

# MENU D'AUTOMNE

## Tapas à partager (ou pas)

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

## Les entrées

|  |      |
|--|------|
| Pétoncles, figatellu maison grillé, muscat et purée de patates douces  | 15\$ |
| Potage Plein Sud, pain de campagne grillé, aïoli et charcuterie maison | 10\$ |
| Oeuf en cocotte, champignons et jambon cru                             | 12\$ |

## Les plats

|  |      |
|--|------|
| Sauté de veau à la corse et gnocchi<br><i>Veau mijoté aux olives vertes, carottes, lard, oignons et vin blanc.</i>   | 24\$ |
| Corsican burger<br><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  | 26\$ |
| Tartare de boeuf au pistou et gratin dauphinois.   | 26\$ |
| Courge rôtie au beurre de sauge, châtaignes et caramel d'agrumes   | 19\$ |

## Les desserts

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