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
11,90 €

Œuf poché et sa mouillette, crème forestière et poêlée de pleurotes persillés
10,50 €

Focaccia brocciu aux herbes fraîches, courge rôtie, champignons, espadon mariné et roquette
10,20 €

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
7,90 €

Assiette de fromages corses et confiture de figues *(4 portions)*
10,90 €

Baba au Ti'punch cédrat, chantilly au brocciu vanille, cédrat confit d'Alexia et Marcel Santini *(Soveria)*
9,50 €

Tarte aux figues au Cap Corse, glace à la vanille José Salge *(St Florent)*
9,90 €

Tarte citron, cédrat, glace castagna José Salge *(St Florent)*
9,90 €

Sphère au chocolat, glace clémentine José Salge *(St Florent)*
10,50 €

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

Plats de saison

Poêlée de seiches, encornets et moules à l'ajaccienne, gambas snackée et tagliolini à l'encre de seiche
22,50 €

Raviolis au brocciu *(Bastia)*, crème de courge et pesto à la châtaigne
18,50 €

Pavé de veau "tigre" bio de Jacques Abbatucci *(Propriano)* pané à la farine de châtaigne et panzetta, écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches et à l'ail confit, crème forestière
29,00 €

Tomahawk de porc des montagnes mariné à la myrte, haricots noirs et courge rôtie, sauce figatelli
25,00 €

Pièce de bœuf, suggestion de la Maison Martinetti & Fils *(artisan boucher Ajaccio)*, sauce chasseur et frites
24,00 €

MENU ENFANT 9,90 €
Steak haché
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)*

**VBF - Viande Bovine Française. Nos plats peuvent contenir des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances. **Marine Stewardship Concil.*
Conformément à l'article R112-11 du code de la consommation, vous pouvez consulter librement la liste des produits auprès du Maître d'Hôtel ou du Commissaire de bord. Prix nets service compris.

La Méridionale

RESTAURANT

SE DÉSALTÉRER

Boissons

ROUGES	12,5 cl	50 cl	75 cl
Domaine Gentile - *AOP Patrimonio*	-	23,00 €	31,00 €
Domaine Vecchio - *IGP Île de Beauté "Collezzione"*	-	-	27,00 €
Domaine Bunan - *AOP Bandol*	-	27,50 €	39,50 €
Domaine Torraccia - *AOP Porto-Vecchio Bio*	-	18,00 €	27,00 €
Domaine Tanella - *AOP Figari*	-	20,00 €	31,00 €
Sélection du moment	6,50 €	-	-
BLANCS			
Domaine Gentile - *AOP Patrimonio*	-	23,00 €	31,00 €
Domaine Bunan - *AOP Bandol*	-	27,50 €	39,50 €
Domaine Torraccia - *AOP Porto-Vecchio Bio*	-	18,00 €	27,00 €
Domaine Tanella - *AOP Figari*	-	20,00 €	31,00 €
Sélection du moment	6,50 €	-	-
ROSÉS			
Domaine Gentile - *AOP Patrimonio*	-	23,00 €	31,00 €
Domaine Bunan - *AOP Bandol*	-	27,00 €	36,00 €
Domaine Torraccia - *AOP Porto-Vecchio Bio*	-	18,00 €	27,00 €
Domaine Tanella - *AOP Figari*	-	19,00 €	28,00 €
Sélection du moment	6,50 €	-	-

AOP CHAMPAGNE	37,5 cl	75 cl
Pommery Brut Royal	38,00 €	69,00€

EAUX CORSES - BIÈRES - SODAS	25 cl	33 cl	50 cl	100 cl
Eau de source de montagne corse Zilia	-	-	4,90 €	6,50 €
Eau minérale gazeuse naturelle corse Orezza	-	-	4,90 €	6,50 €
Pietra	5,10 €	-	-	-
Ice Tea, Coca-Cola, Orangina	-	4,20 €	-	-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente de boissons alcoolisées est interdite aux mineurs. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
Prix nets service compris. Crédit photo : iStock.fr.