

MENU DE PRINTEMPS



A PARTAGER

Planche Plein Sud, charcuteries et fromages 32

Planche dégustation, spécialités Corses et niçoises 40

POUR COMMENCER

Asperges poêlées au pistou, prosciutto 13

Vitello tonnato (veau cuit basse température)
câpres, anchois, pickles oignons rouges 15

Aubergine à la Bonifacienne 13

DESSERTS

Pannacotta aux fruits rouges 9

Fiadone, dessert traditionnel corse au
citron et ricotta 8

Brownie aux pacanes, ganache au
chocolat blanc et gelée de myrte 11

Glaces et sorbets maison
boule /3



PLATS

Pavé de morue et ses légumes du soleil,
sauce vierge aux olives 30

Aubergines à la parmigiana 24

Veau à la Corse et gnocchi 24

Pétoncles, figatellu grillé (saucisse corse
maison), risotto crémeux, asperges, carottes
de couleurs et betteraves 28

Onglet de bœuf, sauce échalotes,
mesclun et frites maison 30

Linguine aux crevettes flambées au pastis et
ail 23

Carpaccio de boeuf , frites et salades 29

LES À CÔTÉS

Poivrons à la Niçoise 9

Bastelle, blette et ricotta 9

Bol de ratatouille 8

Salade verte 5

Charcuteries 15

Fromages 16

Frites 7

Merci de nous signaler toutes allergies