




# LA BRASSERIE

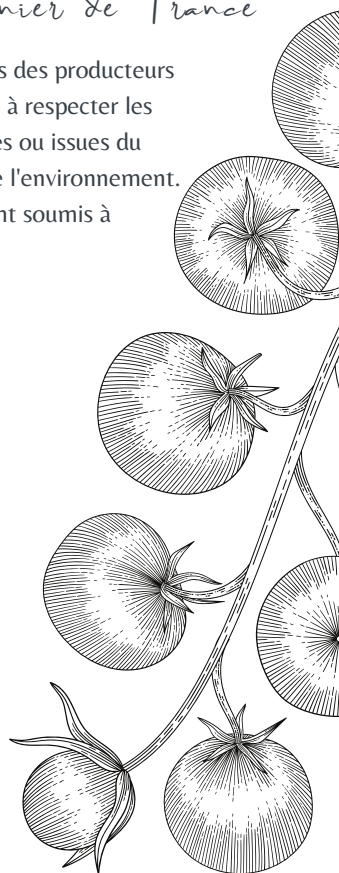
## Côte Jardin

12H00 - 14H30 / 19H30 - 21H30

*Stéphan Rémon Maître Cuisinier de France*

sélectionne ses produits minutieusement auprès des producteurs locaux dans un rayon de 150 km. Il s'attache à respecter les saisons, à suivre les filières bio, écolabellisées ou issues du commerce équitable pour un meilleur respect de l'environnement.

Ainsi, les produits suivi de ce logo  sont soumis à ces engagements.



# Les Entrées



## 🌿 ► STRACCIATELLA NATURE 24

Tomates anciennes : Cœur de bœuf - Ananas  
Green Zébra - Noire de Crimée - Vanille d'Ouganda  
Sorbet gaspacho - Focaccia au Romarin de Rocapina

Plat disponible en version Vegan 23

## LES POKE BOWLS

🌿 Végan VÉGAN 25 / SAUMON 28 / THON ROUGE 29

Riz Koshihikari - Tofu fumé ou Saumon ou Thon

Sauce ponzu aux agrumes & Sésame - Mangue - Avocat

Pickles Chou rouge - Concombre - Edamame

Wakame - Coriandre



## 🌿 SALADE CAESAR 27

Salade cœur de romaine - Poulet croustillant

Parmesan & Câpres frits - Tomates confites - Sauce César

## 🌿 PÂTÉ CROUTE AJACCIEN À LA MYRTE 26

Cochon Corse - Myrte - Noisettes - Poulpe

Ciboulette - Salade frisée - Jus de Truffe

## 🌿 SALADE CROQUANTE ACIDULÉE & BŒUF TATAKI 28

Pomme Granny Smith - Chou blanc - Courgette

Carotte - Coriandre - Tataki de bœuf Aubrac

Foie gras - Colatura & Huile de Cacahuètes grillées

Citron vert

## 🌿 ► TOMBULU MARINÉ & CITRON VERT 22

Maquereau taillé au couteau mariné au Soja blanc

Epices Sumac - Huile d'olive Oltremonti

Taboulé de Quinoa

aux Herbes fraîches & Kalamansi

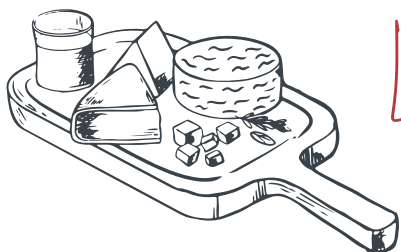


# L'entrée du jour 21

— Tous nos plats sont Fait Maison. Nous sommes engagés dans la démarche qualité du collège culinaire de France et nous sommes certifiés Clef Verte

► Plats disponibles dans votre demi-pension. Pour mieux vous conseiller, merci de nous faire part de vos restrictions alimentaires. L'origine de nos viandes est française - La carte des allergènes est à votre disposition.

