELLA 2,50 €

BURRATA 4,00 €

PARMESAN 2,00 €

TARTUFATA 3,00 €



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.

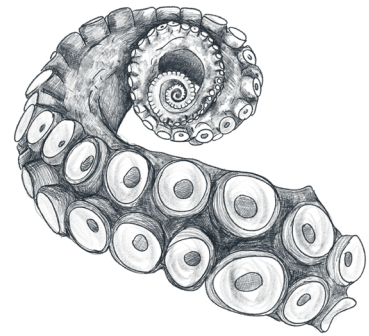
LE PAGA POULPE 25,90€

Tentacule de poulpe grillé, pommes de terre façon patatas bravas, beurre méditerranéen à l'estragon, aux câpres et zestes de citron vert, vierge de tomates confites et olives taggiasche.

LE SAUTÉ DE SANGLIER 25,90€

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
DE LA CHEFFE



NOS
DESSERTS

TIRAMISU AL CAFFÉ 9,50€

Recette traditionnelle.

PAGA COTTA 9€

Panna cotta au coulis de fraises, noisettes torréfiées

MOELLEUX AU CHOCOLAT 10€

Moelleux au chocolat, mousse montée au basilic, noisettes torréfiées.

JOSÉPHINE DIT OUI 9,50€

Compotée de rhubarbe, mascarpone monté au coulis de fraises, cacahuètes caramélisées.

LE FIADONE DE MIA NONNA 9,50€

Recette traditionnelle au bruccio corse et au citron, mousse aux fruits de saison.

FROMAGES CORSES (60g) 10,50€



NOS
GLACES

COUPE NAPO 10,50€

Sorbet mandarine arrosé de liqueur de mandarine

COUPE LÉON 10,50€

Sorbet citron arrosé de limoncello maison

NOS
DIGESTIFS

MENTHE PASTILLE 6,90€

LIQUEUR DE MYRTE CORSE (5CL) 8,50€

LIMONCELLO MAISON (5CL) 8,50€

WHISKY CORSE P.M TOURBÉ (5CL) 10,50€

WHISKY CORSE P.M SIGNATURE (5CL) 9,50€

GIN CORSE L'IMMORTEL (5CL) 12€