



Recettes signées par le **Chef Romuald Royer**,
élaborées par **nos Chefs Cuisiniers à bord**.

Automne 2025

Nos entrées

 	Ravioles asiatiques de légumes, sauce soja et graines de sésame	8,90 €
 	Houmous et carottes épicées, pois chiches croustillants	8,90 €
 	Moules farcies en tradition (5 pièces)	10,90 €
	Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté	12,90 €

Nos plats

 	Hot-dog à l'effiloché de porc cuit lentement et oignons frits, salade coleslaw	17,90 €
 	Penne sauce gorgonzola et figues séchées, noix et parmesan	18,90 €
	Vitello Tonnato : carpaccio de veau basse température, sauce au thon (en plat ou à partager)	20,90 €
 	Mijoté de calamars à la méditerranéenne et riz pilaf	21,90 €
 	Cassiolette d'agneau et polenta crémeuse	21,90 €
 	Burger de Vache Tigre Bŏ Jacques Abbatucci, cheddar, pancetta et sauce barbecue	21,90 €
 	Filet de daurade royale, courgettes poêlées aux amandes et purée, sauce citron vert	24,90 €
	Brochette de viande bovine corse Bŏ , sélection Jacques Abbatucci, sauce tartare	25,90 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, de purée ou de courgettes poêlées aux amandes (au choix)

Nos desserts

 	Riz au lait à la vanille, caramel beurre salé	7,90 €
 	Panna cotta à la tartelette framboise	7,90 €
	Nougat glacé au miel, oranges confites corses et pralin	8,90 €
	Brocciu en parfait aux zestes d'orange, nappage aux agrumes corses	8,90 €
 	Cookie gourmand chocolat noisette, servi chaud	9,90 €
	Cheesecake caramel beurre salé ou fruits rouges (au choix)	9,90 €
	Assiette de fromages corses et sa confiture de figues	10,90 €

C comme ciùcciu

	MENU ENFANT (- 12 ANS)	10,90 €
	Plat au choix	
	Steak haché de bœuf VBF, frites ou	
	Jambon blanc corse, purée	
	Dessert au choix	
	Yaourt ou Glace Sundae artisanale RAUGI	
	Boisson au choix	
	Jus de pomme (20 cl) ou Eau (33 cl)	

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

Moyens de paiement acceptés :      

Prix nets, service compris. | Vins conseillés en supplément. | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel.

La Corse dans votre verre

Pichets Rouge/Rosé/Blanc

Union des Vignerons de l'île de Beauté | 25 cl • 8,90 € | 50 cl • 13,90 €

Vin du moment - au verre

Verre | Rouge, Rosé, Blanc | 12,5 cl • 6,50 €

Muscat doux corse

Verre | 12,5 cl • 7,60 €

Champagne

Champagne TAITTINGER brut | 37,5 cl • 40 € | 75 cl • 75 €

Bières

PIETRA Ambrée à la châtaigne | 33 cl • 5,90 €

PIETRA Bionda | 25 cl • 5,50 €

Jus de fruits et Sodas

Jus de pomme | 20 cl • 4,70 €

Orangina | 33 cl • 4,20 €

Coca-Cola | 33 cl • 3,90 €

Coca-Cola zéro | 33 cl • 3,90 €

Lipton Ice Tea | 33 cl • 3,90 €

Eaux minérales

St Georges | 50 cl • 4,90 € | 1l • 6,50 €

Zilia | 50 cl • 4,90 € | 1l • 6,50 €

Orezza | 50 cl • 5,90 € | 1l • 7,90 €

Zilia Péillante | 50 cl • 4,90 € | 1l • 6,50 €

 Depuis 2018, tous nos vins, nos bières et nos eaux minérales sont corses.



DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DES VINS

Une invitation au voyage et à la découverte
des cépages endémiques corses

Vous y trouverez des vins locaux et d'exception, soigneusement
sélectionnés pour accompagner vos plats et éveiller vos papilles !

Pour une traversée **responsable**

CORSICA linea s'engage auprès des producteurs et de ses passagers, afin de valoriser les **savoir-faire de la Corse** via une démarche en **circuit court** et dans le respect des **saisons**.

Pour en savoir plus sur nos engagements, rendez-vous sur **www.corsicalinea.com**



#Transition
ENVIRONNEMENTALE



#Satisfaction
CLIENT



#Engagement
SOCIÉTAL