



Restaurant

L'instant déjeuner / Lunch Time

LE DÉBUT DU VOYAGE / THE BEGINNING OF THE JOURNEY

Croustillant de Gambas / Tempura prawns

29 €

Gambas délicatement enrobées d'une tempura croustillante au panko, déposées sur un mélange de chips de légumes, mayonnaise spicy
King prawns served on a medley of vegetable crisps, with a spicy mayonnaise

Allergènes : crustacés, gluten, oeuf, arachide / Allergens : shellfish, gluten, egg, arachid

Carpaccio de Poulpe / Octopus Carpaccio

28 €

Carpaccio de poulpe, sauce vierge, jus de citron, pickles oignon et roquette
Octopus carpaccio with sauce vierge, lemon juice, pickled onions and salad

Allergènes : Mollusque / Allergens : mollusc

Charcuterie Nustrale / Nustrale Corsican cured meats

45 €

Lonzu, Coppa, Pancetta, Saucisson

Allergènes :

Carpaccio Tomates mozzarella / Tomato Carpaccio and mozzarella cheese

22 €

Tomates coupées en carpaccio, pesto vinaigre balsamique, mozzarella

Thinly sliced tomatoes served carpaccio-style, with pesto, balsamic vinegar and mozzarella

Allergènes : lactose / Allergens : lactose

Salade de crottin de chèvre en 2 déclinaisons / Goat's cheese salad, two ways

27 €

Crottin de chèvre décliné en nem et en pané à la pistache, salade, vinaigrette au miel, et fruits secs

Goat's cheese served two ways, declined as a nem and a pistachio-crusted, with salad, pistachio vinaigrette and dried fruit

Allergènes : lactose, gluten, fruits à coques / Allergens : lactose, gluten, tree nuts

LES TARTARES

Thon rouge en tartare / Tuna Tartare

32 €

Un tartare de thon rouge assaisonné de menthe fraîche et gingembre, accompagné de mangue et avocat, relevé de citron vert, soja et sésame noir. Servi avec salade et frites en chips et pétales

Bluefin tuna tartare seasoned with fresh mint and ginger, served with mango and avocado, and finished with lime, soy sauce and black sesame. Served with salad, crispy fries and edible flower petals.

Allergènes : poisson, soja, sésame / Allergens : fish, soja sauce, sesame

Vitello Tonnato / Veal Tartare

29 €

Tartare de veau façon, vitello tonnato, accompagné d'une mayonnaise légère au thon, relevée aux câpres et aux condiments italiens, copeaux de parmesan

Vitello tonnato-style veal tartare, served with a light tuna mayonnaise, capers and Italian condiments, parmesan cheese

Allergènes : poisson, oeuf, lactose / Allergens : fish, egg, lactose



Tous nos prix indiqués s'entendent TTC et service inclus



Restaurant

L'instant déjeuner / Lunch Time

LES PÂTES / PASTA

Spaghetti alle Vongole

38 €

Palourdes, vin blanc, tomates cerises et persillade, Spaghetti

Clams, white wine, cherry tomatoes and parsley-garlic sauce, served with Bronzo spaghetti

Allergènes : mollusc, gluten / Allergens : mollusc, gluten

LE SIGNATURE

Lobster Roll

32 €

Un pain brioché garni de chair de homard, lié avec une mayonnaise "spicy", accompagné de ciboulette, céleste et oignons croustillants.

Servi avec chips maison et salade

A brioche bun filled with lobster meat, tossed in a lightly spicy mayonnaise, with chives, celery and crispy onions. Served with home-made chips and salad.

Allergènes : crustacés, gluten, lactose, arachide / Allergens : shellfish, gluten, lactose, arachid

LE POISSON / FISH

La pêche du jour / Catch of the day

39 €

Filet de Loup, servi sur un wok de légumes, accompagné d'une sauce vierge à base de tomate, huile d'olive, oignon rouge, pois gourmands et cébette

Fish fillet served on a wok of vegetables, accompanied by a sauce vierge made with tomatoes, olive oil, red onion, mangetout and spring onions.

Allergènes : fish

LA VIANDE

Tagliata de Boeuf Pincaha / Beef Tagliata

38 €

Viande de boeuf accompagnée de roquette et pommes de terre paillason, parmesan, tomate confite et pesto, avec un jus aux accents provençaux

Sliced beef served with rocket salad and potatoes, Parmesan, sun-dried tomatoes and pesto, accompanied by a Provençal-style jus

Allergènes : lactose / Allergens : lactose



Restaurant

L'instant déjeuner / Lunch Time

LA CLÔTURE GOURMANDE

Assiette de fromages / Cheese platter

18 €

Assortiment de fromages brebis, chèvres, vache, salade, noix, confiture framboise

Assortment of sheep's, goat's and cow's milk cheeses, salad, walnuts, raspberry jam

Allergènes : lactose, fruits à coque / Allergens : lactose, tree nuts

Cheese Cake, sur coulis de fruits rouge, fruits frais / served with a red berry coulis and fresh fruits

22 €

Allergènes : lactose, gluten / Allergens : lactose, gluten

Baba au rhum / Rum baba

24 €

Allergènes : lactose, gluten, oeuf / Allergens : lactose, gluten, Regge

Brownie

24 €

Caramel, éclat de cacahuète, ganache monté chocolat au lait

Caramel, peanut brittle, whipped milk chocolate ganache

Allergènes : lactose, arachide, trace possible soja / Allergens : lactose, arachid, soja

Choux - façon Paris Brest

22 €

Crème de noisette, zeste de citron

Hazelnut cream, lemon zest

Allergènes : gluten, oeuf, lactose, fruits à coque / Allergens : gluten, egg, lactose, tree nuts

Tarte aux fraises / Strawberry Tart

22 €

Crème de noisette, zeste de citron

Hazelnut cream, lemon zest

Allergènes : gluten, oeuf, lactose, fruits à coque / Allergens : gluten, egg, lactose, tree nuts

Assiette de fruits frais

22 €

Suggestion du jour

22 €