

LES MENUS

TRAVERSÉE GOURMANDE

38€⁹⁰

- Jambon cru de Parme et mozzarella**
ou **Burrata crémeuse sur coulis de tomates datterini** 
à l'orange, pesto, pistaches et focaccia
ou **Cassiolette de la mer au Martini dry**
Spaghetti à la carbonara
Œuf, guanciale, crème fraîche, pecorino et poivre
ou **Girasole aux champignons et gambas**
Ragout de gambas aux petits légumes
- ou **Véritable Fritto Misto**
ou **Entrecôte Black Angus grillée nature ou avec sa sauce**
Frites croustillantes à la peau et petite salade
ou **Grillade de la mer au riz Venere et beurre blanc à l'orange** (+3€)
Loup de mer, Saint-Jacques, poulpe

Dessert au choix

MÉDITERRANÉE

32€⁵⁰

- Crevettes croustillantes Panko**
au chutney de mangue
ou **Tomates et mozzarella** 
ou **Jambon cru de Parme et mozzarella**
- Gnocchi BIO au gorgonzola ou au pesto génois** 
ou **Cæsar salade au choix**
ou **Tagliatelle à la bolognaise**
ou **Escalope de volaille à la milanaise** (+3€)
Frites croustillantes à la peau et petite salade
- Coupe de glaces (3 boules)**
ou **Salade de fruits à la verveine et glace vanille**
ou **Tiramisù tradition**

Menu Petit Mousse

enfants jusqu'à 11 ans

15€⁵⁰

- Un plat de pâtes à la tomate**
ou **Une escalope à la Milanaise**
ou **Des nuggets de poulet**
Garniture : pommes frites ou petite salade
- Un dessert au choix**
Un jus de fruit 20 cl, un soda 33 cl ou une eau 50 cl

et la surprise du commandant !

L'APÉRITIF

APÉRITIFS

Flûte de Prosecco 15 cl	6,90€
Aperol Spritz 30 cl	9,50€
Spritz corse blanc ou rouge 30 cl	9,90€
Campari Spritz 30 cl	9,90€
Limoncello Spritz 30 cl	9,90€

À GRIGNOTER

Olives farcies all'ascolana et sauce arrabiata ou tartare	5,50€
---	-------

Nos recettes de saison

ENTRÉES

Jambon cru de Parme et mozzarella di bufala DOP	14,90€
Cassiolette de la mer au Martini dry Saint Jacques, crevettes et cabillaud pêche durable	16,80€
Petite salade Gourmet Escalope de foie gras poêlée, lentilles caviar, noisettes torréfiées, mache, grenades et vinaigrette balsamique	19,80€

PÂTES

Spaghetti à la carbonara Œuf, guanciale, crème fraîche, pecorino et poivre	17,90€
Girasole aux champignons et gambas Ragout de gambas aux petits légumes	21,00€

VIANDES

Osso bucco de veau à la milanaise Et son risotto safrané	28,30€
Tournedos aux morilles Filet de bœuf, sauce aux morilles et pommes Dauphine	35,00€

POISSONS ET CRUSTACÉS

Dos de cabillaud pêche durable Crème de pommes de terre et 'Nduja (saucisse piquante calabraise)	23,40€
Grillade de la mer au riz Venere et beurre blanc à l'orange Loup de mer, Saint Jacques et poulpe servis sur riz noir Venere	30,00€

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille et glace à la châtaigne corse*	8,50€
Soupe de poire Williams, glace chocolat et meringue	8,90€
Nougat glacé* au coulis de framboise	10,40€

*José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent

LA CARTE

ENTRÉES À PARTAGER

Assiette d'antipasti italiens	17,70€
Jambon de Parme, mortadelle, coppa, speck, mozzarella di Bufala, artichauts, poivrons farcis aux anchois, olives et focaccia	
Fritto misto à grignoter	19,90€
Délicieuse friture de crevettes, loup de mer, calamars et légumes servis avec notre sauce aux herbes et fruit de la passion	

ENTRÉES

Crevettes croustillantes Panko au chutney de mangue	10,90€
Burrata crémeuse sur son coulis de tomates datterini 	13,20€
à l'orange, pesto, pistaches et focaccia	

SALADES

Cæsar salade aux crevettes panko croustillantes	16,30€
Crevettes panées, focaccia, copeaux de grana padano, câpres et sauce Cæsar	
Salade de chèvre crouillante	17,50€
Crottin de chèvre enrobé de panko, lardons de jambon cru marinés, oignons pickles, tomates cerises confites et graines de chia	
Cæsar de poulet façon Dolce Vita	18,90€
Poulet crouillant, focaccia, copeaux de grana padano, câpres et sauce Cæsar	

PÂTES

Gnocchi BIO au gorgonzola ou pesto génois et pignons 	15,20€
Tagliatelle à la bolognaise tradition	16,80€
Recette typique à la viande, jambon cru italien et Chianti	
Linguine all'aragosta (à la langouste)	32,00€

VIANDES

Escalope de volaille à la milanaise	24,90€
Frites croustillantes à la peau et petite salade	
Entrecôte de bœuf Black Angus	27,50€
Frites croustillantes à la peau et petite salade, sauce au choix gorgonzola ou poivre	