Prix en euros, taxes et service compris.



## Les Australes

### 🌿 LA PLANCHE DE CHARCUTERIE 30

AOP BIO CORSE - Philippe Vincensini

Coppa - Saucisson - Lonzu - Croustilles - Pickles

### 🌿 A TAVULA DI FURMAGLIU 22

Fromages de ferme issus de l'agriculture raisonnée et sans OGM

Chèvre Fior di Latte d'Arbori - Brebis U Sartésinu

Confiture de Figue

### 🌿 PLANCHE DE NOS PRODUCTEURS 45

Le meilleur de notre Charcuterie & Fromage Corse

## Les Incontournables

### 🌿 CHEESE BURGER 28

Steak du boucher 180gr - Tome brebis - Tomates confites

Pickles Chou blanc - Bun céréales & farine bio

Sauce tartare - Frites & Salade

### CROQUE-MONSIEUR 28

Tranche de pain blanc - Jambon Italien à la Truffe

Emmental - Béchamel - Frites & Salade

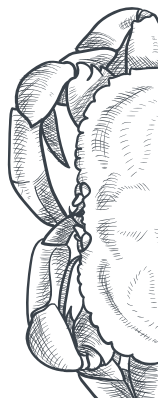
### TOURTEAU ROLLS 26

Chair de Tourteau aux agrumes

Brioche toastée - Chou rémoulade

Mangue fraîche - Mayo épicée

Frites & Salade

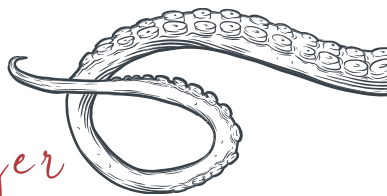


— Tous nos plats sont Fait Maison. Nous sommes engagés dans la démarche qualité du collège culinaire de France et nous sommes certifiés Clef Verte

➤ Plats disponibles dans votre demi-pension. Pour mieux vous conseiller, merci de nous faire part de vos restrictions alimentaires. L'origine de nos viandes est française - La carte des allergènes est à votre disposition.

Prix en euros, taxes et service compris.

*A Partager*



LA PLANCHE DE POISSONS GRILLÉS 55 / PERS  
POUR 2 PERSONNES

2 poissons selon arrivage - Poulpe sauté  
Gambas Risotto - Légumes de saison

*Les Adaptables*

Plats disponibles aussi en version Végan ou Végé

GNOCCHIS AU CURCUMA & POUTARGUE  
À L'HARISSA 28

Gnocchis sans gluten au Curcuma

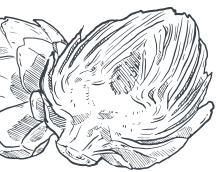
Râpé de Poutargue à l'harissa - Bouillon de vieux parmesan  
Zeste de Citron - Pignons de pin - Tombée de blette

TORTELLONES ARTICHAUT 36

► Tortellones farcis à l'artichaut

Pesto Basilic crémeux

Burrata à la truffe - Pignons toastés



*Le Plat du jour* 38

— Tous nos plats sont Fait Maison. Nous sommes engagés dans la démarche qualité du collège culinaire de France et nous sommes certifiés Clef Verte

► Plats disponibles dans votre demi-pension. Pour mieux vous conseiller, merci de nous faire part de vos restrictions alimentaires. L'origine de nos viandes est française - La carte des allergènes est à votre disposition.  
Prix en euros, taxes et service compris.

