

# MENU D'ÉTÉ

## Les tapas et entrées à partager

La planche Plein Sud <i>Assortiment de charcuteries et fromages, croûtons aux herbes et salade.</i>	30\$
Pissaladiera <i>Tarte fine, confit d'oignons, anchois, olives et thym.</i>	8\$
Tartelette aux tomates cerises <i>Tarte fine, pistou maison, tomates cerises, thym et caramel de balsamique.</i>	8\$
Migliacciu <i>Petit pain moelleux traditionnel corse au fromage frais.</i>	8\$
Ratatouille, oeuf poché et chips de bacon	10\$
Mousse de betterave au chèvre frais	8\$
Tapenades maison	7\$
Gnocchi au pistou	8\$
Socca <i>Crêpe de farine de pois chiche</i>	6\$
Rillette de cabillaud	10\$
Risotto au figatellu maison	10\$
Salade niçoise au thon grillé	12\$

## Les plats

Sauté de veau à la corse et gnocchi <i>Veau mijoté aux olives vertes, carottes, lard, oignons et vin blanc.</i>	24\$
Corsican burger <i>Boeuf haché, tomme, coppa maison grillée, cornichons, tomate, salade, oignons frais, et mayonnaise aux figues dans un pain bun brioché maison. Servi avec frites.</i>	18\$
Tartare de saumon Plein Sud <i>Saumon, ricotta, miel du maquis, citron, lime, échalotes et ciboulette. Servi avec frites et salade de fenouil.</i>	24\$
Onglet de boeuf, sauce Plein Sud, frites et salade verte.	24\$
Fenouil braisé et purée de pois chiches à la Provençale (vegan)	15\$

## Les desserts

Fiadone, gâteau traditionnel corse à la ricotta et au citron	7\$
Core pralina [coré pralina], fondant au chocolat, coeur coulant au praliné	8\$
Monte biancu [monté biankou], meringue, crème fouettée, coeur coulant fruits rouges et crème de marron	8\$
Cremorosa [crémoroza], crèmeux fruits rouges, éclats de meringue au citron et fraises	8\$