



Notre Histoire

La Table de Minà évoque, en Corse, la table de la grand- mère — ce lieu chaleureux où l'on se retrouve, où tout prend sens. C'est autour de cette idée que s'articule notre philosophie.

Ainsi, nous privilégions autant que possible les producteurs de l'île et leurs savoir-faire locaux. Nous nous inscrivons dans la continuité des traditions culinaires d'hier et d'aujourd'hui, celles des « Minà » qui transmettent avec cœur et authenticité.

Animés par la passion, nous sublimons, à travers une cuisine gastronomique, les richesses que nous offre l'Île de Beauté.

Nous accordons une attention particulière à chaque produit, en respectant le travail minutieux de nos producteurs, comme ils prennent soin de leur terre. Cette exigence nous permet de sélectionner des ingrédients d'une grande qualité, tout en valorisant le savoir-faire des agriculteurs et artisans locaux.

Dans cette démarche, nous mettons à l'honneur des fruits et légumes de saison, des produits de la mer issus d'une pêche responsable, ainsi que des viandes provenant d'élevages respectueux du bien-être animal, le tout en harmonie avec la préservation de la biodiversité environnante.

Sans oublier notre sélection de vins, issus des domaines de la région, qui vous invitent à explorer toute la richesse des terroirs de l'île.

Et maintenant...

Prenez le temps...

Observez ce qui vous entoure...

Respirez profondément...

Puis laissez-vous porter par ce voyage des sens, comme si vous étiez...
à la table de votre Minà.



Restaurant

L'instant déjeuner

LE DÉBUT DU VOYAGE

Croustillant de Gambas

25€

Des gambas délicatement enrobées d'une tempura croustillante au panko, déposées sur un mélange de chips de légumes. Une mayonnaise relevée au chili.

Allergènes: crustacés, gluten, oeuf

Gillardeau en papillon

6 - 22€ / 12 - 43€

Des huîtres Gillardeau servies simplement, accompagnées d'un beurre aux algues et fenouil sauvage, de citron et d'une vinaigrette classique. Par 6 ou par 12

Salade polpetti

26€

Polpetti , salade, tomate, tomate cerise, pomme de terre, crouton, chips de lards

Allergènes: mollusque, lactose, gluten

LES TARTARES

Thon rouge en tartare

29€

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.

Allergènes: poisson, soja, sésame

La focaccia de la table de Mina

20€

Focaccia, Burratine, tomate, tomate cerise, Jambon, Pesto

Allergènes: gluten, lactose

Vitello tonnato

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

prix ttc service inclus

M



LES PÂTES

Tagliatelle Pescatore

34€

Des tagliatelles bicolores jaune et noir, accompagnées de moules, palourdes, gambas, poulpe et calamars, liées avec une bisque maison, tomates cerises et persillade.

Allergènes: gluten, crustacés, mollusque, oeuf

LES SIGNATURES

Lobster Roll

26€

Un pain brioché garni de chair de langouste, lié avec une mayonnaise légèrement épicée au chili, accompagné de ciboulette, cébette et oignons croustillants. Servi avec frites et salade.

Allergènes: gluten, crustacés, oeuf

LE POISSON

La pêche du jour

38€

Un filet de poisson, servi avec un wok de légumes, accompagné d'une sauce vierge à base de tomate, huile d'olive, oignon rouge, pois gourmands et cébette.

Allergènes: poisson

LA VIANDE

Tagliata de Bœuf Picanha

29€

La tagliata de bœuf accompagnée de roquette et pommes de terre, parmesan, tomate confite et pesto, avec un jus aux accents provençaux.

Allergènes: aucun

prix ttc service inclus

M



LA CLÔTURE GOURMANDE

Illusion de café, esprit tiramisu

17€

Un jeu d'apparences autour du café, où le tiramisu se dévoile sous une autre forme, tout en gardant sa douceur et ses notes intenses. glace chocolat blanc cappuccino.

Allergènes: lactose, gluten

Profiteroles

18€

Trois petits choux garnis d'une glace vanille maison, nappés de caramel, dans une version à la fois simple et gourmande.

Allergènes: gluten, lactose,

Nuage au chocolat

16€

Une mousse au chocolat tout en légèreté, au goût profond et réconfortant. servi avec sa glace et sa crème de noisette. tuile dentelles et streusel noisette cacao fleur de sel.

Allergènes: fruit à coques, sesame, lactose, gluten

Banofi

17€

Un mélange de textures autour de la banane, brisure de spéculos croustillante, glace confiture de lait, espuma banane caramélisée façon crème brûlée.

Allergènes: gluten, lactose,

Tarte citron déstructurée revisitée

18€

Une interprétation autour du citron, où les agrumes corse s'expriment dans une version revisitée de la tarte que vous connaissez, fraîche et équilibrée.

Allergènes: gluten, lactose

Choco coco (vegan)

20€

Cremeux chocolat noix de coco. sorbet noix de coco, chocolat noir dentelle

prix ttc service inclus

M



Nos producteurs locaux

Christophe Piazza
Charcuterie L'Oru de Piazza

Damien Muller
Pêche Ikéjilé

Corse Marée
Huîtres et pêche locale

Mrs & J Porto Vecchio
fruits et légumes