



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 €

Œufs mimosas à la tapenade,
asperges grillées et vinaigrette au coulis d'agrumes
d'Alexia et Marcel Santini (Soveria)



10,00 €

Salade La Méridionale,
sucrine, tagliatelles de légumes (courgettes jaunes
et vertes, carottes), tomates cerise, cébette, lonzo farci
à la brousse et menthe, grillé sur pain focaccia,
vinaigrette au miel et herbes fraîches (version XL, voir plats)



11,00 €

NE RÉSISTEZ PAS À LA TENTATION !

Desserts de saison

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



11,50 €

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



8,00 €

Tartelette aux fruits rouges meringuée
glace limoncellu de José Salge Maître artisan glacier
(St-Florent)



10,00 €

Crème brûlée à la confiture de figes



10,00 €

Cheese cake
coulis de fraise et cédrat confit d'Alexia et Marcel Santini
(Soveria)



10,50 €

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



11,00 €

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

Plats de saison

Pavé de mérrou roulé à la panzetta
poêlée d'artichauts et pommes grenailles façon
barigoule, sauce vierge



25,00 €

Sauté de veau "tigre" bio
de Jacques Abbaticci (Propriano)
effiloché façon tacos, pickles d'oignons rouges à la
figes, courgettes grillées, crème de tome corse,
sauce chimichurri au salinu, frites de patate douce



28,00 €

Encornet farci
tagliolini à l'encre de seiche, bouillon de soupe de
crabe bleu à l'aioli



22,00 €

Pièce de bœuf
suggestion de la Maison Martinetti (artisan boucher
Ajaccio), sauce au figatellu, frites



25,00 €

Linguines du potager (suggestion veggie)
Linguine aux légumes, sauce vierge

19,00 €

Salade La Méridionale XL
sucrine, tagliatelles de légumes (courgettes jaunes et
vertes, carottes), tomates cerise, cébette, lonzo farci à
la brousse et menthe, grillé sur pain focaccia,
vinaigrette au miel et herbes fraîches



20,50 €

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)



Produit ou transformé en Corse



Produit provenant de circuits courts



Élaboré à bord

Nos plats peuvent contenir des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances. **Marine Stewardship Council.
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 Mériidionale

SE DÉSALTÉRER

Boissons

ROUGES

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Domaine Gentile - AOP Patrimonio Bio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Vecchio - IGP Île de Beauté "Collezione"	-	-	28,00 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,50 €	39,50 €
Domaine Torracchia - 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 Bio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,50 €	39,50 €
Domaine Torracchia - 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 Bio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,00 €	36,00 €
Domaine Torracchia - 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 €	-	-