



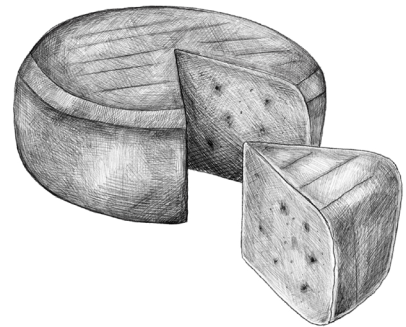
À PARTAGER

UNE TERRINE BIO ARTISANALE
DU VILLAGE DE SAN LORENZO 10,50€
À partager

1 BURRATA 2 POSSIBILITÉS 9,90 €
Au choix : pesto du moment, tomates


BURRATA À LA TRUFFE  14,50€

NOS BONS
PRODUITS
À DÉGUSTER
À TOUTE HEURE



NOS PLANCHES
À SAVOURER
ENTRE AMIS !

LA SAINTE-TRINITÉ 12,50€
Coppa, lonzu et saucisson de Pascal Flori (90g)

UN SOIR SUR LE GR  15,90€
Notre sélection de fromages corses. (90g)

LA NUSTRALE GAGNANT 19,90€
Coppa corse, Saucisson corse, Lonzu corse, notre sélection
de fromages corses, confiture. (180g)



NOS ENTRÉES



FOCACCIA DU MOMENT 11 €
Focaccia maison selon les envies du chef.

ARANCINI..... 9 €
Spécialité méditerranéenne, boule de riz, panée et farcie au gorgonzola et noix.

LA BURRATA FAMOSA..... 11,50 €
Burrata crémeuse, mortadelle, et pesto de pistaches maison, roquette.

CARPACCIO D'ESPADON EN GRAVLAX 12 €
Espadon mariné aux agrumes et au miel corse, mandarines, olives taggiasche, oignons rouges et menthe

BEIGNETS À LA BROUSSE 9 €
Beignets traditionnels corses à base de brousse de brebis et poireaux, crème légère aux herbes fraîches.

PLANCHE DE CHARCUTERIES CORSES 9 €
Notre sélection de charcuteries de notre maître affineur Pascal Flori. (60g)

NOS PASTA

CARBONARA DI CORSICA 18,90 €
Recette traditionnelle à la pancetta (Pascal Flori Charcuterie), tomme de brebis corse, et parmesan.

RIGATONI D'AUTOMNE..... 16,90 €
Crème de butternut, noisettes torréfiées, pleurottes rôties à l'ail.

TRUFFE TRUFFE 16,90 €
Gnocchi à la crème de tartufata et à la trévis.

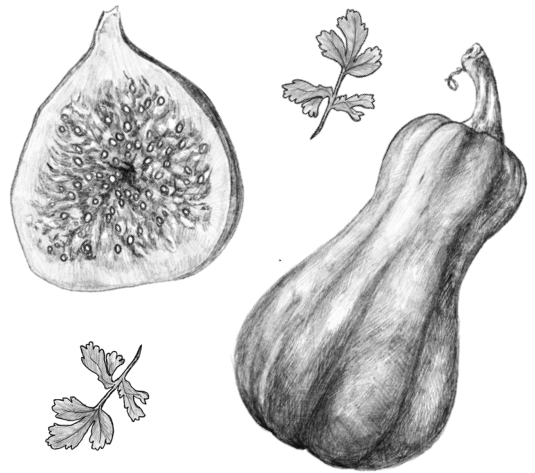
RAVIOLI FOLIE 16,90 €
Ravioli farcis à la figue et au jambon cru, sauce aux noix, oignons rouges et romarin.

CANNELLONI DE MIA NONNA 18,90 €
Brousse de brebis, épinards, menthe, citron vert et sauce tomate.

NOTRE SALADE

LA CASTA 16,90 €
Burrata, jambon serrano, tomates séchées, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

NOS PLATS



NOS SUPPLÉMENTS

JAMBON SERRANO 2,00 €
PARMESAN 1,50 €
1/2 BURRATA 2,50 €
BURRATA 5,00 €



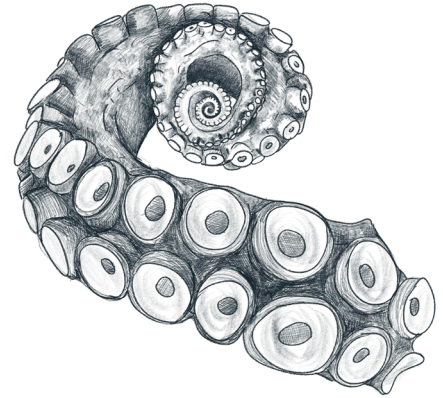
LA PIÈCE DU BOUCHER ET SA SAUCE À LA BIÈRE PIETRA..... 24,90€
 Tagliata de boeuf (fines tranches de boeuf servies à l'italienne),
 pommes de terre grenailles, roquette, tomates séchées,
 olives noires, copeaux de parmesan et sa sauce à la bière corse
 Pietra.

PLAT SIGNATURE DES TABLES DE NANTES **..... 23,90€
 Sausisse (farce maison par la boucherie nantaise, à la tomme
 de brebis marinée au muscadet) écrasé de pommes de terre
 locales et son jus.

LE VEAU AUX OLIVES..... 19,90€
 Recette traditionnelle corseaux olives, charcuteries,
 pommes de terre grenailles.

LE PAGA POULPE..... 24,90€
 Tentacule de poulpe grillé, écrasé de patates douces,
 sauce N'duja, vierge de légumes méditerranéens confits, roquette.

LES SPÉCIALITÉS DU CHEF



** Uniquement disponible à Nantes



NOS DESSERTS

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

LA PAGA COTTA..... 9€
 Recette au chocolat blanc, crème de pistaches,
 coulis de fruits de framboise et amandes effilées.

JOSÉPHINE DIT OUI..... 9€
 Compotée de fruits de saison, mascarpone monté
 au coulis de saison et chataigne,
 fruits secs caramélisés.

MOELLEUX CHOCOLAT NOCCIOLATA..... 9€
 Mousse fouettée à la nocciolata,
 et éclats de noisettes torréfiées.

**NOTRE SÉLECTION DE
FROMAGES CORSES.....** 10€



AFFOGATO..... 5,50€
 Café accompagné d'une glace vanille.

CAFÉ GOURMAND..... 11€

THÉ GOURMAND..... 11€

PROSECCO 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**