

Nos Plats

NOS POISSONS ET FRUITS DE MER

**LE FILET DE SAINT PIERRE
COCO-GINGEMBRE28,00 €**

*Sauce coco-gingembre, riz basmati,
poêlée de légumes.*

**LES PETITES SEICHES
À LA PLANCHA25,00 €**

En persillade, riz basmati, poêlée de légumes.

LE MI CUIT DE THON ROUGE.....28,00 €

Sauce soja et sésames, riz basmati, poêlée de légumes.

LE FRITTO MISTO24,00 €

*Assortiment frit de crevettes, poulpe,
calamars, et encornets, sauce tartare et aioli maison.*

NOS MOULES, FRITES..... 19,00 €

Frites fraîches maison

- MARINIÈRES
- CRÈME
- CURRY
- ROQUEFORT
- COCO-GINGEMBRE

NOS PÂTES

LES LINGUINE AUX GAMBAS 27,00 €

Pâtes linguine, crème, tomate, basilic.

LES MAFALDINE CORSICA.....26,00 €

*Pâtes Mafaldine, sauce à la crème avec fromage frais
et panzetta, oignons caramélisés, oeuf.*

**LES FAGOTI À LA TRUFFE NOIRE
ET RICOTTA 29,00 €**

Sauce crème parmesan et truffe.

LE RISOTTO DU PÊCHEUR..... 32,00 €

Riz rond, crème, Saint Jacques, gambas, seiches, moules.

NOS VIANDES

**LE FILET DE BOEUF GRILLÉ,
FRITES MAISON34,00 €**

Sauce poivre, roquefort ou forestière 3,00 €

**L'ASSIETTE CORSE COMPOSÉE
DE BENOÎT RINALDI28,00 €**

*Figatellu grillé, oeufs frits, fromage frais,
panzetta, frites fraîches maison.*

**MAGRET DE CANARD
SAUCE AU MIEL ET ROMARIN28,00 €**

Avec son gratin dauphinois