

CARTE RESTAURANT

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

Printemps



Nos entrées

- Beignets de courgettes, sauce cocktail 7,90 €
- Poêlée de calamars, crémeux citron et pancetta grillée 9,90 €
- Vitello Tonnato : carpaccio de veau basse température, sauce au thon 9,90 €
• Existe en version XXL à partager 17,90 €
- Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté 11,90 €

Nos plats

- Pinsa Focaccia, burrata, coppa corse, huile d'olive à la figue, noisettes 14,90 €
- Salade Caesar, poulet aux herbes du maquis, croustons dorés, sauce Caesar 17,90 €
- Penne cœur d'artichauts, crème citron basilic et parmesan 18,90 €
- Coquillettes au jambon et à la truffe d'été 19,90 €
- Burger d'effiloché de porc sauce gorgonzola Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis 20,90 €
- Burger de Vache Tigre **BIO** Jacques Abbattucci, fromage de brebis et oignons confits Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis 21,90 €
- Filet de daurade royale de Méditerranée au four, carottes, courgettes et gingembre, sauce citron vert 23,90 €
- Brochette de viande bovine corse **BIO**, sélection Jacques Abbattucci, sauce tartare Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis ou salade 25,90 €

Nos desserts

- Soupe de fraises, chantilly et amandes effilées 7,90 €
- Verrine chocolat au lait, chantilly et pralin 7,90 €
- Cheesecake caramel beurre salé ou fruits rouges (au choix) 8,90 €
- Brocciu en parfait aux zestes d'orange, nappage aux agrumes corses 8,90 €
- Nougat glacé, miel et orange confite corses 8,90 €
- Assiette de fromages corses et sa confiture de figues 10,90 €

C comme ciùcciu

MENU ENFANT (-12 ANS) 9,90 €

Plat au choix

Coquillettes crème mascarpone jambon blanc corse ou

Steak haché de bœuf origine France (VBF) servi avec des frites

Dessert au choix

Yaourt ou Glace artisanale RAUGI

Boisson au choix

Jus de pomme (20 cl) ou Eau (33 cl)

La Corse dans votre verre

Pichets Rouge/Rosé/Blanc

Union des Vignerons de l'île de Beauté | 25 cl • 7,90 € | 50 cl • 12,90 €

Vin du moment

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

Muscat doux corse

Verre | 12,5 cl • 6,50 €

Champagne

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

Bières

PIETRA Ambrée à la châtaigne | 33 cl • 5,60 €

PIETRA Bionda | 25 cl • 5,10 €

Sodas et Jus de fruits

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 €

Jus de pomme | 20 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 • 4,90 € | 1l • 6,50 €

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

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



NOUVEAU !

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



#TransitionÉnergétique



#SatisfactionClient



#EngagementSociétal

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.