



À PARTAGER

Charcuterie AOP, lonzu, coppa et saucisse fermière
25

Prisuttu AOP, 24 mois d'affinage
21

ENTRÉES

Carotte, orange, crémeux à la noisette, dukkah
13

Salmorejo, raviole végétale, caviar d'oeuf
13

Tomate, olives en deux textures, nuage de burrata
11

Tartare de thon, pêches, mayonnaise façon tonato
14

PLATS

Pêche du jour, vierge aux poivrons, fenouil braisé
29

Rouget, fleur de courgette farcie, aioli, crémeux d'été
32

Cochon laqué sauce BBQ à la Pietra, caviar d'aubergines
25

Agneau croustillant, gnocchi aux épinards
28

Risotto safran et courgettes
23

Fromages fermiers AOP, brebis, chèvre et tomme de brebis
12

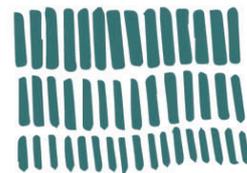
DESSERTS

Tartelette abricot, amande, verveine
12

Tiramisu, émulsion amaretto
13

Déclinaison de cerises, crumble noisettes, pointe de miel
12

Notre cuisine est faite 100% maison à base de produits frais et de saison.
Nos prix sont nets en euros et TTC.



Nos producteurs locaux

Fruits & légumes

La Ferme de Queccialba
Pratali

Viandes

Cyril Provent

Charcuteries

Di Petra
Famille Colombani
B. Rinaldi

Poissons

Maison Paolantonacci

Anthony Loubat

J.M. Dimenza

A.M. Palmieri

Sébastien Rialland

Fromages

U Marsulinu

Sabrina Lorenzi

Famille Orsatelli

Pâtes fraîches

Zia Maria

Pains

Farina

Mathilde Sabiani

U Nebbiusellu

Miel

Famille Marchini

Pierre Carli

Huile d'olive

Famille Antonini

Terra d'oru

Safran

Domaine des Agriates





LES DIMANCHES BBQ

À PARTAGER

Charcuterie AOP, lonzu, coppa et saucisse fermière
25€

Prisuttu AOP, 24 mois d'affinage
21€



ENTRÉES

Tomate, olives en deux textures, nuage de burrata
11€

Salmorejo, raviole végétale, caviar d'oeuf
13€

À PARTAGER

Côte de veau (Corse)
8€ les 100g

Côte de boeuf maturée (Salers)
9€ les 100g

Pagre entier de méditerranée
10€ les 100g

Langouste du Cap Corse
20€ les 100 g

PLATS

Ribs de porc laqués sauce BBQ à la bière Ribella
22€

Poitrine de veau marinée sauce BBQ à la bière Ribella
22€

Poitrine de boeuf marinée sauce BBQ à la bière Ribella
20€

Accompagnements

Aubergines et courgettes grillées
pommes de terre rôties

Sauce au choix

Poivre / BBQ / Aïoli

Fromages fermiers AOP, brebis, chèvre et tomme de brebis
12

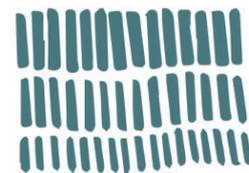
DESSERTS

Tartelette abricot, amande, verveine
12

Tiramisu, émulsion amaretto
13

Déclinaison de cerise, crumble noisette, pointe de miel
12

Île flottante
9



Nos producteurs locaux

Fruits & légumes	La Ferme de Queccialba Pratali
Viandes	Cyril Provent
Charcuteries	Di Petra Famille Colombani Maison Paolantonacci
Poissons	Anthony Loubat J.M. Dimenza A.M. Palmieri Sébastien Rialland U Marsulinu Sabrina Lorenzi
Fromages	Maria Franchi Zia Maria
Pâtes fraîches	Farina
Pains	Mathilde Sabiani U Nebbiusellu
Miel	Famille Marchini Pierre Carli
Huile d'olive	Famille Antonini Terra d'oru
Safran	Domaine des Agriates

Notre cuisine est faite 100% maison à base de produits frais et de saison.
Nos prix sont nets en euros et TTC.



La Table

BASGI BASGI

Le midi au bord de la piscine

Charcuterie corse fermière et AOP, lonzu, coppa et saucisse
25

Prisuttu AOP, 24 mois d'affinage
21

Salade fraîcheur
16

Tomates anciennes, burratina
17

Gravlax de saumon d'Ecosse label rouge
12

Ceviche de liche et leche de tigre
14

Pâtes fraîches Zia Maria, pesto de roquette
20



Nos C.L.U.B sandwiches

Chicken, lettuce, under bacon - Pain de campagne bio, poulet fermier Label Rouge, sucrine
22

Crab, lettuce, under bacon - Pain de campagne bio, chair de crabe corse, sucrine
24

Fromages fermiers corses AOP, brebis, chèvre et tomme de brebis
12

Desserts

Île flottante
9

Fruits frais
8

Menu enfant - 14€

Sirop à l'eau

Pâtes au beurre ou sauce tomate

Accompagnement : jambon ou suprême de poulet

1 boule de glace ou polo

Glaces de la Maison Salge (Saint-Florent)

1 boule 3
2 boules 5

Polo 3
Magnum 4



Parfums glaces : chocolat noir, pistache, vanille canistrelli, praliné nuciola, café, caramel beurre salé, brocciu citron, menthe

Parfums sorbets : fraise, agrumes, citron-basilic, menthe-citron vert, cassis, mangue, citron, poire, pomme verte, menthe

Notre cuisine est faite 100% maison à base de produits frais et de saison.
Nos prix sont nets en euros et TTC.