

CARTE RESTAURANT

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

Hiver 2025-2026

Nos entrées

✓	Raviolies asiatiques de légumes, sauce soja et graines de sésame	8,90 €
NEW	Soupe corse traditionnelle aux légumes et panzetta	10,90 €
NEW	Cassolette de moules gratinées, carottes, courgettes et gingembre	10,90 €
↑	Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté	12,90 €

Nos plats

NEW	Croque brioché à la raclette, jambon blanc aux herbes du maquis et crème truffée Accompagnement : frites ou salade sucrine	18,90 €
✓	Penne sauce gorgonzola et figues séchées, noix et parmesan	18,90 €
↑	Mijoté de calamars à la méditerranéenne et riz pilaf aux oignons	21,90 €
↑	Cassolette d'agneau mijotée, polenta crémeuse au parmesan	21,90 €
↑	Burger de Vache Tigre BIO Jacques Abbatucci, sauce au cheddar, panzetta et sauce barbecue Accompagnement : frites	21,90 €
↑	Filet de daurade royale, courgettes poêlées aux amandes, purée de pommes de terre et sauce au citron vert	24,90 €
↑	Brochette de viande bovine corse BIO , sélection Jacques Abbatucci, sauce tartare Accompagnement au choix : frites, purée de pommes de terre, courgettes poêlées aux amandes ou salade sucrine	25,90 €

Nos desserts

↑	Nougat glacé au miel, oranges confites corse et pralin	7,90 €
NEW	Moelleux à la châtaigne façon marbré, ganache chocolat et crème vanille	7,90 €
↑	Parfait au brocciu, zestes d'orange et nappage aux agrumes corse	8,90 €
NEW	Riz au lait à la vanille et aux fruits rouges	8,90 €
↑	Cookie gourmand chocolat noisettes, servi chaud	9,90 €
	Cheesecake caramel beurre salé ou fruits rouges (au choix)	9,90 €
↑	Assiette de fromages corse et sa confiture de figues	10,90 €

C comme ciucciu

MENU ENFANT (-12 ANS) 12,90 €

Plat au choix	Steak haché de bœuf VBF, frites ou Chiffonnade de jambon blanc aux herbes du maquis, purée de pommes de terre
Dessert au choix	Yaourt ou Glace Sundae artisanale RAUGI
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

♦ 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 corse

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