# Les Desserts



BABA AU RHUM « ESPECIAL » 16  
Bouchon punché au Rhum - Fruits exotiques  
Crème chantilly à la Vanille de Tahiti

PAVLOVA GLACÉE AUX AGRUMES 16  
Pomelo - Orange - Citron  
Gel agrumes - Palet chocolat au Yuzu  
Meringue française - Sorbet citron  
Dessert disponible en version Végan

► MILLE-FEUILLE À LA VANILLE  
& FRUITS ROUGES 16  
Mille-feuille caramélisé - Mousseline Vanille  
Méli-mélo de fruits rouges de saison

CAFÉ GOURMAND 18  
4 pièces & Boissons Chaudes

NOS GLACES : LA BOULE 4

Les Crèmes glacées  
Chocolat Absolu - Café des Indes - Vanille Bourbon  
Praliné prestige - Pistache

Végan Les Sorbets

Framboise - Fraise Senga - Mangue Alfonso Impala  
Passion - Citron pressé



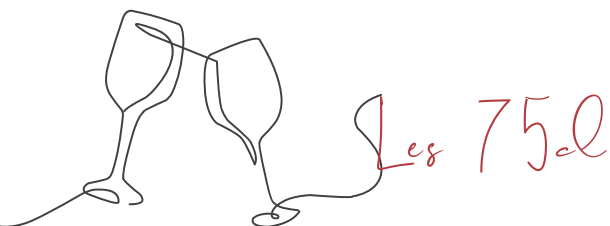
Le Dessert du jour 16



— Tous nos plats sont Fait Maison. Nous sommes engagés dans la démarche qualité du collège culinaire de France et nous sommes certifiés Clef Verte

► Plats disponibles dans votre demi-pension. Pour mieux vous conseiller, merci de nous faire part de vos restrictions alimentaires. L'origine de nos viandes est française - La carte des allergènes est à votre disposition.  
Prix en euros, taxes et service compris.

# Notre sélection de Vins



## ROSÉ

- Clos d'Alzeto "Cuvée Prestige" 2023 49
- ♣ Clos Venturi "1769" 2023 40
- ♣ Clos Canarelli 2023 62

## BLANC

- Clos d'Alzeto "Cuvee Prestige" 2023 66
- Domaine Saparale "Casteddu" 2023 59
- ♣ Clos Venturi "1769" 2023 40

## ROUGE

- ♣ Domaine Renucci "Vignola" 2019 40
- ♣ Clos Culombu 2022 42
- Clos d'Alzeto "Cuvée Prestige" 2019 70

Les 50€



## ROSÉ

- ♣ Clos d'Alzeto "Cuvée Prestige" 2023 34
- Domaine Orenca de Gaffory 2023 28

## BLANC

- ♣ Clos d'Alzeto "Cuvée Prestige" 2023 42
- Domaine Orenca de Gaffory 2023 28

## ROUGE

- ♣ Clos Alzeto "Tradition" 2020 34
- Domaine Orenca de Gaffory 2021 29

# Notre sélection de Vins au verre



## CHAMPAGNE

Pommery Apanage Brut 21

Pommery Apanage Rosé 25

## BLANC

♣ Clos Venturi "1769" 2023 12

A.O.P. Vin de Corse

♣ Oregna de Gaffory 2023 13

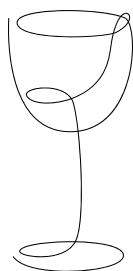
A.O.P. Patrimonio

Domaine Saparale "Casteddu" 2023 16

A.O.P. Corse Sartène

Domaine Jean-Marc Brocard 2022 13

A.O.C. Chablis



## ROUGE

♣ Oregna de Gaffory 2021 13

A.O.P. Patrimonio

♣ Domaine Fiumicicoli 2019 16

"Cuvée Vassilia" A.O.P. Corse Sartène

♣ Domaine de Granajolo 2021 13

"Cuvée Sciaccarellu" A.O.P. Corse Porto Vecchio

## ROSÉ

♣ Clos Venturi "1769" 2023 12

A.O.P. Vin de Corse

♣ Domaine de Torraccia 2023 "Cuvée Oriu" 14

A.O.P. Corse Porto Vecchio

Château Coussin "Sainte Victoire" 2022 13

A.O.C. Côtes de Provence