



## NOS FORMULES DÉJEUNER !

( Disponibles le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés. À choisir selon le menu du jour)

NOTRE PLAT  
DU MARCHÉ  
**15,90 €**  
1 PLAT  
AU CHOIX

NOTRE FORMULE  
DU MARCHÉ  
**19,90 €**  
ENTRÉE + PLAT OU  
PLAT + DESSERT

NOTRE FORMULE  
COMPLÈTE  
**25 €**  
E + P + D  
+ EXPRESSO OFFERT

## NOS SPÉCIALITÉS À PARTAGER

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

BURRATA TOMATES ..... **10,90 €**

BURRATA PESTO ..... **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 <sup>VG</sup> ..... **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

FOCACCIA DU MOMENT ..... **12 €**  
Focaccia maison, crème d'artichauts, menthe,  
basilic et zestes de citron vert, artichauts confits et  
pancetta corse.

GNOCCHI DI AMORE ..... **9,50 €**  
Gnocchi à la crème de charcuteries corses, bri-  
sures de coppa corse et grana padano.

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

RAVIOLI FOLIE <sup>VG</sup> ..... **9,50 €**  
Ravioli du moment, bouillon maison aux  
asperges, pousses d'asperges blanches et  
grana padano.

LES BEIGNETS DE MINA <sup>VG</sup> ..... **9,50 €**  
Beignets traditionnels corses à la brousse de  
brebis et aux poireaux, ketchup maison.

LE PRIZUTTU CORSE ..... **14,50 €**  
Assiette de Prizuttu corse de notre maître affi-  
neur Pascal Flori (100 g)

## NOS PLATS

CARBONARA DI CORSICA ..... **19,90 €**  
Recette traditionnelle à la pancetta corse,  
tomme de brebis corse, et grana padano.

PASTA VERDE <sup>VG</sup> ..... **18,90 €**  
Pasta au pesto à l'ail des ours, stracciatella, tomme  
de brebis corse, éclats de noisettes torréfiées.

RAVIOLI FOLIE <sup>VG</sup> ..... **18,90 €**  
Ravioli du moment, bouillon maison aux asperges,  
pousses d'asperges blanches et grana padano.

LASAGNES DI MIA NONNA ..... **19,90 €**  
Jambon cuit aux herbes italiennes, mozzarella di  
buffala, sauce tomates maison, vierge de légumes  
et olives taggiasche, mesclun.

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

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

LA MONICA ..... **18,90 €**  
Burrata, mortadelle, pesto à l'ail des ours, vierge de  
tomates confites 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 €**  
**Supplément tartufata ..... 4 €**

CARBO TARTUFATA ..... **22,90 €**  
Recette traditionnelle à la pancetta corse,  
tartufata, tomme de brebis corse, et grana  
padano.

LE PAGA POULPE ..... **27,90 €**  
Tentacule de poulpe grillé, pommes de  
terre grenailles, sauce N'Duja, vierge de  
tomates confites et olives taggiasche.

LE VEAU AUX OLIVES ..... **24,90 €**  
Recette traditionnelle corse aux olives et à  
la charcuterie corse, pommes de terre  
grenailles

## NOS DESSERTS

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

MOELLEUX CHOCOLAT ..... **10 €**  
Moelleux au chocolat, mascarpone monté à la  
châtaigne corse, noisettes torréfiées.

CAFÉ GOURMAND ..... **12 €**

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

JOSÉPHINE DIT OUI ..... **10 €**  
Compotée de rhubarbe, mascarpone monté au  
coulis de fraises, cacahuètes caramélisées.

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

COUPE NAPO ..... **10,50 €**  
Sorbet mandarine, liqueur de mandarine.

COUPE LÉON ..... **10,50 €**  
Sorbet citron vert arrosé de limoncello

AFFOGATO ..... **6,50 €**  
Noisettes, glace vanille, cacahuètes grillées,  
nocciolata ,café