

MENU D'AUTOMNE

Tapas à partager (ou pas)

La planche Plein Sud <i>Assortiment de charcuteries maison et fromages, croûtons aux herbes et salade.</i>	30\$
Pissaladiera (V) <i>Tarte fine, confit d'oignons, anchois, olives et thym.</i>	8\$
Tartelette aux tomates cerises (V) <i>Tarte fine, pistou maison, tomates cerises, thym et caramel de balsamique.</i>	8\$
Migliacciu (V) <i>Petit pain moelleux traditionnel corse au fromage frais.</i>	8\$
Boulettes de risotto panées, aïoli (V)	10\$
Tapenades maison (V) (SG)	7\$
Gnocchi au pistou (V)	8\$
Chips de socca (V) (SG) <i>Crêpe de farine de pois chiche</i>	6\$

Les entrées

Pétoncles, figatellu maison grillé, muscat et purée de patates douces (SG)	15\$
Potage Plein Sud, pain de campagne grillé, aïoli et charcuterie maison	10\$
Oeuf en cocotte, champignons et jambon cru (SG)	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, tomate, coppa maison grillée, cornichons, tomate, salade, oignons frais, et mayonnaise aux figues dans un pain bun brioché maison. Servi avec frites.</i>	20\$
Pieuvre grillée Plein Sud, purée de pois chiches à l'ail et croquettes de risotto	30\$
Tartare de boeuf dans le filet au pistou et gratin dauphinois. (SG)	29\$
Courge rôtie au beurre de sauge, châtaignes et caramel d'agrumes (V) (SG)	19\$

Les desserts

Fiadone, gâteau traditionnel corse à la ricotta et au citron (V) (SG)	7\$
Carré fondant chocolat praliné, glace vanille et noisettes caramélisées (V) (SG)	8\$
Brioche perdue, caramel beurre salé et crème au miel (V)	10\$
Verrine pommes, châtaignes et crème de spéculos (V)	8\$