



La Méridionale



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

Entrées de saison

Assiette de charcuterie de l'Île de Beauté
et ses condiments



11,90 €

Œuf poché et sa mouillette,
crème forestière et poêlée de pleurotes persillées



10,50 €

Poireaux vinaigrette
au brocciu, panzetta, figatellu



10,90 €

NE RÉSISTEZ PAS À LA TENTATION !

Desserts de saison

Assiette de fromages corses
et confiture de figes (4 portions)



10,90 €

Coupe de glace artisanale (2 boules)
de José Salge Maître artisan glacier (St-Florent),
chantilly à la brousse



7,90 €

Moelleux à la châtaigne
coulant nociola, glace vanille canistrelli
José Salge (St-Florent)



9,90 €

Tarte citron cédrat
chantilly au brocciu, noisettes torréfiées, cédrat confit
d'Alexia et Marcel Santini (Soveria)



9,90 €

Omelette norvégienne "La Méridionale"
au nougat corse, coulis de framboise



10,50 €

Tarte au chocolat
glace clémentine José Salge (St-Florent),
cédrat confit d'Alexia et Marcel Santini (Soveria)



9,90 €

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

Plats de saison

Effiloché de veau "tigre" bio
de Jacques Abbattucci (Propriano) à la Pietra,
pacchieri, tranche de coppa séchée



25,00 €

Bouille de crabe bleu
pommes de terre et rouille (St-Pierre, tentacule de
poulpe, gambas, moules)



29,00 €

Ravioli au brocciu
crème de courge et pesto à la châtaigne



19,00 €

Pavé de veau "tigre" bio
de Jacques Abbattucci (Propriano) pané à la farine
de châtaigne, panzetta et tomates séchées, gratin
de pommes de terre et blettes à l'ail confit, crème
forestière et huile infusée aux herbes fraîches



29,00 €

Pièce de bœuf
suggestion de la Maison Martinetti (artisan boucher Ajaccio),
sauce chasseur et frites



25,00 €

MENU ENFANT

11,00 €

Steak haché
ou poisson pané (MSC**)
ou nuggets de poulet (origine France)
Frites

Gourde compote bio ou bâtonnet glacé
Jus de fruits (20cl), soda (33 cl)
ou eau (33cl)





La Méridionale



SE DÉSALTÉRER

Boissons

ROUGES

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Domaine Gentile - AOP Patrimonio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Vecchio - IGP Île de Beauté "Collezione"	-	-	28,00 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,50 €	39,50 €
Domaine Torraccia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	19,00 €	28,00 €
Domaine Tanella - AOP Figari	-	21,00 €	32,00 €
Sélection du moment	7,00 €	-	-

BLANCS

Domaine Gentile - AOP Patrimonio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,50 €	39,50 €
Domaine Torraccia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	19,00 €	28,00 €
Domaine Tanella - AOP Figari	-	21,00 €	32,00 €
Sélection du moment	7,00 €	-	-

ROSÉS

Domaine Gentile - AOP Patrimonio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,00 €	36,00 €
Domaine Torraccia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	19,00 €	28,00 €
Domaine Tanella - AOP Figari	-	20,00 €	29,00 €
Sélection du moment	7,00 €	-	-

Le Champagne **Paul Berthelot** est une maison confidentielle et familiale, réputée pour son savoir-faire et la qualité de ses cuvées classées en 1er Cru et en Grand Cru. Fondée en 1884 elle perpétue une tradition d'excellence depuis plusieurs générations. Cette Maison est souvent appréciée dans les restaurants étoilés pour leur capacité à sublimer les mets les plus raffinés.

CUVÉE BRUT DE RÉSERVE

Entre structure et souplesse, la bulle est d'une grande finesse aux notes légèrement iodées.

Bouteille **75 cl** 69,00 €

Demi-bouteille **37,5 cl** 38,00 €

CUVÉE BLANC DE BLANCS "LA MARQUISE"

Ce blanc de blancs allie l'élégance, la fraîcheur, avec une minéralité délicate et une complexité raffinée.

Bouteille **75 cl** 145,00 €

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	5,50 €	-	-	-
Ice Tea, Coca-Cola, Orangina	-	4,20 €	-	-