

À PARTAGER

Planche de charcuterie Corse et son fromage 24,00€

Jambon Corse, coppa, lonzu, saucisson, confiture de figues
Corsican ham, coppa, lonzu, sausage, fig jam

Calamars panés sur son lit de salade 16,00€

Mayonnaise à l'ail et aux fines herbes
Garlic and herb mayonnaise

Focaccia 9,00€

Sel, huile d'olive, origan
Salt, olive oil, oregano



NOS SALADES

Crispy chicken César 18,00€

Salade, tomates, poulet pané au cornflakes, croûtons, parmesan, oeuf dur, sauce César
Salad, tomatoes, cornflakes-crusted chicken, croutons, parmesan, hard-boiled egg, Caesar sauce

Salade Corse 21,00€

Salade, pétales de tomates confites, toast de tomme Corse, artichauts, pancetta, lonzu, éclats de noix
Salad, confit tomato petals, Corsican tomme toast, artichokes, pancetta, lonzu, walnut pieces

Salade fraîcheur 21,00€

Salade, tomates, melon, avocat, bille de mozzarella, saumon fumé
Salad, tomatoes, melon, avocado, mozzarella balls, smoked salmon

Tartare de boeuf au couteau, frites, salade 24,00€

Câpres, sauce Worcestershire, oignon rouge, persil, ketchup, moutarde, tabasco
Capers, Worcestershire sauce, red onion, parsley, ketchup, mustard, Tabasco

NOS PÂTES

Spaghetti aux gambas 25,00€

Bisque de crustacés, crème fraîche
Shellfish bisque, fresh cream

Rigatoni à la truffe, parmesan 23,00€

Calamarata aux duos de tomates, stracciatella fondante 23,00€

Spaghetti carbonara à l'italienne 18,00€

Guanciale, œuf, parmesan
Guanciale, egg, parmesan

Gnocchi al pesto verde & burrata 19,00€

Gnocchi roquefort 14,00€

Gnocchi sauce tomate 14,00€



NOTRE MENU ENFANT 12,00€

Our kids' menu

Poulet pané au cornflakes, frites
ou **Mini burger** (steak haché, cheddar), **frites**
ou **Rigatoni à la carbonara**
(Crème fraîche, lardons)

1 sirop au choix
Grenadine, fraise, citron, pêche,
menthe, orgeat, anis

1 boule de glace au choix

NOS VIANDES

Entrecôte Simmental ~300 gr, frites 26,00€

Tagliata de boeuf sur son lit de roquette, pommes de terre grenailles 25,00€

Copeaux de parmesan, tomates cerises, persillade
Parmesan shavings, cherry tomatoes, parsley-garlic seasoning

Magret de canard entier ~350 gr, pommes de terre grenailles 25,00€

Sauce miel
Honey sauce

Filet de boeuf Rossini, écrasé de pommes de terre truffé 32,00€

Réduction de vin rouge, escalope de foie gras poêlé
Red wine reduction, seared foie gras escalope

Burger classique, frites 18,00€

Steak haché, cheddar, salade, tomate, sauce cocktail
Ground beef patty, cheddar, lettuce, tomato, cocktail sauce

Burger corse, frites 20,00€

Steak haché, salade, tomates confites, coppa, tomme corse, confiture de figues
Ground beef patty, lettuce, confit tomatoes, coppa, Corsican tomme, fig jam

Sauce aux choix 3,00€

Forestière, roquefort, aneth, miel, réduction de vin rouge
Forest-style, Roquefort, dill, honey, red wine reduction

Suppléments 4,00€

Frites, pâtes, pommes de terre grenailles, salade, risotto, écrasé de pommes de terre truffé, légumes, purée de patates douces
French fries, pasta, baby potatoes, salad, risotto, truffled mashed potatoes, vegetables, sweet potato purée

Supplément frites cheddar 5,50€

NOS POISSONS

Cœur de saumon snacké 24,00€

Risotto, purée de patates douces, poêlés de légumes (courgettes, poivrons) et sa crème d'aneth
Risotto, sweet potato purée, sautéed vegetables (zucchini, bell peppers), and dill cream

Tentacule de poulpe grillé en persillade 25,00€

Pommes de terre grenailles aux petits légumes et ses tomates cerises, piment d'espelette
Baby potatoes with mixed vegetables and cherry tomatoes, Espelette pepper

