

# CARTE RESTAURANT

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

Printemps - Été



## Nos entrées

- Beignets de courgettes, sauce fraîcheur **7,90 €**
- Poêlée de calamars, crémeux citron et pancetta grillée **9,90 €**
- Vitello Tonnato : carpaccio de veau basse température, sauce au thon **9,90 €**  
• Existe en version XXL à partager **17,90 €**
- Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté **11,90 €**

## Nos plats

- Salade Caesar, poulet aux herbes du maquis, croustons dorés, sauce Caesar **17,90 €**
- Penne cœur d'artichauts, crème citron basilic et parmesan **18,90 €**
- Coquillettes au jambon et à la truffe d'été **19,90 €**
- Burger d'effiloché de porc sauce gorgonzola **20,90 €**  
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis
- Burger de Vache Tigre **BIÒ** Jacques Abbattucci, fromage de brebis et oignons confits **21,90 €**  
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis
- Filet de daurade royale de Méditerranée au four, carottes, courgettes et gingembre, sauce citron vert **23,90 €**
- Brochette de viande bovine corse **BIÒ**, sélection Jacques Abbattucci, sauce tartare **25,90 €**  
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis ou salade

## Nos desserts

- Soupe de fraises, chantilly et amandes effilées **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 ) **9,90 €**

**Plat au choix**

Coquillettes crème mascarpone jambon blanc corse 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 €**

### Muscat 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)



#TransitionÉnergétique



#SatisfactionClient



#EngagementSociétal

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.