

La Méridionale

RESTAURANT



LE VOYAGE COMMENCE ICI
À PARTAGER OU À DÉGUSTER EN SOLO...

Entrées de saison

- Assiette de charcuterie de l'Île de Beauté,
confiture de figues 9,50 €
- Chèvre toasté, vinaigrette au miel et pickles
d'oignons 8,00 €
- Assiette "Palombagia"
(à déguster seul en plat principal ou à deux en dégustation,
charcuterie de l'Île de Beauté, terrine de figatelli, tomme
corse, œuf mollet et salade verte) 18,00 €

NE RÉSISTEZ PAS À LA TENTATION !

Desserts de saison

- Coupe de glace artisanale (2 boules) de José Salge
(St-Florent) Maître artisan glacier, chantilly à la
brousse 6,00 €
- Assiette de fromages corses et confiture de
figes (4 portions) 9,00 €
- Tiramisu au citron confit de Marcel et Alexia
Santini et canistrelli 8,50 €
- Fiadone traditionnel, confiture de clémentines 8,50 €
- Gâteau au chocolat façon brownie aux noisettes,
clémentines confites, sauce caramel romarin
à la brousse 8,50 €
- L'omelette norvégienne façon "La Méridionale"
au nougat corse et coulis de framboises 8,50 €

DU GOÛT, DES SAVEURS, LAISSEZ-VOUS
SURPRENDRE PAR NOS PLATS AUTHENTIQUES

Plats de saison

- Pavé de maigre des fermes aquacoles corses,
panzetta séchée, écrasé de pommes de terre
à l'huile d'olive, blettes poêlées et purée de
carottes 22,00 €
- Pavé grillé et raviole de veau "tigre" bio de
Jacques Abbattucci, ail confit, jus léger à la myrte,
légumes croquants 26,00 €
- Linguine, sauce tomate délicatement épicée,
herbes aromatiques et figatelli 17,50 €
- Linguine, sauce au fromage de l'Île de Beauté
(veggie) 17,50 €
- GRILLADES ET POMMES FRITES**
- Pièce d'entrecôte grillée VBF* (250gr) 19,50 €
- Saucisse de veau "tigre" bio de Jacques
Abbattucci (200gr) 22,50 €

Sauces au choix :
Sauce au poivre de myrte
Sauce au fromage de l'Île de Beauté

MENU ENFANT 8,00 €

Saucisse de veau "tigre" bio
de Jacques Abbattucci (100gr)
ou poisson pané (MSC**)
ou nuggets de poulet (origine France)
Gourde compote bio ou bâtonnet glacé
Jus de fruit (20cl), soda (33cl) ou eau (33cl)



La Méridionale

RESTAURANT



SE DÉSALTÉRER

Boissons

Retrouvez notre sélection de vins corses rigoureusement choisis par Christophe Giraud.

ROUGES

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Domaine Gentile - AOP Patrimonio	6,00 €	17,00 €	25,00 €
Domaine Vecchio - IGP Île de Beauté "Collezione"			21,00 €
Domaine Bunan - AOP Bandol			27,00 €
Domaine Sant Armettu - AOP Sartène		15,00 €	21,00 €

BLANCS

Domaine Gentile - AOP Patrimonio	6,00 €	17,00 €	25,00 €
Domaine Bunan - AOP Bandol			27,00 €
Domaine Sant Armettu - AOP Sartène			21,00 €

ROSÉS

Domaine Gentile - AOP Patrimonio	6,00 €	17,00 €	25,00 €
Domaine Bunan - AOP Bandol		19,00 €	27,00 €
Domaine Sant Armettu - AOP Sartène		15,00 €	21,00 €

AOP CHAMPAGNE

	37,5 cl	75 cl
Laurent Perrier	32,00 €	59,00 €

EAUX CORSES - BIÈRES - SODAS

	25 cl	33 cl	50 cl	100 cl
Eau de source de montagne corse Zilia			3,50 €	5,50 €
Eau minérale gazeuse naturelle corse Orezza			3,50 €	5,50 €
Pietra	3,80 €			
Ice Tea, Coca-Cola, Orangina		3,80 €		

