

# 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,  
confit d'oignons au Cap Corse 10,90 €
- Brick de brousse et menthe, salade mâche, panzetta  
séchée, chips de betterave, julienne de panais marinée  
à la purée de clémentine d'Alexia et Marcel Santini 9,00 €
- Velouté de butternut, éclats de châtaignes,  
crème montée parmesan 9,50 €

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 7,50 €
- Assiette de fromages corses et confiture de figues  
(4 portions) 9,90 €
- Ambruciatta, cédratine Louis Napoléon Mattei  
et coulis de fruits rouges 8,50 €
- Sphère au chocolat, finger de moelleux à la  
châtaigne, fraîcheur clémentine de Costa Verde  
de José Salge Maître artisan glacier (St-Florent) 9,50 €
- Tarte fine nuciola, figues & miel corse,  
crème montée Castagna de chez José Salge 9,50 €
- Omelette norvégienne "La Méridionale"  
au nougat corse et coulis de framboise 8,90 €

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

## Plats de saison

- Retour de pêche en daube (seiches, encornets et  
moules), gambas snackée et tortiglioni 20,50 €
- Pavé de veau "tigre" bio de Jacques Abbattucci  
(Propriano) gratiné à la panzetta, tome corse et  
comptée d'oignons au Cap Corse, sauce forestière,  
méli-mélo de carottes, petit épeautre bio, oignons  
rouges et figues caramélisées à l'orange, bouquet  
de brocolis 29,00 €
- Les traditionnels cannellonis au brocciu,  
coulis de tomate, roquette et pesto de noix  
à l'huile infusée aux herbes du maquis 17,00 €
- Travers de porc caramélisé au confit de clémentines  
corses, miel corse et herbes du maquis, frites  
et poêlée de carottes, oignons rouges et figues  
caramélisées à l'orange 19,90 €
- Pièce d'entrecôte grillée VBF\* (250gr)  
sauce gorgonzola et frites 24,00 €

**MENU ENFANT** 8,00 €  
Steak haché corse  
ou poisson pané (MSC\*\*)  
ou nuggets de poulet (origine France)  
Gourde compote bio ou bâtonnet glacé  
Jus de fruits (20cl), soda (33 cl) 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	7,00 €	18,00 €	26,00 €
Domaine Vecchio - IGP Île de Beauté "Collezione"	-	-	22,00 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	20,00 €	28,00 €
Domaine Sant Armettu - AOP Sartène	-	16,00 €	22,00 €

### BLANCS

Domaine Gentile - AOP Patrimonio	7,00 €	18,00 €	26,00 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	20,00 €	28,00 €
Domaine Sant Armettu - AOP Sartène	-	16,00 €	22,00 €

### ROSÉS

Domaine Gentile - AOP Patrimonio	7,00 €	18,00 €	26,00 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	20,00 €	28,00 €
Domaine Sant Armettu - AOP Sartène	-	16,00 €	22,00 €

### AOP CHAMPAGNE

	37,5 cl	75 cl
Laurent Perrier	35,20 €	64,90 €

### EAUX CORSES - BIÈRES - SODAS

	25 cl	33 cl	50 cl	100 cl
Eau de source de montagne corse Zilia	-	-	3,80 €	6,00 €
Eau minérale gazeuse naturelle corse Orezza	-	-	3,80 €	6,00 €
Pietra	3,90 €	-	-	-
Ice Tea, Coca-Cola, Orangina	-	3,90 €	-	-