Thon mi-saisi, cuisson rosée aux deux sésames 26,00€

Wok de légumes façon thaï (soja salé-sucé), purée de patates douces
Thai-style vegetable wok (sweet and salty soy sauce), sweet potato purée

Noix de Saint-Jacques nacrée sur ses piques gourmands 28,00€

Risotto, légumes rôtis, bisque de crustacés maison
Risotto, roasted vegetables, homemade shellfish bisque

NOTRE MENU CORSE 24,00€

Our Corsican menu

Pichet de vin casanova 1/4
(Rouge, rosé, blanc)

Assiette de charcuterie

Civet de sanglier, rigatoni
ou **Sauté de veau aux olives, calamarata**
ou **Cannelloni brocciu épinards**

Mousse à la châtaigne
ou **Fiadone**
ou **Assiette de fromages corse,**
confitures de figues

NOS SPÉCIALITÉS CORSES

Sauté de veau aux olives façon corse, calamarata 20,00€

Civet de sanglier, rigatoni 19,00€

Cannelloni brocciu épinards 19,00€



NOS PIZZAS

Marguerite 10,00€

Sauce tomate, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

Reine 12,00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Reine blanche 12,00€

Crème fraîche, mozzarella, jambon, champignons

Fresh cream, mozzarella, ham, mushrooms

Napolitaine 12,00€

Sauce tomate, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

Chorizo 13,00€

Sauce tomate, mozzarella, chorizo italien

Tomato sauce, mozzarella, Italian chorizo

Végétarienne 14,00€

Sauce tomate, mozzarella, champignons, légumes grillés

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, grilled vegetables

Chèvre miel 12,00€

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel

Fresh cream, mozzarella, goat cheese, honey

4 Fromages 13,00€

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, emmental, roquefort

Fresh cream, mozzarella, goat cheese, Emmental, Roquefort

Capricieuse 14,00€

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichauts, anchois, câpres, origan

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, anchovies, capers, oregano

Corse 14,00€

Sauce tomate, mozzarella, lonzu, artichauts, huile de basilic, tomates cerises

Tomato sauce, mozzarella, lonzu, artichokes, basil oil, cherry tomatoes

Bufalina 15,00€

Base mozzarella, tomates cerises, jambon corse, bufala, basilic frais

Mozzarella base, cherry tomatoes, Corsican ham, bufala, fresh basil



APÉRITIFS

Verre de vin 5,00€
Rouge, rosé, blanc

Martini 5,00€
Blanc, rouge, rosé

Pastis 2,50€
51, casanis, ricard

Cap corse 5,00€
Blanc, rouge

Coupe de muscat pétillant 5,00€

Coupe de Prosecco 5,00€

Kir 5,00€
Cassis, pêche

Bailey's 4,00€

Suze 4,00€

Get 27 4,00€

Malibu 4,00€

Vodka 4,00€

Gin 4,00€

BIÈRES

Heineken 25 cl 4,00€

Desperados 33 cl 5,50€

Pietra ambrée 25 cl 5,00€

PRESSION

Pietra blonde 25 cl 3,60€

Pietra blonde 50 cl 7,00€

Monaco 25 cl 3,80€

Panaché 3,80€

WHISKY

Ballantines 4,00€

J&B 4,00€

Johnnie Walker Red Label 4,00€

Jack Daniel's 5,00€

RHUM

Don papa 6,00€

Diplomatico 6,00€

Bacardi 4,00€

Saint-James 4,00€

SODA, JUS DE FRUITS

Coca 25 cl 3,20€

Coca zero 25 cl 3,20€

Ice Tea Pêche 33 cl 3,20€

Liptonic 33 cl 3,50€

Limonade verre 25 cl 3,50€

Oasis Tropical 33 cl 3,20€

Schweppes Agrumes 33 cl 3,20€

Orangina 25 cl 3,50€

Pago 20 cl 3,80€

Pomme, ananas, ACE, orange, tomate

Sirop 1,50€

Grenadine, fraise, citron, pêche,
menthe, orgeat, anis

BOISSONS CHAUDES

Café 1,70€

Décaféiné 1,70€

Double café 3,40€

Noisette 2,00€

Café au lait 2,20€

Chocolat chaud 3,40€

**Café, chocolat chaud viennois
(chantilly)** 3,80€

Cappuccino 3,20€

Thé 3,00€

EAUX MINÉRALES

St Georges 1 L 5,00€
Orezza 1 L 5,80€
St Georges 50 cl 3,80€
Orezza 50 cl 4,80€
St Georges 33 cl 2,60€
Orezza 33 cl 3,40€

