

CARTE RESTAURANT

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

Été 2026



Nos entrées

- ✓ Ravioles asiatiques de légumes, sauce soja et graines de sésame 8,90 €
- ✓ 🍴 Beignets au fromage frais et à la menthe, concassée de tomates fraîches 10,90 €
- ✓ 🍴 Tomates cerises confites à l'huile d'olive et au miel, stracciatella et basilic frais 10,90 €
- 🍴 Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté 12,90 €

Nos plats

- NEW 🍴 L'inimitable Croque-Monsieur brioché, jambon du maquis et emmental fondant 16,90 €
Accompagnement : salade romaine
- NEW ✓ 🍴 Trofie à la crème citronnée, courgettes poêlées, chapelure croustillante et Grana Padano 17,90 €
- NEW ✓ 🍴 Cannelloni farcis à la brousse et à la menthe 20,90 €
Accompagnement : salade romaine
- 🍴 Linguine aux polpette de bœuf et sauce tomate maison 21,90 €
- 🍴 Mijoté de calamars à la méditerranéenne, sauce tomate pimentée, riz pilaf aux oignons 21,90 €
- 🍴 Burger de Vache Tigre **BIO** Jacques Abbattucci, cheddar, panzetta et sauce barbecue 21,90 €
Accompagnement : frites
- 🍴 Filet de daurade royale de Méditerranée au four, carottes et courgettes, gingembre, sauce citron vert 24,90 €
- 🍴 Brochette de viande bovine corse **BIO**, sélection Jacques Abbattucci et sauce au poivre vert 25,90 €
Accompagnement au choix : frites ou légumes (carottes, courgettes et gingembre) ou salade romaine

Nos desserts

- 🍴 Flan au caramel de Minà 7,90 €
- 🍴 Moelleux à la châtaigne façon marbré, ganache chocolat et crème de châtaigne 8,90 €
- 🍴 Verrine d'ananas rôti, crème de coco 8,90 €
- 🍴 Brocciu en parfait aux zestes d'orange, nappage aux agrumes corses 8,90 €
- NEW 🍴 Tiramisu aux fruits rouges 8,90 €
- 🍴 Profiterole à la glace vanille Raugi, sauce chocolat 9,90 €
- 🍴 Assiette de fromages corses, confiture de figes 10,90 €

C comme Ciùcciu

MENU ENFANT (-12 ANS) 12,90 €

Plat au choix

NEW Coquillettes à la sauce tomate maison et fromage râpé ou

Steak haché de bœuf VBF, frites

Dessert au choix

Sundae Raugi ou Yaourt

Boisson au choix

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

La Corse dans votre verre

🍷 Pichets Rouge/Rosé/Blanc

Union des Vignerons de l'île de Beauté | 25 cl • 8,90 € | 50 cl • 14,90 €

🍷 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 • 5,70 €

Jus de fruits et Sodas

Jus de pomme | 20 cl • 4,70 €

Orangina | 33 cl • 4,20 €

Coca-Cola | 33 cl • 4,20 €

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



#Transition ENVIRONNEMENTALE



#Satisfaction CLIENT



#Engagement SOCIÉTAL

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.

🍴 Élaboré à bord 🍷 Produit ou transformé en Corse, provenant de circuits courts ✓ Plat végétarien 🍴 Plat pimenté