

MENU D'AUTOMNE FALL MENU

PLATS

Œufs à la coque et ses mouillettes Soft boiled egg with toast points	4
Tapenade aux 2 couleurs Two-colour tapenade	4
Croustilles maison Homemade chips	4
Frites maison avec mayo Plein Sud French fries with house mayo	4
Mille-feuille de betterave au chèvre frais (SG) Goat cheese and beet mille-feuille (GF)	7
Pissaladière	7
Socca (SG/GF, V)	7
Boulettes de risotto Risotto arancini	7
Bol de gnocchi au pistou Pesto gnocchi bowl	7
Omelette Corse, ricotta et menthe fraîche (V) Corsican omelette, ricotta and fresh mint (V)	8
Petits farçis Niçois Stuffed vegetable à la Niçoise	8
Terrine du moment Terrine of the day	8
Pizza Corse Corsican Pizza	9

Soupe au pistou Vegetable Soup à la Niçoise	9
Calmars à la provençale (SG) Calamari à la provençale (GF)	12
Carpaccio d'onglet au pistou, frites Hanger steak carpaccio with pesto, fries	12
Daube de boeuf à la Niçoise Beef stew à la Niçoise	15/28
Veau à la Corse et ses gnocchi Corsican veal and gnocchi	15/28
Thon grillé aux câpres et tomates Grilled tuna filet with capers and tomatoes	15/28
Magret entier (400 gr) bi-goût (SG) Full duck breast (14 oz) with two sauces (GF)	42
Onglet de boeuf grillé et sa sauce Plein Sud Grilled hanger steak with the house sauce	26

CHARCUTERIE & FROMAGE

Planche de charcuteries Cold cuts platter	16
Planche de fromages Cheese plate	18
Planche de fromages et charcuteries Cold cuts and cheese plate	18

DESSERTS

Crème brûlée aux aromates du moment (SG) Crème brûlée of the moment (GF)	7
Dessert du moment Dessert of the day	7
Fiadone sur coulis de fruits (SG) Fiadone on a bed of fruits (GF)	7
Fondant au chocolat aux écorces d'orange Chocolate fondant with orange zest	7
Profiteroles au chocolat Chocolate profiteroles	7

SG/GF = Sans gluten / Gluten-free
V = Végétarien / Vegetarian