

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 10,20 €
- Bastelle (*feuilleté*) tomme corse, roquette,
panzetta séchée 8,50 €
- Carpaccio d'espadon, marinade aux agrumes
d'Alexia et Marcel Santini (*confiseurs - Soveria*) et
panisse 8,90 €

NE RÉSISTEZ PAS À LA TENTATION !

Desserts de saison

- Coupe de glace artisanale (2 boules) de José Salge
(*Maître artisan glacier - St-Florent*), chantilly à la
brousse 7,00 €
- Assiette de fromages corses et confiture de
figes (4 portions) 9,90 €
- Fiadone traditionnel, confiture de clémentines,
cédratine Louis Napoléon Mattei (*Bastia*) 7,90 €
- Sphère au chocolat, finger de moelleux à la
châtaigne, fraîcheur vanille-canistrelli
(*Maître artisan glacier - St-Florent*) 8,90 €
- Tiramisu noisette et cacao 7,90 €
- 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

- Filet de bar en croûte de noisettes sur piperade,
gambas persillée, pommes grenaille et courgettes
sautées aux olives noires 22,90 €
- Corsica Hot-Dog, saucisse de veau "tigre" bio
de Jacques Abbatucci (*éleveur - Propriano*), tomme
corse, panzetta, sauce à la myrte, pommes
grenaille et salade croquante 21,90 €
- Raviolis au brocciu (*Bastia*), coulis de tomates,
émietté de figatellu grillé 15,90 €
- Traditionnel sauté de veau "tigre" bio de
Jacques Abbatucci (*éleveur - Propriano*) aux olives,
tagliatelles, tomme corse râpée 18,90 €
- Pièce d'entrecôte grillée (250g - VBF*) aux
échalotes confites et frites 20,50 €

MENU ENFANT 9,50 €

- Saucisse de veau "tigre" bio
de Jacques Abbatucci (100g)
ou poisson pané (MSC**)
ou nuggets de poulet (*origine France*)
- Gourde compote bio
ou bâtonnet glacé
- Jus de fruit (20cl)
ou 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 €		

