

Pour votre plaisir.....

*Par Passion et celle de
notre Chef Monsieur El Aoufi*

50 Nuances de Plaisir

Œuf coque au caviar origine France, pot de 10gr Et ses mouillettes	24.00€
Le caviar osciètre Prestige Prix au 10 gr (Pots de 10gr (origine France), 30gr, 50gr, 125gr (origine Grèce), servi avec des blinis, et une dégustation de Vodka glacée	24.00€

Nos entrées

Le Buffet d'entrée à volonté Midi et soir Omelette minute uniquement le midi	15.00 €*
La planche Nustrale Assortiment de Charcuterie et pâtés de nos montagnes, Beurre salé des <i>beurrières du Nebbiu</i>	18.00€
Le bagel au saumon fumée Bio Salade craquante, crème montée des beurrières du Nebbiu citronnée, Pain moelleux légèrement toasté en forme d'anneau aromatisé aux pavots	15.00€

Nos Incontournables

La salade de chèvre Salade, pain de campagne toasté, fromage de chèvre, pignons, vinaigrette à la figue	14.00€*
La salade façon césar Salade, blanc de volaille poêlé, œuf, croutons, tome corse, olive noir, vinaigrette	15.00€*
La salade thaï aux crevettes Vermicelles de riz, crevettes, légumes, champignons noirs, gingembre, oignons, citron, sauce thaï sucré salé	16.00€

Viandes Maturées d'exception de la maison TXOGITXU

Sélectionnées par Monsieur Imanol

Pour tous les grands amateurs de viandes rouges et les plus grands chefs du monde (Juan Mari Arzak 3* Michelin, Gilles Goujon 3* Michelin, Franck Reminel 1* Michelin...), le bœuf de Galice est tout simplement le meilleur. Élevée à l'herbe dans un terroir idéal (pas de gel, pas de sécheresse), cette viande est un mariage exceptionnel de goût et de tendreté. Élue Meilleure viande du Monde par le Magazine Beef! et le film "Steak Révolution". Régalez vous!

La Côte de Bœuf race GALICE prix au kilo	60.00€
Frites maison, salade verte	
L'Entrecôte race Galice 300gr	27.00€
Accompagnée de frites maison	

LA TERRE

Le Classic Hamburger	16.00€
Bœuf haché, oignons, tomates, lonzu, cornichons, sauce américaine, frites maison	
La Côte de Veau dans son poêlon	23.00€
Viande origine France, pommes de terre dans leurs jus, romarin, panzetta, Moutarde à l'ancienne, crème fraîche	
Le Tartare de Bœuf coupé aux couteaux	21.00€
Bœuf origine France coupé aux couteaux, frites maison Salade verte, Fait devant vous uniquement le midi	
Le Wok de volaille	20.00€*
Légèrement pimentée, champignons noirs, julienne de légumes, vermicelles de riz, volaille, sauce aigre douce pimentée	
Le Magret de canard , origine France rôti aux fruits de saison	18.00 €*

la Mer

Les Moules marinières Accompagnées de frites	14.00€*
Les Calamars A l'encre de seiche comme au pays Basque, accompagnés d'un riz blanc	15.00€*
Le loup de Méditerranée et ses légumes Cuit au four découpage en salle,	22.00€
Le saumon Cuit à la plancha, sauce soja, purée maison	22.00€
La sole, découpage en salle Pommes vapeur, haricots verts	24.00€

Les Pâtes sèches

Les linguines à la boutargue Boutargue, romarin et crème	19.00€
Les Spaghettis sans gluten En sauce, aux légumes	12.00€*

Les Pâtes fraîches

Les gnocchis frais A la sauce tomate, basilic Aux fromages	14.00€ 16.00€
Les tagliatelles aux moules Sauce à la crème, jus de moules, oignons, ail, persil	13.00€*
Les Raviolis au brocciu, Sauce tomate, basilic	13.00€*
Les Cappellacci Farcis aux fromages, Crème, beurre, gorgonzola, parmesan	17.00€
Les ravioli aux cèpes, poêlés de champignons	19.00€

Pour mieux revenir... ..

La tome Corse de chez Pierucci 10.00€
Sorbet à la figue de chez Paoli Gourmet

Toutes nos douceurs faites maison par Katia

Desserts minutes flambés en salle tous les midis 10.00 €

Nos bocalx sucrés, 7.00€*

La tarte aux fraises, pâte brisée, crème pâtissière, fraises, coulis de fruits rouge 9.00€

La tarte fine aux pommes, fine pâte feuilleté cuite minute, pomme,
Et sa boule de glace vanille 7.00€

Le fondant au chocolat, cuit à la commande, rien que du chocolat,
cœur fondant, boule de glace vanille, chantilly 9.00€

Le café gourmand, laissez vous surprendre par Katia 9.00€

La profiterole de Katia, un beau chou tendre et moelleux, glace vanille
chantilly, chocolat noir, 10.00€

La planche de fruit, le plein de vitamines 12.00€

La planche de fruit vitamines et de gourmandise 14.00€
pots de Chocolat noir et chantilly

Envie de vous Rafraichir... ..



Sorbets *:

Les sorbets plein fruits 100 % végétale sans arômes ni colorants

**Citron jaune bio, Figs, Framboise bio, Fraise
Mangue, Orange Sanguine, litchi, Citron vert,**

Glaces : Au lait frais de vache Corse *

Brocciu A.O.P

Glace au brocciu associé à un mélange d'agrumes confits

Vanille

Vanille Bourbon, jaune d'œuf frais de Corse

Chocolat

Le classique riche en cacao

Chocolat Blanc

Toute la douceur du beurre de cacao

Châtaigne

Purée de châtaigne et marron glacé pour les amateurs d'authentique

Pistache

Gout et éclat de pistache de Bronte en Sicile

Café

Une note de café pur Colombie

Cookies

Délicieux mélange de noisette du cookie avec du touche de raisin sec

Miel

Toute la puissance du miel de notre région

Noix de Pécan,

Noix typique des Amériques

Stracciatella,

une délicieuse chiffonnade du meilleur chocolat. Inspirée d'un classique Italien.

Caramel fleur de sel,

Caramel maison 12 heures de cuisson !!!, fleur de sel de Guérande.

Gingembre,

Du caractère et de la finesse du gingembre frais hâché par nos soins

Noisette pralinée,

De la pure pâte de noisette 100%, pour ce classique

Rose,

La finesse de la rose Centifolia un parfum inspirée de l'Orient

Myrthe,

La liqueur Corse de fin de repas enrichie de baies de myrte moulues

2€ la boule

Le supplément chocolat ou chantilly 1 €

Les Glaces Paoli Gourmet sont les seules à être fabriquées uniquement avec du lait frais de vache Corse de Jersiaise Élevé en plein air dans la ferme Les Beurrières du Nebbiu...