

## *Les Entrées Froides*

<i>Ceviche de dorade et crevettes</i>	20.00€
<i>Melon jambon</i>	22.00€
<i>Salade de Gambas (tomates cerises, gambas tempura, radis, sauce sésame)</i>	22.00€
<i>Jambon de montagne 24 mois Julien NUNZI</i>	25.00€
<i>Foie gras de canard maison et ses toasts</i>	25.00€
<i>Salade Folle (Saumon et magret fumé, foie gras, pousses d'épinard, agrumes)</i>	25.00€

## *Les Entrées Chaudes*

<i>Beignets de courgettes et son concassé de tomates</i>	22.00€
<i>Amandes de mer</i>	22.00€
<i>Soupe des poissons, (croutons, rouille, ail, gruyère râpé)</i>	25.00€

## *Crustacés et Poissons*

<i>Seiche à l'Ajaccienne</i>	34.00€
<i>Poissons grillés ou pochés (arrivage du jour) les 100 grs (Loup, daurade, sar, chapon, pageot, mustelle, à la pièce)</i>	10.50€
<i>Langouste, homard, grillé, grillé flambé, poché, à la pièce : les 100 grs</i>	22.00€
<i>Linguine à la langouste sauce araignées : les 100 grs</i>	22.00€
<i>Langouste à partir du premier mars.</i>	

*Lors de votre commande poisson, vous pouvez demander le poids et le prix qui correspond à votre choix*

## *Les viandes*

<i>Filet de bœuf grillé Sauce morilles, porto</i>	36.00€
<i>Côte de veau Sauce forestière</i>	37.00€

## *Fromages*

<i>Assiette aux 3 fromages du pays</i>	15.00€
<i>Confiture de figues et noix</i>	

## *Menu enfant*

<i>Cordon bleu ou poisson pané, frites ou pâtes</i>	14.00€
<i>Choix de glaces ou sorbets</i>	

## *Desserts et pâtisseries*

<i>Dessert du jour</i>	12.00€	
<i>Ananas frais</i>	12.00€	
<i>Fondant au chocolat noir, cœur coulant</i>	12.00€	
<i>Colonel (vodka et limoncellu)</i>	12.00€	
<i>Fantaisie de sorbets et crèmes glacées artisanales</i>		
<i>Vanille, caramel beurre salé, café, chocolat, fraise, coco, pistache, citron</i>		
	2 parfums	8.00€
	3 parfums	10.00€



## *Aoc Ajaccio*

### *Clos d'Alzeto*

*(Prop : Albertini)*

<i>Rosé prestige</i>	<i>75 cl</i>	<i>38.00€</i>
<i>Rosé</i>	<i>50 cl</i>	<i>22.00€</i>
<i>Blanc prestige</i>	<i>75 cl</i>	<i>20.00€</i>
<i>Rouge prestige</i>	<i>75 cl</i>	<i>25.00€</i>
<i>Moretelle blanc</i>	<i>75 cl</i>	<i>110.00€</i>
<i>U FRESCU Rouge frais</i>	<i>75 cl</i>	<i>25.00€</i>

## *Aoc Patrimonic*

### *Antoine Arena*

<i>Bianco Gentile blanc</i>	<i>75 cl</i>	<i>60.00€</i>
<i>Mora Maïo rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>60.00€</i>

### *Jean-Baptiste Arena*

<i>Grotte di sole</i>	<i>75 cl</i>	<i>60.00€</i>
-----------------------	--------------	---------------

### *Domaine d'E Croce*

<i>Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>55.00€</i>
<i>Blanc</i>	<i>75 cl</i>	<i>60.00€</i>

### *Orenga de Gaffory*

<i>Rosé</i>	<i>75 cl</i>	<i>35.00€</i>
<i>Blanc/Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>35.00€</i>

### *Cuvée des Gouverneurs*

<i>Blanc/Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>55.00€</i>
--------------------	--------------	---------------

### *Domaine Montemagni*

<i>Cuvée Menhir Blanc/Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>35.00€</i>
---------------------------------	--------------	---------------

### *Domaine Venturí*

<i>Blanc/Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>65.00€</i>
--------------------	--------------	---------------

# *AOC Sartène*

## *Domaine Fiumicicoli*

<i>Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>33.00€</i>
	<i>50 cl</i>	<i>20.00€</i>
<i>Rosé</i>	<i>75 cl</i>	<i>33.00€</i>
	<i>50 cl</i>	<i>20.00€</i>
<i>Blanc</i>	<i>75 cl</i>	<i>33.00€</i>
	<i>50 cl</i>	<i>20.00€</i>
<i>Cuvée Vassilia Blanc/Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>45.00€</i>
<i>Sant Armettu cuvée Myrtus Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>54.00€</i>
<i>Alfieri Polidori San Micheli Blanc/Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>54.00€</i>

