



MAISON
Bistrot



PAGANELLI
corse



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 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

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,
brisures de coppa corse et grana padano.

SEXY BURRATA **12 €**
Burrata, mortadelle, pistaches, tapenade
maison aux olives taggiasche et tomates sé-
chées, vierge aux tomates confites, mesclun et
focaccia maison.

RAVIOLI FOLIE ^{VG} **9,50 €**
Ravioli farcis à la tomate et mozzarella, sauce
tomate maison au mascarpone, basilic et

LES BEIGNETS DE MINA ^{VG} **9,50 €**
Beignets traditionnels corses à la brousse de
brebis et aux courgettes, 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 DI CALVI ^{VG} **18,90 €**
Pasta, crème de poivrons, tomme de brebis corse,
pickles de poivrons et noisettes torréfiées.

RAVIOLI FOLIE ^{VG} **18,90 €**
Ravioli farcis à la tomate et mozzarella, sauce
tomate maison au mascarpone, basilic et parme-

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

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

LA MONICA **18,90 €**
Burrata, mortadelle, pistaches, tapenade maison
aux olives taggiasche et tomates séchées, vierge
aux tomates confites, mesclun et focaccia maison.

LA CLAUDIA ^{VG} **18,90 €**
Aubergines marinées à l'ail, origan, poivrons rouges
en pickles, mesclun, brousse de brebis au miel corse
et focaccia maison.

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.

AUBERGINE BONIFACIENNE
Recette traditionnelle corse, aubergine farcie
au fromage corse, basilic, sauce tomate mai-
son, vierge de légumes, mesclun et parmesan.

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 €**

ASSIETTE DE FROMAGES **10 €**

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

JOSÉPHINE DIT OUI **10 €**
Compotée d'abricots au romarin, mascarpone
monté au coulis de pêches, cacahuètes.

FRAISES MELBASTIA **10 €**
Soupe de fraises, menthe, basilic, glace à la va-
nille, zestes de citron vert.

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