

# CARTE RESTAURANT

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

Saison 2025



## Nos entrées

- ✔ ↑ Beignets de courgettes, sauce fraîcheur 7,90 €
- ✔ NEW ↑ Tartare de tomates sur son aubergine confite et brousse corse 8,90 €
- ↑ Poêlée de calamars, crémeux citron et panzetta grillée 9,90 €
- ↑ Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté 12,90 €

## Nos plats

- ↑ Gnocchi sauce tomates cerises et panzetta 16,90 €
- ↑ Salade César : poulet croustillant, croûtons dorés, tomates cerises et sauce César 17,90 €
- ✔ NEW ↑ Gnocchi en tradition corse : blettes, brousse et menthe, parmesan et zeste de citron 18,90 €
- ↑ Vitello Tonnato : carpaccio de veau basse température, sauce au thon (en plat ou à partager) 20,90 €
- ↑ Pluma de porc, laquée soja clémentine et gingembre 21,90 €
- ↑ Burger de Vache Tigre **BIO** Jacques Abbattucci, fromage de brebis et oignons confits 21,90 €
- ↑ Filet de loup au four, carottes, courgettes et gingembre, sauce citron vert 24,90 €
- ↑ Brochette de viande bovine corse **BIO**, sélection Jacques Abbattucci, sauce tartare 25,90 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille aux herbes du maquis, de carottes vichy ou de salade verte (au choix)

## Nos desserts

- ↑ Flan au caramel de Minnà 7,90 €
- NEW ↑ Soupe de fraises, chantilly et amandes effilées 7,90 €
- ↑ Verrine chocolat au lait, chantilly et pralin 8,90 €
- ↑ Nougat glacé, miel et orange confite corses 8,90 €
- ↑ Brocciu en parfait aux zestes d'orange, nappage aux agrumes corses 8,90 €
- ↑ Cheesecake caramel beurre salé ou fruits rouges (au choix) 9,90 €
- ↑ Assiette de fromages corses et sa confiture de figes 10,90 €

## C comme ciùcciu

MENU ENFANT ( -12 ANS ) 10,90 €

Plat au choix

Coquillettes crème mascarpone jambon blanc ou

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

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 • 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 Pétillante | 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](http://www.corsicalinea.com)



#Transition ENVIRONNEMENTALE



#Satisfaction CLIENT



#Engagement SOCIÉTAL

↑ Elaboré 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.