## *Domaine Saparale*

<i>Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>33.00€</i>
	<i>50 cl</i>	<i>20.00€</i>
<i>Rosé</i>	<i>75 cl</i>	<i>33.00€</i>
	<i>50 cl</i>	<i>20.00€</i>
<i>Blanc</i>	<i>75 cl</i>	<i>33.00€</i>
	<i>50 cl</i>	<i>20.00€</i>
<i>Cuvée Casteddu Blanc/Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>51.00€</i>
<i>Cuvée Oenothèque Blanc/Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>90.00€</i>

# *AOC Ajaccio*

## *Domaine Comte Peraldi*

<i>Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>35.00€</i>
	<i>50 cl</i>	<i>22.00€</i>
<i>Rosé</i>	<i>75 cl</i>	<i>35.00€</i>
	<i>50 cl</i>	<i>22.00€</i>
<i>Blanc</i>	<i>75 cl</i>	<i>35.00€</i>
	<i>50 cl</i>	<i>22.00€</i>
<i>Cuvée Clémence blanc</i>	<i>75 cl</i>	<i>60.00€</i>

## *Appellation Corse Figari protégée*

### *Clos Canerelli*

<i>Blanc</i>	<i>75 cl</i>	<i>65.00€</i>
<i>Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>60.00€</i>
<i>Rosé</i>	<i>75 cl</i>	<i>45.00€</i>

## *Appellation Corse Aleria contrôlée*

### *Clos Canereccia Christian et Sophie Esteve*

<i>Blanc</i>	<i>75 cl</i>	<i>45.00€</i>
<i>Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>45.00€</i>
<i>Cuvée Amphore Blanc/Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>69.00€</i>
<i>Cuvée Sophie Blanc/Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>99.00€</i>
<i>Domaine Poggiale Blanc/Rouge/Rosé</i>	<i>75 cl</i>	<i>33.00€</i>
<i>Domaine de la Punta Ci-Simu 2019 Blanc/Rouge/Rosé</i>	<i>75 cl</i>	<i>36.00€</i>

## *Corse Calvi*

### *Cuvée Pumont Domaines d'Alzipratu*

<i>Blanc/Rouge/Rosé</i>	<i>75 cl</i>	<i>51.00€</i>
-------------------------	--------------	---------------

## *Les Bourgognes Blancs*

### *Le Chablisien*

<i>Chablis Village 2020</i>	<i>75 cl</i>	<i>50.00€</i>
<i>Chassagne Montrachet 2020</i>	<i>75 cl</i>	<i>93.00€</i>

### *La côte de Beaune*

<i>Pouilly fuissé 2019</i>	<i>75 cl</i>	<i>48.00€</i>
<i>Bourgogne aligoté 2020</i>	<i>75 cl</i>	<i>75.00€</i>
<i>Puligny Montrachet 2019</i>	<i>75 cl</i>	<i>78.00€</i>

## *Les Bourgognes Rouges*

### *La Côte de Beaune*

<i>Bourgogne pinot noir 2019</i>	<i>75 cl</i>	<i>52.00€</i>
<i>Savigny les Beaune 1<sup>er</sup> cru Aux Clous 2019</i>	<i>75 cl</i>	<i>90.00€</i>
<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru 2019</i>	<i>75 cl</i>	<i>155.00€</i>

### *La Côte de Nuit*

<i>Gevrey Chambertin 2019</i>	<i>75 cl</i>	<i>126.00€</i>
-------------------------------	--------------	----------------

## *Côtes de Provence*

### *Domaine de OTT*

<i>Clos Mireille</i>	<i>75 cl</i>	<i>70.00€</i>
<i>Château Romassan Rouge</i>	<i>75 cl</i>	<i>70.00€</i>

## *La Vallée du Rhone*

### *Septentrionale Rouge*

<i>Crozes Hermitage, Les Launes</i> 2019	75 cl	51.00€
<i>Côte Rôtie, Seigneur de Maugiron</i> 2019	75 cl	105.00€

## *Le Bordelais*

<i>St Julien, Château Moulin Riche</i> 2019	75 cl	90.00€	
<i>St Estephe, Château le rock</i> 2019	75 cl	90.00€	
<i>Château Fonbadet AOC Pauillac</i> 2019	75 cl	90.00€	
	2015	75 cl	94.00€
<i>L'Harmonie de Fonbadet</i> 2018	75 cl	54.00€	
<i>Château Pauillac</i> 2015	75 cl	145.00€	
<i>Charme AOC Bordeaux</i> 2020	75 cl	35.00€	

## *Le Champagne*

### *Champagne Deutz*

<i>Brut classic</i>	75 cl	80.00€
<i>Brut rosé</i>	75 cl	115.00€
<i>Cuvée Amour de Deutz</i> 2003	75 cl	260.00€

### *Champagne Roederer*

<i>Brut premier</i>	75 cl	85.00€
<i>Rosé</i>	75 cl	140.00€
<i>Cristal</i> 2007	75 cl	390.00€