

# LES SAVEURS DU TERROIR CORSE

Le meilleur de la tradition montagnarde : une sélection de fromages et de charcuterie élaborés par de petits producteurs locaux...

## L'Ardoise de charcuterie corse 18€

Lonzu, Coppa, Saucisson, Prizuttu, Terrine, Salade verte, pain grillé

## L'Ardoise du berger 16€

Tome de brebis, Fromage frais, Fromage affiné, Confiture de figue, Salade verte, oignons confits

## Terrine artisanale locale (200 gr) 13€

Selon arrivage – Servie avec salade verte

## L'Ardoise corse découverte 24€

Assortiment de charcuterie et de fromages corses, confiture figue, terrine, salade verte

## Assortiment de 4 anti-pasti corses 17€

Dés de tome, saucisson, caviar de tomates séchées et d'aubergines

# POUR LES PETITES FAIMS

## Le Croque-Monsieur en deux versions

Le classique apprécié des enfants  
Le revisité pour les plus grands

11€

15€

## Les Omelettes (œufs bio)

- Nature
- Brocciu et menthe du jardin
- Oignons caramélisés
- Légumes ou Prizuttu

11€

13€

# LE COIN FRAICHEUR

## Burrata sur carpaccio de tomates anciennes 18€

La vraie burrata di Bufala, tomates bio variées, crème et perles de basilic  
Huile d'Olive Marquilliani, Fleur de saison

## Fleur et tartare de melon 16€

Prisuttu et caramel « cap corse »  
Huile d'Olive Marquilliani, Fleur de saison

## Salade croquante au bœuf mariné 19€

Marinade au Sâi Thai, pousses d'épinards, pousses de soja, carottes, poivrons, coriandre fraîche, vermicelle de riz et graines de sésame torréfiées.

Vinaigrette de riz

## Salade chaude de légumes et agrumes au 17€

poulet grillé, saveurs d'Orient (Tika Massala) et d'Asie (curry vert, gingembre), lait de coco.

Huile d'Olive Marquilliani, Fleur de saison

# ENTREES

## Velouté du moment 12€

Selon la saison et l'inspiration de François

## Trio de Houmous Bio Maison 14€

Houmous de lentilles vertes, lentilles corail et pois chiches. Rosace croustillante et galette toastée.

Bouquet d'épices Ras El Hanout

## Raviole de Homard 17€

Bouillon aux senteurs de safran et émulsion de Homard. Citron caviar.

Huile d'Olive Marquilliani, Fleur de saison

## Tartare de Veau au couteau 17€

Marinade à l'italienne, chips de parmesan, tomates confites et perles de balsamique.

Huile d'Olive Marquilliani, Fleur de saison

## Ceviche de thon aux agrumes corses 18€

Taboulé de choux fleur vinaigrette verte, ciselé de granny smith, algues vertes et tuile sésame

Huile d'Olive Marquilliani, Fleur de saison

Toutes nos entrées peuvent être déclinées en version plat +8€

# PLATS

## Wok de légumes aux épices d'Asie 19€

Feuilles de coriandre fraîche, soja et sésame blond et pavot bleu.

Huile d'Olive Marquilliani, Fleur de saison

## Mi-cuit de thon à la plancha 25€

Vinaigrette de tomates à la framboise, citron caviar, carottes à l'orange, navets et patates douces grillées.

Poivre long noir Kawpot bio du Cambodge

## Pavé de bœuf maturé Bio corse, 26€

Jus truffé, purée de panais, écrasé de vitelotte et asperges vapeur.

Poivre Tellichery bio d'Indonésie

## Souris d'agneau de 7h 23€

Au thym du maquis, polenta poêlée et jus corsé au miel de nos montagnes.

Thym et sauge du jardin, fleur de saison

**Plat du jour :** Sur l'ardoise

Plat végétarien / Plat sans gluten / Plat sans lactose  
Fanny saura vous renseigner

## LE CORNER « LUXE »

Pour fêter quelque chose, par curiosité...ou tout simplement se faire plaisir : des assiettes dégustation avec les meilleurs produits.

