

Carte Automne Restaurant

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



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**.

Les prémices de l'automne

- NEW** ↑↑ **Velouté de lentilles, émulsion panzetta • 8,50 €**
Vins conseillés : Domaine PIETRELLA Rouge / Rosé gris Clos LANDRY
- ↑ **Wrap avocat crevettes et fromage frais, taillé en maki • 9,50 €**
Vins conseillés : Clos CULOMBU Blanc / Domaine PERETTI DELLA ROCCA "Jules" Rosé
- ↑↑ **Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté • 10,50 €**
Vins conseillés : Clos SAN QUILICO Rosé / Domaine de la PUNTA Rouge

Des couleurs et des saveurs

- ↑↑ **L'inimitable Croque-Monsieur brioché, jambon et tomme corses • 14,50 €**
Salade ou pommes de terre grenaille aux herbes du maquis
Vins conseillés : Réserve du PRÉSIDENT, Prestige Rouge /
Domaine PERETTI DELLA ROCCA "Jules" Rosé
- NEW** ↑ **Gnocchi, poêlée de courgettes, pesto aux noisettes et basilic • 17,50 €**
Vins conseillés : Clos LANDRY Blanc / Clos CULOMBU Rosé
- NEW** ↑ **Gnocchi aux champignons et crème truffée • 18,50 €**
Vins conseillés : Domaine ORENGA DE GAFFORY, Cuvée Gouverneur Blanc /
Domaine SAN MICHELI, Cuvée Alfieri Polidori Rouge
- NEW** ↑ **Tacos comme un cannelloni, effiloché de porc à la bière Pietra • 20,50 €**
Cœur de brousse et menthe, gratiné de tomme corse
Vin conseillé : Domaine SANTAMARIA Rouge
- ↑↑ **Saucisse de Veau Tigre Jacques Abbattucci **BIO**, sauce tartare • 22,50 €**
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis ou tombée de poireaux
Vins conseillés : Domaine de la PUNTA Rouge / Clos MARFISI Blanc
- ↑↑ **Pavé de maigre corse Label Rouge au four, sauce au citron vert • 24,50 €**
Tombée de poireaux
Vins conseillés : Domaine PIETRELLA Blanc / Clos CULOMBU Blanc
- NEW** ↑↑ **Brochette de viande bovine corse **BIO**,
sélection Jacques Abbattucci, sauce tartare • 24,50 €**
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis ou tombée de poireaux
Vins conseillés : Domaine SANTAMARIA Rouge / Domaine de la PUNTA Rouge

Supplément : Sauce aux champignons et crème truffée • 3,00 €

Une pluie de douceurs

Vin conseillé : Muscat corse (au verre)

- ↑ **Brocciu en parfait aux zestes d'orange, nappage au cédrat corse • 7,50 €**
- NEW** ↑ **Panna cotta très vanille et coulis de cerises • 7,50 €**
- ↑ **Tarte feuilletée aux pommes et crèmeux vanille • 8,50 €**
- NEW** ↑ **Pain perdu avec ou sans caramel beurre salé • 8,50 €**
- NEW** ↑ **Verrine chocolat au lait et praliné, chantilly et amandes grillées • 8,50 €**
- ↑↑ **Assiette de fromages corses • 9,50 €**
et sa confiture de figues
Vin conseillé : Vin du moment (au verre)

C comme ciucciu

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 (20cl) ou Eau (33cl)

Votre repas sera accompagné d'une délicieuse baguette à la polish « **Zia Ghjulella** », reconnue pour la douceur de ses arômes et le caractère d'une farine de meule de blé produite en Corse.



↑ Elaboré à bord ↑ Produit ou transformé en Corse, provenant de circuits courts.

La Corse dans votre verre

↑ Rouges

- Domaine SAN MICHELI, Cuvée Alfieri Polidori - AOP Corse-Sartène | 75 cl • 32 €
- Domaine SANTAMARIA, **BIO** - AOP Patrimonio | 75 cl • 29 €
- Domaine de la PUNTA - AOP Corse | 50 cl • 18 € | 75 cl • 26 €
- Réserve du PRÉSIDENT Prestige - AOP Corse | 75 cl • 24 €
- Domaine PIETRELLA - AOP Ajaccio | 75 cl • 22 €

↑ Blancs

- Domaine ORENGA DE GAFFORY, Cuvée Gouverneur, **BIO** - AOP Patrimonio | 75 cl • 34 €
- Clos MARFISI - AOP Patrimonio | 75 cl • 30 €
- Clos LANDRY - AOP Corse-Calvi | 75 cl • 28 €
- Clos CULOMBU, **BIO** - AOP Corse-Calvi | 50 cl • 18 € | 75 cl • 26 €
- Domaine PIETRELLA - AOP Ajaccio | 75 cl • 22 €

↑ Rosés

- Domaine PERETTI DELLA ROCCA "Jules" - AOP Corse-Figari | 75 cl • 29 €
- Rosé Gris Clos LANDRY - AOP Corse-Calvi | 75 cl • 27 €
- Clos CULOMBU, **BIO** - AOP Corse-Calvi | 50 cl • 18 € | 75 cl • 26 €
- Clos SAN QUILICO, **BIO** - AOP Patrimonio | 50 cl • 16 € | 75 cl • 22 €

↑ Pichets Rouge/Rosé/Blanc

- Union des Vignerons de l'île de Beauté | 25 cl • 6,90 € | 50 cl • 10,90 €

↑ Vin du moment

- Verre | Rouge, Rosé, Blanc | 12,5 cl • 5,00 €

↑ Muscat corse

- Verre | Vin doux Naturel Clos SAN QUILICO - AOP Muscat du Cap Corse
12,5 cl • 6,00 €

↑ Champagne

- Champagne TAITTINGER brut | 37,5 cl • 35 € | 75 cl • 65 €

↑ Bières

- PIETRA Ambrée à la châtaigne | 33 cl • 4,90 €
- PIETRA Bionda | 25 cl • 4,50 €

↑ Sodas et Jus de fruits

- Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Lipton Ice Tea | 33 cl • 3,70 €
- Jus de pomme | 20 cl • 3,50 €

↑ Eaux minérales

- St Georges, Zilia, Orezza, Zilia Pétillante | 50 cl • 3,70 € | 1l • 5,00 €

↑ Depuis 2018, tous nos vins, nos bières et nos eaux minérales sont corses.

Vins conseillés en supplément. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération
Prix nets, service compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel.

Moyens de paiement acceptés :

#TransitionÉnergétique

#SatisfactionClient

#EngagementSociétal