

ENTRÉES

- | | |
|---|-----|
| .Soupe de poissons de roche
Pêche locale « Steve Molinari »
<u>Rock fish soup/Local Fishing</u> | 14€ |
| .Ravioles de boeuf et jus de Homard
<u>beef ravioli and lobster jus</u> | 12€ |
| .Soupe Corse
<u>Corsican soup</u> | 12€ |
| .St-Jacques rôties, embeurrée de chou
et émulsion Homard
<u>Roasted scallops, buttered cabbage and lobster emulsion</u> | 13€ |
| .Poireaux braisés au feu de bois, panzetta
et jus de veau
<u>Leeks braised over a wood fire, panzetta and veal jus</u> | 11€ |

.Les artichauts Barigoule du Maquis 12€

The Maquis artichoke salad

PLATS

.Filet de Boeuf (garniture au choix) 35€

Beef filet

.Filet mignon de Cochon, Polenta au thym,
mousseline carottes et jus de veau sauge 28€

Pig filet, polenta with thyme, carrot mousseline and sage veal jus

.Risotto al verde citron confit et calamars sautés 24€

Risotto al verde with candied lemon and squid

.Cote de Veau « Aveyron » Label rouge 33€

Polenta thym et orange

Veal chop « Aveyron »

.Risotto Safran, Chorizo et coulis Piquillos , 24€
.Risotto Saffron, Chorizo and Piquillo coulis

.Sauté de veau aux 4 épices et gnocchi 23€
Sauted veal with 4 spices and gnocchi

.Dos de Cabillaud écrasé de PDT, jus Marjolaine 29€
tomates séchées et olives Niçoise
.Cod fillet crushed with potatoes, Marjoram jus sun-dried tomatoes and Niçoise olives cod

DESSERTS

Pâtissière: Faustine Alvarez

- . Le Mille feuilles du Maquis 12€
Crème Vanille, noisettes et Caramel beurre salé
- . Moelleux Choco, « Guanaja » valrhona 10€
crème Anglaise glace café et Fèves de Tonka

.Le Pain Perdu Duo Choco«guanaja» et «Dulcey » 10€
(Valrhona) noisettes et chantilly

.Île flottante 10€

.Tartelette Vanille et Noix de Pécan 10€

Vins Rouges

- . AOP Costières de Nîmes 2020 30€
- .AOP Costières de Nîmes 2021 0,50cl 21,50€
- .Chateau Bois-Brinçon,Anjou,La Seigneurie,2017 41€
- .Bon Remède, Mont Ventoux 2020 36€
- .Crozes-Hermitage(Matthieu Barret) AOP 2020 52€
- .Fiumicicoli,Corse du sud2021 41€
- .St Joseph(Matthieu Barret)AOP 2019 60€
- .1769 Clos Venturi 2019 AOC CORSE 44€
- .1769 Clos Venturi 0,50cl 2019 AOC CORSE 23,50€
- .Domaine Montirius, AOC Cotes du Rhône 2016 44€
- .Liger-Belair «les deux terres»Bourgogne 2018 55€
- .Clos Canarelli, AOP Corse Figari, 2017 60€

Vins Blancs

.Sauvignon, La cave des 9 clefs 2018 28,50€

.Domaine Tracy IGP Val de Loire, Sauvignon 2020 35€

.Fiumicicoli, Corse du Sud 2021 41€.

1769 Clos Venturi 2021 AOC CORSE 44€

.1769 Clos Venturi 0,50cl 2021 AOC CORSE 23,50€

.AOP Costières de Nîmes 2021 0,50cl 21,50€

Vins Rosés

.Hares, IGP Méditerranée 2019 28€

.Domaine Peyrassol, IGP Méditerranée 30€

.Fiumicicoli, Corse du Sud 2021 41€

.AOP Costières de Nîmes 2021 0,50cl 21,50€

Vous ne trouvez pas votre bonheur!! N'hésitez à le signaler, notre cave regorge de surprises

prix ttc service compris

BOISSONS

Eaux minérales Boissons Soft 7,50€/L 5,50€/0,50cl

.San Pelegrino

.Orezza

.St Georges

.Jus de fruits 25cl 4,50€

.Sodas 33cl 5,50€ 25cl 4,50€

.Sirop 2,50€

.San Bitter 10cl 5€

Bieres

.Pression 25cl 7€

.pinte 50cl 13€

Pietra 33cl 8,50€

Boissons chaudes

.Café 2,70€

.Américain 3€

.Thé, Infusion 4€

.Pot de Lait 2€

Alcools

.Aperol spritz, prosecco, americano 10€

.Cap Corse 6cl 6€

.Pastis 4cl 4€

.Whisky/Vodka/Gin/Rhum 5cl 8€

.Alcools Supérieur 5cl 12€

Digestif

Limoncello/manzana/baileys 5cl 7€

Vins

.Verre de vin 12CL 7€

.Verre de vin AOC Corse 12cl 9€

Champagne

.Coupe de champagne 12cl 14€