POISSONS ET CRUSTACÉS

Véritable Fritto Misto de crustacés et poissons	25,90€
Gambas, loup de mer, crevettes, calamars, anchois, beignets de légumes et notre sauce aux herbes et fruit de la passion	

LES VINS

VINS BLANCS

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corse			
Patrimonio AOP - Clos Teddi* ou Gentile BIO	7,00€*	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Orenca de Gaffory (*50 cl)	—	23,50€*	33,50€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée ou Grande Expression	—	—	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	—	—	38,00€
Bourgogne			
Chablis AOC – Domaine Hamelin	10,00€	—	41,00€
Sardaigne – Campanie – Alto Adige			
Vermentino Cala Reale DOC - Sella & Mosca	—	15,80€	23,00€
Falanghina - San Salvatore	5,90€	16,40€	27,00€
Chardonnay Alto Adige doc 2024 - J. Hofstätter	—	—	29,70€
Südtirol DOC - Joseph Gewüztraminer - J. Hofstätter	—	18,50€	33,90€

VINS ROSÉS

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corse			
Patrimonio AOP - Clos Teddi* ou Gentile BIO	7,00€*	14,90€	28,90€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	—	—	30,00€
Patrimonio AOP - Orenca de Gaffory (*50 cl)	—	22,50€*	31,50€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée ou Grande Expression	—	—	35,90€
Toscane – Var			
Velarosa IGT - Belvento	—	—	24,70€
Côtes de Provence AOC - Domaine de la Rouvière	8,20€	—	31,50€

VINS ROUGES

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corse			
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	5,80€	—	25,30€
Patrimonio AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	—	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Orenca de Gaffory (*50 cl)	—	23,00€*	32,50€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée ou Grande Expression	—	—	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	—	—	38,00€
Nouvelle Aquitaine – Bourgogne			
Bordeaux Supérieur - Chateau bois chantant	8,00€	—	28,70€
Hautes Cotes de Nuits P. Noir - Dubois	—	—	40,00€
Alto Adige – Piémont – Vénétie			
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti BIO	—	14,90€	28,00€
Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato	—	15,00€	28,50€
Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino	—	16,20€	32,40€
Barolo DOCG - Roncaglie - Chionetti	—	25,00€	49,00€
Südtirol DOC - Pinot noir - Riserva Mazon - J. Hofstätter	—	—	61,00€
Sardaigne – Toscane			
Cannonau di Sardegna DOC - Medeus	6,30€	—	27,00€
Chianti DOCG - Peppoli Antinori	—	25,00€	34,00€
Brunello di Montalcino DOCG - M. de Frescobaldi	—	28,00€	58,00€

CHAMPAGNES & BULLES

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Prosecco S. Orsola	6,90€	—	30,00€
Champagne Laurent-Perrier	—	—	70,00€
Champagne Moët & Chandon	—	39,90€	75,00€
Champagne Dom Pérignon	—	—	270,00€

LES BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Eau minérale plate Zilia 1 l	6,00€
Eau minérale plate St George 1 l	5,50€
Eau minérale plate Panna 75 cl	5,00€
Eau minérale gazeuse Orezza 1 l	6,00€
Eau minérale gazeuse San Pellegrino 75 cl	5,00€

SODAS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Fanta, Sprite 33 cl	4,80€
Jus de Fruits Gioia clémentine ou pomélos (Corse) 25 cl	4,50€
Jus de fruits Pago 20 cl	3,60€

BIÈRES

Heineken 33 cl	5,30€
Pietra 33cl	5,90€
Paolina (blanche) 33cl	5,90€
Kiara 33cl	5,50€
Ribella Ribella (Blonde) 33cl	5,90€

DIGESTIFS

Dolce 5 cl	6,50€
Sambuca, Myrthe, Get 27	
Vita 5 cl	6,90€
Grappa, Muscat San Quilico, Ballantine's 5 ans, Cognac	
Rhum Diplomatico 5 cl	9,50€

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,00€
Cappuccino	3,80€
Thés et infusions	3,50€
Café gourmand	8,90€
Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli.	

LES DESSERTS

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages corses et italiens	8,80€
Coupe de glaces (3 boules)	6,80€
Panna cotta à la noix de coco et coulis de mangue	7,90€
Tatin de pommes et glace vanille	8,30€
Salade de fruits frais au sirop de verveine et glace vanille	8,50€
Tiramisù tradition	8,80€
Grosse profiterole à la glace vanille ou pistache	9,20€
Coupe de glace artisanale corse* - 3 boules au choix : Vanille canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arbouise, praline nuciola, clémentine corse	9,50€
Le Kube chocolat et praliné avec sa sauce chocolat	9,90€
Café gourmand	8,90€
Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli	

DESSERTS DE SAISON

Crème brûlée à la vanille et glace à la châtaigne corse*	8,50€
Soupe de poire William glace chocolat et meringue	8,90€
Nougat glacé* au coulis de framboise	10,40€

*José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent

Limoncello frappé	6,00€
pour accompagner votre dessert !	



Une grande partie de l'offre est élaborée à bord à base de produits bruts. Certains produits sont congelés ou surgelés à l'origine. Les viandes de bœuf ont pour origine Brésil, Argentine ou Uruguay. Le registre des allergènes (règlement UE n°1169/2011) est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Plats végétariens