



NOS FORMULES DÉJEUNER !

(Disponibles le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés et vacances scolaires. À choisir sur la carte des formules.)

NOTRE PLAT DU MARCHÉ

14,90 €

1 PLAT
AU CHOIX

NOTRE FORMULE DU MARCHÉ

18,90 €

ENTRÉE + PLAT OU
PLAT + DESSERT

NOTRE FORMULE COMPLÈTE

23 €

E + P + D
+ EXPRESSO OFFERT

NOS SPÉCIALITÉS À PARTAGER

TERRINE BIO CORSE **10,50 €**
au choix.

BURRATA TOMATES **10,90 €**

BURRATA TARTUFATA **12,90 €**



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. (200 g)

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 €**
Focaccia maison, crème d'artichauts, menthe, basilic, artichauts confits et prizuttu corse..

GNOCCHI DI AMORE **9,50 €**
Gnocchi à la crème de charcuteries corses, brisures de coppa corse et parmesan.

SEXY BURRATA **12 €**
Burrata, pesto à l'ail des ours, mortadelle, vierge de tomates cerises aux olives taggiasche..

RAVIOLI FOLIE ^{VG} **9,50 €**
Ravioli aux asperges, bouillon maison aux asperges, pousses d'asperges blanches.

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)

NOS PLATS

CARBONARA DI CORSICA **18,90 €**
Recette traditionnelle à la pancetta corse, tomme de brebis corse, et parmesan.

PASTA VERDE ^{VG} **18,90 €**
Pasta au pesto à l'ail des ours, stracciatella, éclats de noisettes torréfiées.

RAVIOLI FOLIE ^{VG} **18,90 €**
Ravioli aux asperges, bouillon maison aux asperges, pousses d'asperges blanches..

GNOCCHI DI AMORE **18,90 €**
Gnocchi à la crème de charcuteries corses, brisures de coppa corse, parmesan.

NOS SALADES

LA CASTA **18,90 €**
Burrata, coppa corse, vierge de tomates cerises aux olives taggiasche, graines de courge et mesclun.

LA MONICA **18,90 €**
Burrata, pesto à l'ail des ours, mortadelle, vierge de tomates cerises aux olives taggiasche et mesclun.

SPÉCIALITÉS DU CHEF

LA PIÈCE DU BOUCHER
SAUCE À LA PIETRA
Tagliata de boeuf et sa sauce à la bière Pietra corse, pommes de terre grenailles..... **24,90 €**

LE PAGA POULPE **25,90 €**
Tentacule de poulpe grillée, pommes de terre façon patatas bravas, beurre méditerranéen à l'estragon et aux câpres, vierge de tomates cerises aux olives taggiasche.

LE SAUTÉ DE SANGLIER **25,90 €**
Recette corse, sanglier de chasse fourni par la boucherie paysanne «Les Bottes», aux châtaignes et à la pancetta corse, pommes de terre..

PASTA ALLE VONGHOLE **19,90 €**
Pasta aux coques ou aux palourdes déglacées au vin blanc, tomates cerises confites.

PASTA AL RAGÙ **19,90 €**
Recette traditionnelle à base de farce veau et porc de la boucherie paysanne «Les Bottes».

NOS DESSERTS

TIRAMISU AL CAFFÉ **9,50 €**
Recette traditionnelle.

MOELLEUX CHOCOLAT **10 €**
Moelleux au chocolat, mousse montée au basilic, noisettes torréfiées.

CAFÉ GOURMAND **12,50 €**

PAGA COTTA **9 €**
Panna cotta vanillée, coulis de fraises, noisettes torréfiées.

COUPE DE GLACES GRÖM
1 boule : 4€ / 2 boules : 7,50 € / 3 boules : 10 €
Parfums : chocolat, vanille, café, stracciatella, noisette, pistache, citron, fraise.

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.

ASSIETTE DE FROMAGES **10,50 €**
Notre sélection de fromages corses. (90g)