

## LES ENTRÉES

### **Salade César Croustillante – La Vraie – 18 €**

Romaine croquante, poulet pané minute, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce César traditionnelle aux anchois & jaune d'œuf.

### **Gravlax de Saumon Maison – Deux Saveurs – 18 €**

Mariné 48h, version aneth & baie rose ou citron & zestes Corse, petite salade folle & fenouil croquant.

### **\* Salade Bastiaise – Tradition D'ici – 15 €**

Tomates mûries au soleil, pommes de terre tièdes, anchois, œufs fermiers, mesclun, vinaigrette à l'origan.

### **\*Assiette de Charcuterie Corse – 14 €**

Coppa, lonzo, saucisse sèche artisanale, condiments maison & pain grillé.

### **\*Salade de Tomates Anciennes & Burrata – 16 €**

Burrata crémeuse cœur fondant de stracciatella, pesto basilic maison, huile d'olive vierge extra.

## LES PLATS

### **\*Burger Signature Ostella – 21 €**

Pain brioché toasté, steak haché 180g pur bœuf, cheddar affiné, bacon croustillant, sauce maison, pickles, servi avec frites maison.

### **\*Filet de Saint-Pierre Rôti & Caponata – 26 €**

Filet de Saint-Pierre rôti peau croustillante, caponata légère de légumes d'été, jus court au citron.

### **\*Ravioles Corses au Brocciu – 19 €**

Ravioles fraîches farcies au brocciu, sauce tomate maison mijotée, basilic frais.

### **\*Sauté de Veau – Recette Nustrale – 22 €**

Veau mijoté longuement aux herbes du maquis, vin blanc & pommes de terre fondantes.

### **\*Joue de Bœuf Confitée – 24 €**

Cuisinée au vin rouge AOP de Patrimonio, gnocchetti au jus de viande

### **Entrecôte 300g – 300 Grammes de Bonheur – 32 €**

Entrecôte généreuse 300g, cuisson au choix, frites maison & sauce aux poivres.

## LES DESSERTS

### **\*Tarte Citron Meringuée Soleil – 9 €**

Crème citron Corse, pâte sablée croustillante, meringue italienne dorée minute.

### **\*Coulant Chocolat Noir 64% – 9 €**

Cœur fondant intense servi chaud, glace vanille & éclats croustillants.

### **\*Carpaccio d'Ananas Frais & Sorbet Citron Vert – 9 €**

Ananas taillé minute, zeste citron vert, menthe fraîche, sorbet maison.

### **Pavlova Déstructurée – Fraises Corses – 9 €**

Meringue croustillante, crème légère vanille, fraises corses de Casinca, coulis minute.

Prix nets & service compris

“La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.”

## MENU CORSE – TERROIR & SOLEIL



**Entrée au choix :**  
Assiette de Charcuterie Corse  
Salade Bastiaise traditionnelle

**Plat au choix :**  
Sauté de Veau – Recette Nustrale  
Ravioles Corses au Brocciu, sauce tomate maison

**Dessert au choix :**  
Fiadone au citron Corse  
Pavlova déstructurée aux fraises corses  
**35 €**

## **Vins au verre - 12 cl**

IGP Méditerranée

BLANC

6,50€

ROUGE

6,50€

ROSÉ

6,50€

PROSECCO “LA CERIOLA”

6,50€

MUSCAT PETILLANT “CASANOVA OR”

6,50€

COUPE DE CHAMPAGNE “MUMM CORDON ROUGE”

12,00€

## **Vins blancs 75cl**

DOMAINE DE LA PUNTA 2024 AOP CORSE

36,00€

CLOS COLOMBU 2024 AOP CALVI

39,00€

DOMAINE TARRA DI L'APA “AETERNA” 2024 AOP AJACCIO

55,00€

DOMAINE ORENGA “FELICE” 2024 AOP PATRIMONIO

49,00€

## **Vins rouges 75cl**

DOMAINE DE LA PUNTA 2023 AOP CORSE

36,00€

CLOS COLOMBU 2023 AOP CALVI

39,00€

DOMAINE TARRA DI L'APA “AETERNA” 2023 AOP AJACCIO

49,00€

DOMAINE ORENGA “FELICE” 2023 AOP PATRIMONIO

55,00€

## **Vins rosés 75cl**

DOMAINE DE LA PUNTA 2025 AOP CORSE

35,00€

DOMAINE TARRA DI L'APA “AETERNA” 2025 AOP AJACCIO

37,00€

## **Vins effervescents 75cl**

MUSCAT PETILLANT CASANOVA OR

35,00€

PROSECCO “LA CERIOLA”

33,00€

## **Champagnes 75cl**

CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE

89,00€

CHAMPAGNE RUINARD BLANC DE BLANC

230,00€

Prix nets & service compris