

Carte Printemps 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

- NEW** ↑↑ Rillettes de thon à la brousse, salade et toasts • 8,90 €
Vins conseillés : Domaine PERETTI DELLA ROCCA "Jules" Rosé / Domaine PIETRELLA Blanc
- NEW** ↑ Falafels, sucrine et sauce blanche • 8,90 €
Vins conseillés : Clos CULOMBU Blanc / Clos LANDRY Rosé Gris
- ↑↑ 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 fraîcheur de poulet croustillant et sauce citronnée • 16,90 €
Vins conseillés : Réserve du PRÉSIDENT, Prestige Rouge / Clos SAN QUILICO Rosé
- NEW** ↑↑ Pâtes Casarecci, tomme de chèvre corse et courgettes • 17,90 €
Vins conseillés : Clos LANDRY Blanc / Clos CULOMBU Rosé
- NEW** ↑ Pâtes Casarecci aux gambas à la crème et tomates cerises • 21,90 €
Vin conseillé : Clos MARFISI Blanc / Domaine PIETRELLA Rouge
- NEW** ↑↑ Aubergine farcie à la brousse et à la saucisse de Veau Tigre Jacques Abbattucci • 21,90 €
Vins conseillés : Domaine SANTAMARIA Rouge
- NEW** ↑↑ Pavé de maigre corse Label Rouge en croûte de noisettes, purée de céleri • 23,90 €
Vins conseillés : Domaine PIETRELLA Blanc / Clos CULOMBU Blanc
- ↑↑ Brochette de viande bovine corse **BIO**, sélection Jacques Abbattucci, sauce tartare • 23,90 €
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 poolish « 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 • 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 • 32 €
- 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 • 5,00 €

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