



Stéphan Rémon
Maître Cuisinier de France

Côte Jardin

12H - 21H30
15H-19H30 (mets froids)



Entrées

LES CHARCUTERIES CORSES BIO **20**
Coppa, lonzo, saucisson
"San Lorenzo Philippe Vincensini"

LES FROMAGES CORSES **18**
Tomme de chèvre "d'Arbori"
& brebis "Sartésinu"

LA SALADE CAESAR POULET BACON **25**
Câpres frits - parmesan - croutons

LE CARPACCIO GREEN ZÉBRA **21**
Tomate bio du domaine Alivu
Avocat - concombre
Brocciu de chèvre de Johanna Soton

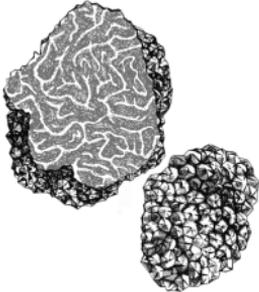
LE TARTARE AU COUTEAU **26**
Bœuf Aubrac - straciatella fumée
Soja blanc - tomates séchées - noisettes

LA BURRATA NATURE **20**
Poivron rouge rôti - pesto basilic -
tomates cerises & cœur de bœuf bio
Olives noires & jambon cru

LES "POKE BOWLS"
VEGAN **20** - SAUMON **25** - VEAU TATAKI **26**
Riz sushi - chou rouge - edamame
concombre - carottes - ananas - wakamé

LE POULPE **20**
En salade, tomates jaunes bio
Cœur de laitue et câpres

ENTRÉE DU JOUR 18



Les Incontournables

LE BURGER **27**

Bun 's farine bio - steak haché du boucher 180gr
Laitue - tomate fraîche - emmental - bacon
Sauce rémoulade - frites - salade

LE CROQUE **24**

Au jambon truffé - frites - salade

LE "T-BONE" **32**

Veau Corse grillé - concassée de tomates aux câpres
Frites

LES MEZZI RIGATONI **25**

Au pesto - burrata à la truffe

A Partager



À PARTAGER

49€ / PERS

(Min 2 personnes)

Selon la pêche du jour
Garnitures de saison

PLAT DU JOUR **32**



Erwan Grenouilleau Pavageau
Chef pâtissier



LE PARFAIT GLACÉ **15**

Aux fruits secs et miel Corse
coulis fruits rouges

LA TARTELETTE **15**

Framboises & Myrtilles fraîches
Sablé amande, crème pistache

LA CRÈME BRULÉE **15**

LE CAFÉ GOURMAND **16**

4 gourmandises
Signature

DESSERT DU JOUR **15**

LES COUPES GLACÉES

LA FRAISE MELBA **15**

d'Erwan

Fraises fraîches - glace vanille bourbon
Sorbet fraise Senga chantilly
Coulis fruits rouges maison - amandes Polignac

LA ROYALE **15**

Glace chocolat absolu - glace café des Indes
Chantilly - sauce chocolat maison
Amandes Polignac

NOS GLACES

LE PARFUM **4**

*Parfums glaces : Chocolat Guanaja - Café des Indes
Vanille Bourbon - Caramel salé - Pistache*

*Parfums sorbets : Framboise - Fraise
Mangue Alfonso Impala
Citron jaune - Pamplemousse*