

A CANTINA

— Brasserie Corse —

TRA NOI... (à partager....ou pas)

Charcuterie AOP Corse de Felix Torre,

Éleveur de Porcu Neru Nustrale à Cuttoli Cortichiato, région du Taravo

- Planche composée selon arrivage de Lonzu, Coppa, Noce , saucisson **20 €**
- Terrine de campagne **12 €**

Fromages Fermiers De Nos Bergers Corses De Chèvre Et Brebis, Et confiture De Figs

- planche découverte **14 €**
- plateau à partager pour 2, 3 personnes **28 €**

Planche Mixte

Charcuterie de Félix Torre et Fromages fermiers Corses

30 €

Ardoise Découverte

Les Poireaux, le Tartare, le Poulpe et les Storzzapretti

32 €

PA CUMINCIA.... (les entrées....)

Les Poireaux

Poireaux p^ochés dans un bouillon infusé au thym citron,
sauce Mousseline aux Agrumes

8 €

Les Storzzapretti

Quenelles de Brocciu (ou Brousse selon saison) et épinards,
gratinées à la tomme de Brebis et sauce tomate

8 €

Le Poulpe

Croustillants de Poulpe au Salinu, sauce Tartare aux Agrumes

9 €

Le Veau Tigré de Jacques Abbatucci

Tartare au couteau à la mode Corse, basilic, menthe, échalotes,
tomme de Brebis et vinaigrette aux Agrumes

12 €

E PO DOPU... (les plats....)

La salade Bonaparte ... comme Caesar mais en mieux... **16 €**
Mesclun, poulet pané au Salinu, tomates cerises, pickles de choux rouges, œuf fermier, croûtons à l'ail et au romarin, tomme de brebis et sauce Caesar

Le Big Corsican Burger **18 €**
Buns, steak de Veau haché, tomme fermière de Brebis, compotée d'oignons rouges, panzetta, roquette et sauce spéciale « A Cantina » au jus de porcelet confit
Pommi Fritti en persillade

E Paste **25 €**
Les Pâtes à l'Araignée De Mer

L'Agneau **23 €**
Epaule d'agneau confite 7h, polenta frite à l'Arba Barona, sucrine braisée, jus d'agneau corsé au baies de Myrte, noisettes de Cervione torréfiées au miel du Maquis

La Mer Méditerranée **24 €**
Pavé de Merlu fumé au bois d'Olivier, fine tranche de Bulagna, ratatouille et jus de Veau Corsé

DOLCI.....(les desserts)

Le bon Fiadone de Belle maman **7 €**
Servi avec un shot de sorbet citron vert et liqueur Mavella de Cédrat

L'Été façon A Cantina **8 €**
Streusel de noisettes, suprêmes de pomelos, crème safran et pomelos, Meringue italienne

Le Moelleux **10 €**
Moelleux à la Nuciola et concassé de noisettes, crème fouettée de romarin et zestes de citron vert

Planche découverte **14 €**
Assortiments de fromages fermiers Corses de chèvre et de brebis, et confiture de figues

Menu Enfants (jusqu'à 10 ans)

10 €

Croustillant de Poulet au Salinu, Pommi Fritti
+ 1 coupe de glace + 1 sirop à l'eau

Les Menus

LE PLAT DU JOUR (*uniquement au déjeuner*)

14 €

L'IDEE DU JOUR (*uniquement au dîner*)

19 €

Menu Nustrale

35 €

Les Poireaux

OU

Le Poulpe

OU

Les Storzapretti

OU

Le tartare de Veau Tigré (+4 €)

+

L'épaule d'agneau confite 7h

OU

Le BIG Corsican Burger

OU

La Salade Bonaparte

OU

L'idée du jour

+

Le Bon Fiadone de Belle Maman

OU

Le Moelleux à la Nuciola

OU

L'Été façon A Cantina

OU

Le Fromage Corse (+4€)

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais
PRIX EN EUROS NET / SERVICE COMPRIS