

MENU DE PRINTEMPS SPRING

PLATS

Œuf 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
Pissaladièra (pizza d'oignons et anchois) Pissaladièra (onion and anchovy pizza)	7
Socca (SG/GF, V) (pain de pois chiche) Socca (SG/GF, V) (chickpea bread)	7
Boulettes de risotto Risotto arancini	7
Bol de gnocchi au pistou Pesto gnocchi bowl	7
Œuf cocotte à la Corse Corsican style shirred eggs	7
Crème de légumes Vegetable cream	7
Choux rouge braisé au vin rouge et lard (SG) Braised red cabbage with wine and bacon (GF)	8
Salade Niçoise au thon grillé (SG) Niçoise salad with grilled Tuna (GF)	9/15
Poulet à la sauge sur riz blanc Chicken with sage cream on rice	13
Carpaccio d'onglet au pistou, frites Hanger steak carpaccio with pesto, fries	13

Croque-monsieur à l'ancienne
Croque-monsieur old style 15

Les pâtes du jour
Pasta of the day 15

Veau à la Corse et ses gnocchi
Corsican veal and gnocchi 15/28

Filet de truite à la ricotta et blettes
Trout filet with ricotta and swisscard 15/28

Burger du moment
Burger of the day 15/18

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

PIZZA SUR ARDOISE/ON THE BOARD 13/18

CHARCUTERIE & FROMAGE

Planche de charcuteries
Cold cuts platter 16

Planche de fromages
Cheese platter 18

Planche de fromages et charcuteries
Cold cuts and cheese platter 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 noir
Dark Chocolate fondant 7

Profiteroles au chocolat
Chocolate profiteroles 7

Café gourmand
Gourmet coffee 11