

Menu Été

Entrées

**Le voyage commence ici
à partager ou à déguster en solo**

Œufs mimosas et tagliatelles de crudités,
vinaigrette au coulis d'agrumes*
et herbes fraîches 10,90 €



Tomates colorées, straciatella au salinu,
panisse au romarin, pesto 12,90 €



Assiette de charcuterie de l'Île de Beauté
et ses condiments 12,90 €



Desserts

Ne résistez pas à la tentation !

Assiette de fromages corses
et confiture de figues (4 portions) 11,90 €



Fiadone, sorbet limoncello*
et cédrat confit* 12,50 €



Crème brûlée au miel corse 11 €



Tartelette aux fruits rouges meringuée,
glace vanille canistrelli* 11,90 €



Douceur au chocolat, glace clémentine*,
cédrat confit* 11,90 €



Coupe de glace artisanale* (2 boules),
chantilly à la brousse 9 €



*Les glaces sont élaborées par *José Salge*,
Maître artisan glacier à St-Florent et
les confiseries par *Alexia et Marcel Santini à Soveria*.

Plats

**Du goût, des saveurs, laissez-vous
surprendre par nos plats authentiques**

Rigatoni au pesto de noisettes,
tomates cerises confites, figatellu séché,
brousse et citron 21 €



Filet de dorade royale, croustes aux agrumes
et herbes du maquis, caponata, riz safrané,
huiles aux herbes fraîches 29,50 €



Sauté de veau "tigre" bio
(Jacques Abbattu - Propriano) aux olives,
écrasé de pomme de terre à la tome corse 27 €



Poêlée de gambas, taglioni à l'encre de seiche
et soupe de crabe bleu 29,50 €



Pièce de bœuf, (Maison Martinetti,
artisan boucher - Ajaccio), beurre maître d'hôtel
aux oignons rouges et herbes du maquis, frites 25 €



Menu enfant 13,90 €

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

—
Gourde compote bio ou bâtonnet glacé

—
Jus de fruits (20cl), soda (33cl) ou eau (33cl)

Produit ou transformé en Corse
Produit provenant de circuits courts
Élaboré à bord

La Mériidionale

**Marine Stewardship Council. Nos plats peuvent contenir des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.
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. 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 TTC, service compris.

Boissons

Vins rouges

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Domaine Gentile - AOP Patrimonio Bio	-	25,00 €	33,50 €
Domaine Torracchia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	21,00 €	33,00 €
Domaine Fiumicicoli - AOP Corse - Sartène Bio	-	25,00 €	34,00 €
Domaine Tanella - AOP Figari	-	21,00 €	32,00 €
Sélection du moment	7,00 €	-	-

Vins blancs

Domaine Gentile - AOP Patrimonio Bio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Fiumicicoli - AOP Corse - Sartène Bio	-	25,00 €	34,00 €
Domaine Torracchia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	22,00 €	33,00 €
Domaine Tanella - AOP Figari	-	21,00 €	32,00 €
Sélection du moment	7,00 €	-	-

Vins rosés

Domaine Gentile - AOP Patrimonio Bio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Fiumicicoli - AOP Corse - Sartène Bio	-	25,00 €	34,00 €
Domaine Torracchia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	21,00 €	32,00 €
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 1^{er} 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 : **75,00 €**

Demi-bouteille 37,5 cl : **41,00 €**

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	-	-	5.90 €	7,90 €
Pietra	5,90 €	-	-	-
Pietra sans alcool	-	5,90 €	-	-
Ice Tea, Coca-Cola, Orangina	-	4,20 €	-	-

 **La Mériidionale**