

# 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 €		

