



La Méridionale



LE VOYAGE COMMENCE ICI
À PARTAGER OU À DÉGUSTER EN SOLO...

Entrées de saison

Assiette de charcuterie de l'Île de Beauté
et ses condiments



11,90 €

Velouté de courge,
éclats de châtaignes et panzetta séchée



10,50 €

Raviole d'écrevisse,
émulsion de soupe de crabe bleu

10,90 €

NE RÉSISTEZ PAS À LA TENTATION !

Desserts de saison

Assiette de fromages corses
et confiture de figes (4 portions)



10,90 €

Coupe de glace artisanale (2 boules)
de José Salge Maître artisan glacier (St-Florent),
chantilly à la brousse



7,90 €

Tarte tatin, glace vanille
José Salge (St Florent), cédrat confit
d'Alexia et Marcel Santini (Soveria)



9,90 €

Tarte citron cédrat
chantilly au brocciu, noisettes torréfiées, cédrat confit
d'Alexia et Marcel Santini (Soveria)



10,90 €

Omelette norvégienne "La Méridionale"
au nougat corse, coulis framboise



10,50 €

Tarte au chocolat
glace clémentine José Salge (St-Florent),
cédrat confit d'Alexia et Marcel Santini (Soveria)



9,90 €

DU GOÛT, DES SAVEURS, LAISSEZ-VOUS
SURPRENDRE PAR NOS PLATS AUTHENTIQUES

Plats de saison

Soupe corse "La Méridionale"
au sauté de veau "tigre" bio
de Jacques Abbattucci (Propriano)



25,00 €

Crumble de loup et blettes au salinu
(sel aux noisettes de Cervioni IGP),
patates douces rôties



24,00 €

Pulled pork au figatellu
et pietra façon hachis parmentier, salade à l'ail



20,00 €

Tagliatelles fraîches à la truffe

21,00 €

Pièce de bœuf

suggestion de la Maison Martinetti (artisan boucher
Ajaccio), sauce au poivre et frites



25,00 €

MENU ENFANT

11,00 €

Steak haché
ou poisson pané (MSC**)
ou nuggets de poulet (origine France)
Frites

Gourde compote bio ou bâtonnet glacé
Jus de fruits (20cl), soda (33 cl)
ou eau (33cl)



Produit ou transformé en Corse



Produit provenant de circuits courts



Élaboré à bord





La Méridionale



SE DÉSALTÉRER

Boissons

ROUGES

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Domaine Gentile - AOP Patrimonio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Vecchio - IGP Île de Beauté "Collezione"	-	-	28,00 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,50 €	39,50 €
Domaine Torraccia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	19,00 €	28,00 €
Domaine Tanella - AOP Figari	-	21,00 €	32,00 €
Sélection du moment	7,00 €	-	-

BLANCS

Domaine Gentile - AOP Patrimonio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,50 €	39,50 €
Domaine Torraccia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	19,00 €	28,00 €
Domaine Tanella - AOP Figari	-	21,00 €	32,00 €
Sélection du moment	7,00 €	-	-

ROSÉS

Domaine Gentile - AOP Patrimonio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,00 €	36,00 €
Domaine Torraccia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	19,00 €	28,00 €
Domaine Tanella - AOP Figari	-	20,00 €	29,00 €
Sélection du moment	7,00 €	-	-

Le Champagne **Paul Berthelot** est une maison confidentielle et familiale, réputée pour son savoir-faire et la qualité de ses cuvées classées en 1er Cru et en Grand Cru. Fondée en 1884 elle perpétue une tradition d'excellence depuis plusieurs générations. Cette Maison est souvent appréciée dans les restaurants étoilés pour leur capacité à sublimer les mets les plus raffinés.

CUVÉE BRUT DE RÉSERVE

Entre structure et souplesse, la bulle est d'une grande finesse aux notes légèrement iodées.

Bouteille	75 cl	69,00 €
Demi-bouteille	37,5 cl	38,00 €

CUVÉE BLANC DE BLANCS "LA MARQUISE"

Ce blanc de blancs allie l'élégance, la fraîcheur, avec une minéralité délicate et une complexité raffinée.

Bouteille	75 cl	145,00 €
-----------	-------	----------

EAUX CORSES - BIÈRES - SODAS

	25 cl	33 cl	50 cl	100 cl
Eau de source de montagne corse Zilia	-	-	4,90 €	6,50 €
Eau minérale gazeuse naturelle corse Orezza	-	-	4,90 €	6,50 €
Pietra	5,50 €	-	-	-
Ice Tea, Coca-Cola, Orangina	-	4,20 €	-	-