**Caviar Perlita 30gr** 59€  
Un produit issu d'esturgeons sibériens, nés, élevés et transformés sur le bassin d'Arcachon. Traçabilité totale, Taux de sel bas.  
+ shot de vodka 5€/ personne

**Foie gras maison**  
Chutney de mangue, fruits secs, toasts grillés  
Pour une personne 16€  
Pour deux personnes 29€  
+ coupe de champagne 10€/personne

## LES DOUCEURS

**Tarte Citron revisitée** 9€  
Tarte sablée châtaigne-citron, sabayon acidulé et meringue aux zestes de citron

**Poire pêchée citron / safran** 10€  
Gelée de framboise-yuzu, tuile chocolat au poivre timut et sésame blond.

**Fondant à la châtaigne** 12€  
Cœur coulant caramel beurre salé, tuile d'amandes et glace brocciu.

**Création « tout chocolat »** 12€  
Pour les amateurs de chocolat, 3 déclinaisons surprises, coulis choco fève tonka, spume de crème anglaise

**Soupe ou salade de fruits** 9€

**Les glaces artisanales « Salge »** 2,50€  
Vanille ou Chocolat canistrelli – Fraise – Cédrat - Clémentine – Brocciu citron - Châtaigne



Pour les kids (moins de 12 ans)

Midi et Soir - Menu à 12€  
Plat – dessert - boisson

## ET LE MARDI SOIR

**Le mardi, en l'absence du chef c'est Nicolas qui officie et vous propose sa spécialité : les lasagnes**

**Disponibles le mardi soir :**  
- les saveurs du terroir corse  
- Les « petites faims »  
- les salades du coin fraîcheur  
- le corner « luxe »  
- les lasagnes à la viande 17€  
- les lasagnes végétariennes 15€

## LES COULISSES DE LA CARTE

### OBJECTIF 1 : SANTE

Toujours épaulés par notre spécialiste en nutrition-santé nous favorisons les produits bons pour notre corps. Parmi nos ingrédients « choucho », que vous retrouverez dans nos plats : les huiles et les herbes aromatiques.

**LES HUILES :** Nous avons une préférence pour les grands crus, pour des extractions 1ère pression à froid et de qualité biologique. Notre choix est sans concession car notre cerveau est fait à 80% de gras et chacune de nos 60000 milliards de cellules est entourée par une membrane formée pour 1/3 d'acide gras. Notre peau, cette super-membrane externe reflète plutôt bien l'état de celles qui sont à l'intérieur... et la qualité des huiles n'y est pas pour rien !

**LES HERBES AROMATIQUES :** En plus de leurs vertus thérapeutiques, les herbes aromatiques (utilisées depuis la nuit des temps) affichent un score antioxydant ultra élevé. Les antioxydants sont les indispensables d'une stratégie anti-âge ! Menthe, Basilic, Coriandre... viennent du jardin.



### OBJECTIF 2 : ORIGINALITE

**SAVEURS D'ORIENT & D'ASIE:** Jouer avec les épices, le sucré-salé, le croquant-fondant... autant de délices inspirés d'autres cultures que nous nous efforçons de marier avec les produits du terroir, pour une cuisine inventive et colorée.

**POIVRES & SELS d'AILLEURS:** François (notre chef de cuisine) a rapporté de ses voyages et expériences à l'étranger une passion pour les poivres et les sels précieux. Ceux qui vont de façon subtile changer la profondeur et la saveur d'un plat.

**LES FLEURS :** Les fleurs dans l'assiette ne sont pas seulement « tendance » c'est aussi et surtout un retour à la naturalité, une revalorisation d'un savoir oublié. Elles sont plus nombreuses à être comestibles que ce que nous imaginons. La fleur est l'essence de la plante, elle porte l'énergie de cette dernière. Laissez vous surprendre, Osez goûter !



### OBJECTIF 3 : IDENTITE

80% de nos produits sont « d'ici » ; ils viennent de nos plaines, de nos vergers, de nos montagnes. Nous connaissons personnellement les producteurs, les maraîchers, les pêcheurs et les éleveurs et pouvons vous certifier de l'origine des produits.

### ET ... LE POTAGER DE GRAND PÈRE

Plus bio que bio... Dans la vallée du Reginu, dès que la saison le permet; Grand Père nous fournit en tomates, courgettes, salades, pommes de terre, aubergines, melons....

