

CARTE RESTAURANT

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

Été 2023



Nos entrées

- Mille-feuilles d'aubergines confites, brousse et menthe 8,90 €
- Verrine avocat crevettes et pamplemousse, quinoa et pois chiches, crème fraîcheur à la grenade 9,90 €
- Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté 11,90 €

Nos plats

- Croque-Monsieur jambon et fromage corses dans sa nouvelle version 14,90 €
- Gnocchi casgiu e pepe : tomme de brebis et poivre 17,90 €
- Gnocchi au pesto de basilic et noisettes torréfiées 17,90 €
- Salade Kallisté courgettes, aubergines et tomates confites, feta, olives noires 17,90 €
Sauce Tzatziki citronnée au yaourt et concombre
- 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 21,90 €
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis
- Pavé de maigre au four, carottes, courgettes et gingembre, sauce citron vert 25,90 €
- 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 €
- Crèmeux citron, chantilly vanille, meringue et coulis mangue passion 7,90 €
- Verrine chocolat au lait, chantilly et pralin 7,90 €
- Brocciu en parfait aux zestes d'orange, nappage aux agrumes corses 7,90 €
- Cheesecake caramel beurre salé ou fruits rouges (au choix) 7,90 €
- Assiette de fromages corses et sa confiture de figues 10,90 €

C comme ciùcciu

MENU ENFANT (-12 ANS) 9,90 €

Plat au choix

Croque-Monsieur brioché, jambon, toastinette ou
Filet de poulet pané et gnocchi sauce tomate

Dessert au choix

Yaourt ou Glace Sundae

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

Rouges

Domaine SAN MICHELI, Cuvée Alfieri Polidori - AOP Corse-Sartène | 75 cl • 38 €

Domaine SANTAMARIA, **BIO** - AOP Patrimonio | 75 cl • 35 €

Domaine de la PUNTA - AOP Corse | 50 cl • 23 € | 75 cl • 32 €

Domaine PIETRELLA - AOP Ajaccio | 75 cl • 30 €

Réserve du PRÉSIDENT Prestige - AOP Corse | 75 cl • 28 €

Blancs

Domaine ORENGA DE GAFFORY, Cuvée Gouverneur, **BIO** - AOP Patrimonio | 75 cl • 41 €

Clos LANDRY - AOP Corse-Calvi | 75 cl • 34 €

Clos CULOMBU, **BIO** - AOP Corse-Calvi | 50 cl • 23 € | 75 cl • 33 €

Clos SAN QUILICO, **BIO** - AOP Patrimonio | 75 cl • 31 €

Domaine PIETRELLA - AOP Ajaccio | 75 cl • 30 €

Rosés

Domaine PERETTI DELLA ROCCA "Jules" - AOP Corse-Figari | 75 cl • 33 €

Domaine de la PUNTA - AOP Corse | 75 cl • 32 €

Domaine MONDOLONI, **BIO** - AOP Corse Sartène | 75 cl • 32 €

Clos CULOMBU, **BIO** - AOP Corse-Calvi | 50 cl • 23 €

Clos SAN QUILICO, **BIO** - AOP Patrimonio | 50 cl • 22 € | 75 cl • 30 €

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 • 6,50 €

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.

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