

# CARTE RESTAURANT

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

Automne-Hiver



## Nos entrées

- Velouté de potimarron et graines de courge 8,90 €
- Beignets de crevettes, sauce cocktail 9,90 €
- Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté 11,90 €

## Nos plats

- L'inimitable Croque-Monsieur brioché, jambon et tomme corses Salade ou pommes de terre grenaille aux herbes du maquis 15,90 €
- Gnocchi aux champignons et crème truffée 18,90 €
- Saucisse de porc corse et haricots de Soissons 19,90 €
- Lasagnes d'aubergines à la brousse et à la menthe 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

- Pomme au four, crumble et crémeux chocolat blanc 7,90 €
- Pain perdu avec ou sans caramel beurre salé ou chocolat nucciola (au choix) 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 €
- Domaine de la PUNTA - AOP Corse | 50 cl • 24 € | 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 | 50 cl • 23 € | 75 cl • 32 €
- Domaine MONDOLONI, **BIO** - AOP Corse Sartène | 75 cl • 32 €
- 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](http://www.corsicalinea.com)



#TransitionÉnergétique



#SatisfactionClient



#EngagementSociétal