



# Les Tapas

*Finger Mozzarella* 10€  
*Sauce tartare*

1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 10

*Gambas croustillantes* 10€  
*Sauce aigre douce*

1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 11

*Planche de fromages corses* 23€

1 - 7

*Planche de charcuterie corse* 23€

1 - 7 - 12

*Planche mixte* 30€

1 - 7 - 12



## *Les Plats du midi*

### *Avocado toast*

19€

*Pain viking toasté, avocat, œuf poché, oignons rouges, huile d'olive*

1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 11

### *Tomate burratina*

19€

*Huile d'olive, basilic*

7 - 8

### *Salade Thaï et poulet mariné*

21€

*Poivrons, carottes, oignons rouges, mangue, courgettes, choux chinois, cacahuètes*

2 - 4 - 5 - 6 - 8 - 11

### *Assiette de saumon fumé maison*

22€

*Blinis, crème de ciboulette, pickles de légumes*

1 - 4 - 7 - 9

### *La pièce du boucher*

27€

*Viande du moment, pommes persillées, beurre maître d'hôtel*

7

### *Linguini au pesto et burratina*

22€

*Pesto maison, burratina, pignons de pin torréfiés*

1 - 3 - 7 - 8 - 9



# *Les Desserts du midi*

*Soupe de fruits frais* 10€

*Royal chocolat* 12€

1 - 3 - 7 - 8

*Tiramisu* 10€

1 - 3 - 7 - 8

*Crème brûlée Tonka* 10€

3 - 7

*Coupe de glace ou sorbet maison (la boule)* 3€

1 - 3 - 7

*Supplément chantilly* 1,50€

7