



Notre nouvelle carte

Les Planches de charcuteries Corses

La Petite « Même tout seul je ne me laisse pas abattre »	21.00 €
La Moyenne « L'apéro entre amis ou en famille »	43.00 €
La Mixte « C'est ça la Corse et basta !!! »	43.00 €

Notre Cuisine traditionnelle et familiale Tout fait maison

Entrées

* Terrine de cochon fermier au poivre vert	8.50 €
* Rosace de tomate et mozzarella au pistou	8.50 €
* Salade de foies de volaille	8.50 €
* Entrée du jour	8.00 €
Ravioles de Royan à la crème	9.50 €
Salade de crottin de chèvre fermier rôti aux amandes	11.00 €





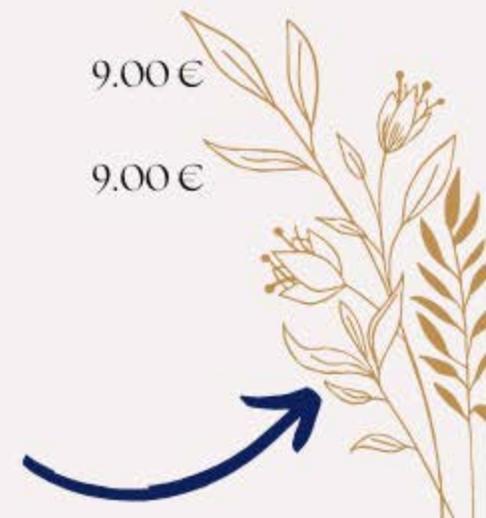
Plats

* Carrelet entier façon meunière et sa purée	16.00 e
* Tartare de bœuf « Charolais » assaisonné à votre goût, frites fraîches et salade verte	16.00 e
* Plat du jour	15.00 €
Onglet de bœuf aux échalotes et frites fraîches à la graisse de bœuf	8.00 €
Pavé de saumon à l'oseille et ses petits légumes de saison	18.00 €
Sauté de veau Marengo et tagliatelles	18.00 €
Nos viandes bovines proviennent uniquement de France	18.00 €

Desserts

* Ile flottante et crème anglaise	8.50 e
* Crème brûlée grand Marnier	9.00 €
* Coupe de glace du moment	8.50 €
* Dessert du jour	7.50 €
Mi-cuit au chocolat maison et crème pralinée	9.00 €
Baba au rhum St James	9.00 €
Assiette de fromage de saison	9.00 €

(Prix net service et taxes compris)





FORMULE DU MIDI

Du Mercredi au Samedi
(Sauf jours fériés)

Tous les jours à la carte vous sera proposé une sélection d'entrées, plats et desserts disponibles en
formule
(*produits précédés de l'étoile sur la carte)

FORMULES

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
21.00 €

ENTREE + PLAT + DESSERT
25.00 €

FORMULE DOMINICALE

(Uniquement les dimanches midi)

Assiette de charcuterie Corse et crudités +
Poulet fermier rôti et frites fraîches Maison +
Tarte tatin Maison et crème fraîche

25.00 €
(Prix net service et taxes compris)