DIGESTIFS

Eau de vie 4,00€
Myrte 4,00€
Limoncellu 4,00€
Liqueur grand marnier 5,00€
Cognac Hennessy very special 6,00€



COCKTAILS

Spritz 9,00€
Apérol, prosecco, orezza, rondelle d'orange

Capo spritz blanc 9,00€
Cap corse blanc Mattei, muscat, rondelle de citron

Capo spritz rouge 9,00€
Cap corse rouge Mattei, muscat, rondelle d'orange

Limoncellu spritz 9,00€
Limoncellu, muscat, orezza, rondelle de citron

Mojito 9,00€
Rhum, citron vert, menthe fraîche, Orezza, sucre de canne, glace pilée

Mojito fraise 9,50€
Rhum, citron vert, purée de fraise, menthe fraîche, Orezza, sucre de canne, glace pilée

Mojito passion 9,50€
Rhum, citron vert, purée de passion, menthe fraîche, Orezza, sucre de canne, glace pilée

VIRGINS COCKTAILS

Virgin Mojito 7,00€
Citron vert, menthe fraîche, Orezza, sucre de canne, glace pilée

Virgin Mojito fraise 7,50€
Citron vert, purée de fraise, menthe fraîche, Orezza, sucre de canne, glace pilée

Virgin Mojito Passion 7,50€
Citron vert, purée de passion, menthe fraîche, Orezza, sucre de canne, glace pilée

CHAMPAGNES

Ruinart Blanc 175,00€
GH-MUMM 90,00€



LES VINS BLANCS

Domaine de Tanella « Alexandra » AOP Corse Figari 75 cl 32,00€

Domaine Orenca de Gaffory AOP Patrimoine 75 cl 33,00€

Domaine Petroni AOP Corse 50 cl 13,00€ 75 cl 26,00€

Domaine de la Punta AOP Corse 75 cl 32,00€

Domaine Alta Bianca IGP ILE DE BEAUTE 75 cl 24,00€

Clos Culombu AOP Corse Calvi 75 cl 28,00€

Domaine Maestracci « E PROVE » AOP Corse Calvi 75 cl 33,00€

LES VINS ROSÉS

Domaine Fiumicicoli AOP Corse Sartène 75 cl 30,00€

Domaine Maestracci « E PROVE » AOP Corse Calvi 75 cl 32,00€

Domaine Castellu di Baricci AOP Corse Sartène 75 cl 34,00€

Clos Culombu AOP Corse Calvi 75 cl 28,00€

Domaine Alta Bianca IGP ILE DE BEAUTE 75 cl 24,00€

Domaine Petroni AOP Corse 50 cl 13,00€



LES VINS ROUGES

Domaine Comte Peraldi AOP Ajaccio 75 cl 36,00€

Clos Culombu AOP Corse Calvi 75 cl 28,00€

Domaine San Micheli « Alfieri Polidori » AOP Corse Sartène 75 cl 48,00€

Domaine de Tanella « Alexandra » AOP Corse Figari 75 cl 32,00€

Domaine Orenca de Gaffory AOP Patrimoine 75 cl 33,00€

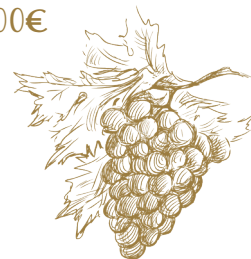
Domaine Fiumicicoli AOP Corse Sartène 75 cl 30,00€

Domaine Petroni AOP Corse 50 cl 13,00€ 75 cl 26,00€

Domaine de la Punta AOP Corse 75 cl 32,00€

Domaine Castellu di Baricci AOP Corse Sartène 75 cl 48,00€

Domaine Pero Longo AOP Corse Sartène 50 cl 18,00€



PICHET CASANOVA

1/4 litre 4,00€

Rouge, rosé, blanc

1/2 litre 8,00€

Rouge, rosé, blanc

MUSCAT PÉTILLANT

Nuit Bleue 75 cl 35,00€