

# CARTE RESTAURANT

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

Hiver



## Nos entrées

- Velouté de champignons 8,90 €
- Poêlée de calamars, crémeux citron et panzetta grillée 9,90 €
- Vitello Tonnato : carpaccio de veau basse température, sauce au thon 9,90 €
- Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté 11,90 €

## Nos plats

- Trofie pesto basilic, parmesan, ail et courges confites, noisettes torréfiées 17,90 €
- Coquillettes crème truffée, chiffonnade de jambon blanc 19,90 €
- Aubergines alla parmigiana 18,90 €
- Saucisse de porc corse, lentilles et panzetta 19,90 €
- Burger de Vache Tigre **Bio** Jacques Abbattucci, fromage de brebis et oignons confits 21,90 €  
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis
- Filet de loup au four, carottes, courgettes et gingembre, sauce citron vert 23,90 €
- Brochette de viande bovine corse **Bio**, sélection Jacques Abbattucci, sauce tartare 25,90 €  
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis ou carottes vichy

## Nos desserts

- Pain perdu avec ou sans caramel beurre salé (au choix) 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 ) 10,90 €

**Plat au choix**

Coquillettes crème mascarpone jambon blanc 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 - au verre

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

### Muscats doux corse

Verre | 12,5 cl • 7,50 €

### 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 • 5,40 €

### Jus de fruits et Sodas

Jus de pomme | 20 cl • 4,20 €

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.



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](http://www.corsicalinea.com)

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.

