

M

Assiette de charcuterie de pays

Petite assiette pour 1 personne : 21,50 €

Grande assiette pour 2 personnes : 26,50 €

E



N

Saucisson apéritif : 9 €

U

Assiette de 4 fromages
accompagnée de sa confiture de figue,
pour 2 personnes : 16,50 €

ME RESTAURANT NU

Nos entrées :

Aioli* :

carottes, chou-fleur, poivrons,
fenouil, tomates, aïoli, Anchoïade:

1 pers/ 10,50 €

2 pers/ 16,50 €

*anchois, ail, huile d'olive Aioli : huile de
tournesol, huile d'olive, ail, moutarde,
jaune d'oeuf)*

La Cala Piscona :

fusilli, feta, tomates cerises,
olives vertes, ail, poivrons grillés,
accompagnée de ses copeaux de
parmesan et de basilic frais :

14,50 €

Salade Corse :

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

13,50 €

Bruschetta :

sauce tomate, jambon cru,
tomate fraîche, tomme corse

10.50€

Melon en Folie* :

1/2 melon, jambon cru, feta à
l'huile d'olive et herbes de
provence, vinaigrette au miel :

13,50 €

Soupe de poisson :

13,50 €

Salade de poulpe :

salade, poulpe mariné, basilic frais
accompagné de sa vinaigrette au
miel, gingembre et basilic :

17,50 €

*SELON SAISON

ME RESTAURANT NU

Nos burgers :

Le classique :

steak haché (Angus UE), oignons,
cheddar, ketchup, mayonnaise,
tomate fraîche, salade verte :

17 €

Le libecciu :

steak haché (Angus UE),
oignons, tomme corse,
pancetta, tomate
fraîche, salade verte :

18 €

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

Notre poisson :

Filet de saint pierre :

accompagné de riz pilaf et
compotée de poivrons, huile
d'olive , sauce marinière

20.00 €

*SELON SAISON

ME RESTAURANT NU

Nos viandes :

Steak haché:

viande bovine Black angus 12,50 €
France

Côte de boeuf:

400g viande bovine UE 29.00€

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

Sauce d'accompagnement* : sauce au
poivre ou sauce roquefort : + 1 €

Spaghetti à la bolognaise* :

tomate, huile d'olive, marjolaine, 15.50 €
viande de boeuf :

Spaghetti au pesto de basilic :

pesto basilic, huile d'olive, ail : 15.50 €

Spaghetti Arrabiata :

tomates, ail, huile d'olive, jambon 15.50 €
de pays, poivrons, piment de
Cayenne :

Nos pâtes :

*SELON SAISON

ME RESTAURANT NU

Nos pizzas :

base tomate
ou
base blanche

*SELON SAISON

Marguerite :

tomate, fromage**, olives, origan 11,50 €

Sicilienne* :

tomate, anchois, olives, origan : 13,50 €

Reine :

tomate, fromage**, champignons, jambon, olives, origan : 13,50 €

Quatre fromages :

tomate, emmental, mozzarella, chèvre, roquefort, olives, origan : 15.50 €

Parma :

tomate, fromage**, jambon cru, olives, origan : 15.00 €

Paysanne :

tomate, fromage**, oignons, lardons, crème fraîche, oeufs, olives, origan : 15.50 €

Chèvre miel :

tomate, fromage**, chèvre, miel, olives, origan : 15.50 €

Espagnole :

tomate, fromage**, chorizo, poivrons, origan, oignons, olives : 15.50 €

ME RESTAURANT NU

Nos pizzas :

base tomate
ou
base blanche

Végétarienne* :

tomate, courgettes, aubergines, 15.50 €
poivrons rouges et jaunes,
pointes d'asperges
, basilic, olives, origan :

Figatelli* :

crème fraîche, fromage**, 15.00 €
figatelli, olives, origan :

Corse :

tomate, fromage**, 16.50 €
jambon de pays,
tomme corse, olives, origan :

La 466 :

sauce tomate, fromage**, 16.50 €
tomate fraîche, chèvre, oeuf,
pesto basilic, olives, origan :

FROMAGE** : MOZZARELLA + EMMENTAL

*SELON SAISON

SUPPLÉMENT 2 €

ME RESTAURANT NU

Réserve Prataovone AOP

rouge, rosé, blanc

Le verre : 4,50 €

Pichet 1/4 L : 6 €

Pichet 1/2 L : 11 €

Nos vins :

Domaine PRATAVONE, AOP
la bouteille 75 cl 25.50 €
rouge, rosé, blanc :

Domaine SANT ARMETTU, AOP
la bouteille 75 cl 25.50 €
rouge, rosé, blanc
(cuvée Mino)