

Carte **Été** 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**.

Nos entrées à partager

↑↑ Rillettes de thon à la brousse, salade et toasts • 8,90 €

Vins conseillés : Domaine PERETTI DELLA ROCCA "Jules" Rosé / Domaine PIETRELLA Blanc

NEW ↑↑ Aiguillettes de poulet croustillant, sauce citronnée • 9,90 €

Vins conseillés : Réserve du PRÉSIDENT, Prestige Rouge / Clos SAN QUILICO Rosé

↑↑ Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté • 10,90 €

Vins conseillés : Clos SAN QUILICO Rosé / Domaine de la PUNTA Rouge

Nos plats

↑↑ L'inimitable Croque-Monsieur brioché, jambon et tomme corses • 14,90 €

Salade ou pommes de terre grenaille aux herbes du maquis

Vins conseillés : Réserve du PRÉSIDENT, Prestige Rouge /

Domaine PERETTI DELLA ROCCA "Jules" Rosé

NEW ↑↑ Salade corse : coppa, jambon cru et tomme de brebis corses, tomates cerises, olives noires • 16,90 €

Vins conseillés : Domaine PIETRELLA Rouge / Clos LANDRY Rosé

NEW ↑↑ Aubergine farcie à la brousse • 19,90 €

Vin conseillé : Domaine SANTAMARIA Rouge

NEW ↑↑ Burger de Vache Tigre **BIO** Jacques Abbattucci, fromage de chèvre et oignons confits • 19,90 €

Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis

Vins conseillés : Domaine de la PUNTA Rouge / Clos CULOMBU Blanc

NEW ↑↑ Burger de poulet croustillant, légumes croquants et sauce fraîcheur • 19,90 €

Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis

Vins conseillés : Domaine SAN MICHELI, Cuvée Alfieri Polidori Rouge / Clos LANDRY Blanc

↑↑ Pâtes Casarecci aux gambas à la crème et tomates cerises • 21,90 €

Vins conseillés : Clos MARFISI Blanc / Domaine PIETRELLA Rouge

NEW ↑↑ Pavé de maigre, tombée de choux frisés et sauce citronnée basilic • 23,90 €

Vins conseillés : Domaine PIETRELLA Blanc / Clos CULOMBU Blanc

↑↑ Brochette de viande bovine corse **BIO**, sélection Jacques Abbattucci, sauce tartare • 24,90 €

Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis ou salade

Vins conseillés : Domaine ORENGA DE GAFFORY, Cuvée Gouverneur Blanc /

Domaine SAN MICHELI, Cuvée Alfieri Polidori Rouge

Nos desserts

Vin conseillé : Muscat corse (au verre)

NEW ↑↑ Soupe de fraises, chantilly et amandes effilées • 7,90 €

↑ Brocciu en parfait aux zestes d'orange, nappage au cédrat corse • 7,90 €

NEW ↑↑ Panna cotta café et spéculos • 7,90 €

↑ Tarte feuilletée aux pommes et crémeux chocolat blanc • 7,90 €

NEW ↑↑ Verrine choco' coco, chantilly • 7,90 €

↑↑ Assiette de fromages corses • 9,90 €

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 pâtes 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.

✓ Plat végétarien

La Corse dans votre verre

↑ Rouges

Domaine SAN MICHELI, Cuvée Alfieri Polidori - AOP Corse-Sartène | 75 cl • 35 €

Domaine SANTAMARIA, **BIO** - AOP Patrimonio | 75 cl • 30 €

Domaine de la PUNTA - AOP Corse | 50 cl • 20 € | 75 cl • 28 €

Réserve du PRÉSIDENT Prestige - AOP Corse | 75 cl • 25 €

Domaine PIETRELLA - AOP Ajaccio | 75 cl • 24 €

↑ Blancs

Domaine ORENGA DE GAFFORY, Cuvée Gouverneur, **BIO** - AOP Patrimonio | 75 cl • 36 €

Clos MARFISI - AOP Patrimonio | 75 cl • 30 €

Clos LANDRY - AOP Corse-Calvi | 75 cl • 30 €

Clos CULOMBU, **BIO** - AOP Corse-Calvi | 50 cl • 20 € | 75 cl • 28 €

Domaine PIETRELLA - AOP Ajaccio | 75 cl • 24 €

↑ Rosés

Domaine PERETTI DELLA ROCCA "Jules" - AOP Corse-Figari | 75 cl • 31 €

Rosé Gris Clos LANDRY - AOP Corse-Calvi | 75 cl • 29 €

Clos CULOMBU, **BIO** - AOP Corse-Calvi | 50 cl • 20 € | 75 cl • 28 €

Clos SAN QUILICO, **BIO** - AOP Patrimonio | 50 cl • 19 € | 75 cl • 26 €

↑ 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 • 5,90 €

↑ Muscat corse

Verre | Vin doux Naturel Clos SAN QUILICO - AOP Muscat du Cap Corse

12,5 cl • 6,20 €

↑ Champagne

Champagne TAITTINGER brut | 37,5 cl • 36 € | 75 cl • 68 €

↑ Bières

PIETRA Ambrée à la châtaigne | 33 cl • 5,10 €

PIETRA Bionda | 25 cl • 4,70 €

↑ Sodas et Jus de fruits

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Lipton Ice Tea | 33 cl • 3,90 €

Jus de pomme | 20 cl • 3,70 €

↑ 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