

MENU

* selon saison

NOS ENTREES

AIOLI * : carottes, chou-fleur, poivrons, fenouil, tomates, 8,00€/1pers

aioli, Anchoïade 14,00€/2pers

Anchoïade : anchois, ail, huile d'olive
Aioli : huiles de tournesol, huile d'olive, ail, moutarde, jaune d'œuf.

BRUSCHETTA : 9,00€

Sauce tomate, jambon cru, tomate fraîche, tome corse

SALADE DE CHEVRE CHAUD :

9,00€

Salade verte, tomates, carottes, croûtons et fromage de chèvre

SALADE CORSE : 10,00€

jeunes pousses de salade, tome corse, croûtons à l'ail, jambon cru, pignons, pomme de terre

MELON EN FOLIE * 1/2 melon, jambon cru, 10,00€

Feta à l'huile d'olive et herbes de Provence, vinaigrette au miel

SOUPE DE POISSON : 11,00€

ASSIETTE CHARCUTERIE DE PAYS * 1pers 19,00€

Lonzo, coppa, saucisson, jambon de pays

NOS VIANDES

STEACK HACHE (viande bovine France) 9.00€

ENTRECÔTE (viande bovine UE) 19.00€

ACCOMPAGNEMENT : frites ou haricots verts ou tomates à la provençale
(chapelure, ail, persil)

SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT*: sauce forestière, sauce au poivre ou sauce
roquefort + 0,50€

NOS PÂTES

SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE * 12,50€

Tomate, huile d'olive, marjolaine, viande de bœuf

SPAGHETTI AU PESTO DE BASILIC : 12.50€

Basilic, huile d'olive, ail

SPAGHETTI ARRABIATA : tomates, ail, huile olive 12.50€

Jambon de pays, poivrons, piment de Cayenne

SPAGHETTI MEDITERANEENNE : 12.50€

Tomate fraîche, ail, persil, piment de Cayenne

* selon saison

NOS PIZZAS base tomate ou base blanche

MARGUERITE: tomate, fromage, olives, origan	10.00€
NAPOLITAINE* tomate, câpres, anchois, olives, origan	11.00€
SICILIENNE * tomate, anchois, olives, origan	11.00€
REINE: tomate, fromage, champignons, jambon, olives, origan	11.00€
QUATRE FROMAGES: tomate, emmental, mozzarella, chèvre, roquefort, olives, origan	12.50€
PARMA: tomate, fromage, jambon cru, olive, origan	12.50€
PAYSANNE: tomate, fromage, oignons, lardons, Crème fraîche, œufs, olives, origan	12.50€
CHEVRE MIEL : tomate, fromage, chèvre, miel, olive, origan	12,50€
ESPAGNOLE: tomate, fromage, chorizo, poivrons, origan Oignons, olives	12.50€
VEGETARIENNE *: tomate, courgettes, aubergines, poivrons rouges et jaunes, olives, pointes d'asperges, basilic, origan	12.50€
FIGATELLI *: crème fraîche, fromage, Figatelli, olives, origan	13.50€
CORSE: tomate, fromage, jambon de pays, tome corse, olives, origan	13.50€
la 466 *: Sauce tomate, fromage, tomate fraîche, chèvre, œuf, pesto basilic, origan, olive	13,50€

*selon saison

fromage : mozzarella + emmental

NOS DESSERTS (fait maison)

TARTE CITRON MERINGUEE sur sablé breton 7,00€

CREME BRULEE (pain d'épice et zestes d'oranges) 7,00€

(D'autres choix possibles, voir desserts du jour * et carte des glaces)

NOS VINS

Réserve Pratazone AOP rouge, rosé, blanc

Le verre 3,00€

Pichet 1/4 L 4.50€

Pichet 1/2 L 7.50€

Domaine PRATAZONE la bouteille 75cl 18.50€
rouge, rosé, blanc

Domaine SANT ARMETTU la bouteille 75cl 18,50€

Rouge, rosé, blanc (cuvée Mino)

NOS BURGERS

LE CLASSIQUE

13,50€

Steak haché (Angus UE), oignons, cheddar, ketchup, mayonnaise, tomate fraîche

LE LIBECCIU

14,50€

(Steak haché (Angus UE), oignons, tome corse, pancetta, tomate fraîche)

ACCOMPAGNEMENTS : frites ou haricots verts ou tomates à la provençale (chapelure, ail, persil)

*selon saison

NOS POISSONS *

Brochette de poisson : cabillaud, saumon, gambas, tomate cerise, citron

Marinade : huile d'olive, citron basilic miel, gingembre

ACCOMPAGNEMENT : ratatouille et riz pilaf

19,00€