

# LA BRASSERIE

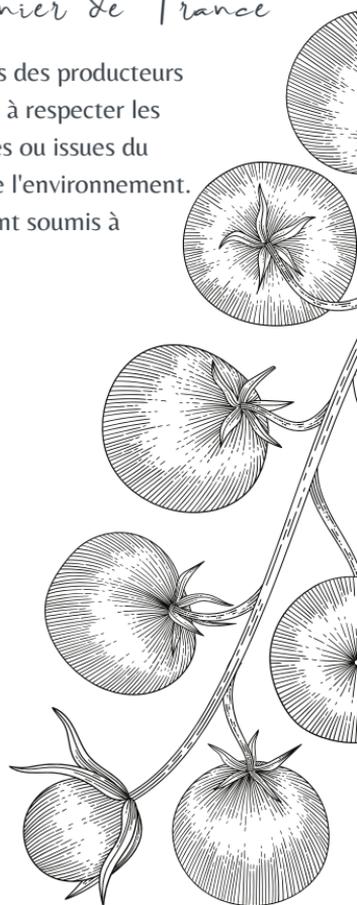
## Côte Jardin

19H30 - 21H30

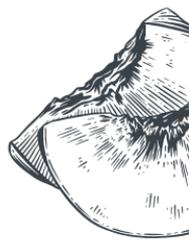
*Stéphan Rémon Maître Cuisinier de France*

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

Pêche jaune rôtie au Safran Corse - Stracciatella nature  
Basilic - Pignons de pin - Huile d'olive Oltremonti  
Focaccia au Romarin de Rocapina

## 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

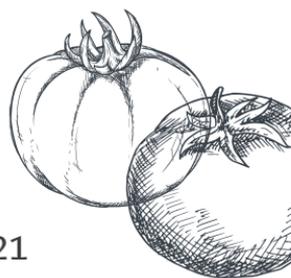
Pomme Granny Smith - Chou blanc - Courgette  
Carotte - Coriandre - Tataki de bœuf Aubrac  
Foie gras - Colatura & Huile de Cacahuètes grillées  
Citron vert

## 🌿 > 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

## 🌿 Végan TOMATES ANCIENNES À LA VANILLE 23

Cœur de bœuf - Ananas - Green Zébra - Noire de Crimée  
Vanille d'Ouganda  
Sorbet gaspacho

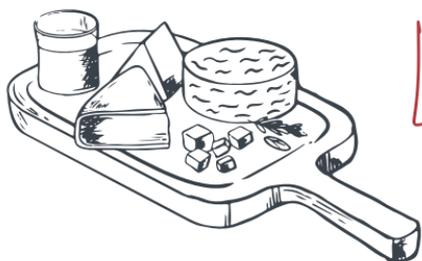


## L'entrée du jour 21

— 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

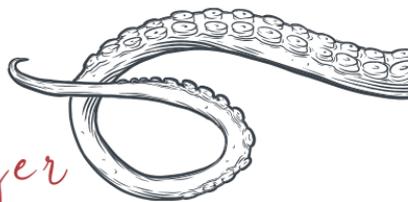


— Tous nos plats sont Fait Maison. Nous sommes engagés dans la démarche qualité du collège culinaire de France et nous sommes certifiés Clef Verte

➤ 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

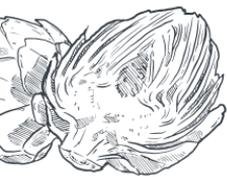
Râpé de Poutargue à l'harissa - Bouillon de vieux parmesan  
Zeste de Citron - Pignons de pin - Tombée de blette

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  
4€ la boule  
Les Parfums

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.