

LE GRIGNOTAGE

À TARTINER 4€

TAPENADE
D'OLIVES CORSES

TOMATADE
D'CAVIAR DE TOMATES CORSES

CRÈME D'ARTICHAUTS
D'ARTICHATS CORSES

CONFIT DE POIVRONS
DES FRÈRES BALKO

CONFIT 3 LÉGUMES
DES FRÈRES BALKO

BASQUELETTE
MARCHÉ DES CARMES (PIQUANT)

À CROQUER 4€

COURGETTES
IGRILLÉES ET AU VINAIGRE

AUBERGINES
IGRILLÉES ET AU VINAIGRE

ARTICHAUTS MARINÉS
D'ARTICHATS À LA PAYSANNE

CHAMPIGNONS MARINÉS
CHAMPIGNONS À LA PAYSANNE

POIVRONS MARINÉS
DES FRÈRES BALKO

POIVRONS CERISE/CHÈVRE
DES FRÈRES BALKO (PIQUANT) 5PCS

C A D E N E T

TOUTES CES SUGGESTIONS SONT
SERVIES AVEC DE DELICIEUSES TRANCHES
DE PAIN GRILLÉ DE CHEZ CADENET

LES PLANCHES

CHARCUTERIE

PETITE PLANCHE 16€
IDÉALE POUR DEUX

GRANDE PLANCHE 24€
IDÉALE POUR TROIS/QUATRE PERSONNES

CHARCUTERIE FERMIÈRE DE CORSE
PRODUITE PAR STEPHANE MANNEI
RACE DE COCHON PORCÙ NERU

FROMAGE

PETITE PLANCHE 12€
POUR LES PETITS GOURMANDS

GRANDE PLANCHE 22€
POUR LES GRANDS GOURMANDS

FROMAGE FERMIER DE CORSE
CHÈVRE PRODUIT PAR STÉPHANIE CELLI
BREBIS PRODUIT PAR ISABELLE MICAELLI

LES BRUSCHETTAS

LÉGUMES 9€

BASE SAUCE TOMATE ET CAVIAR
D'AUBERGINES

PETITS DÉS DE LÉGUMES MARINÉS
EN PERSILLADE

MOZZARELLA RAPÉE

FROMAGES 9€

BASE DE CINQ FROMAGES
CRÉMEUX

PERSILLADE / PISTOU CORSE
PESTO

MOZZARELLA RAPÉE

GRANDE TARTINE À PARTAGER / QUINZE MINUTES DE CUISSON

~ C'EST ~ INCONTOURNABLE

FIGATELLÙ 15€

SAUCISSE DE FOIE FUMÉE GRILLÉE AU FOUR SUR DU PAIN
PRÉSENTÉ EN QUATRE TARTINES ET SERVI AVEC SALADE

(TRENTÉ MINUTES DE CUISSON)

LE FIGATELLÙ EST UNE SAUCISSE TRÈS
GOÛTUE COMPOSÉE DE VIANDE MAIGRE ET
GRASSE ET SURTOUT DE FOIE DE LA RACE DE
COCHON PORCÙ NERU

DE FEGATU, « FOIE » EST CONNU EN CORSE
DEPUIS L'ÉPOQUE DE LA DOMINATION
GÉNOISE (AU MOYEN ÂGE)
CETTE SAUCISSE DE FOIE UNIT TOUTES LES
SENSIBILITÉS GASTRONOMIQUES CORSES.

TERRINES 16€

TERRINE DE FIGATELLÙ
RILLETES DE PORC AUX CHATAIGNES
PÂTÉ DE FIGATELLÙ AUX NOISETTES
PÂTÉ DE SANGLIER À LA MYRTE

(SELON ARRIVAGE)

SALADE CROQUANTE 5€

SERVIE DANS UN BOL, LIT DE MESCLUM, LÉGUMES CRUS RÂPÉS
- CHOU FLEUR BROCOLIS CHOU ROMANESCO CAROTTES -
MÉLANGE DE GRAINES, GOMASIO
SAUCE MAISON
HUILE D'OLIVE CORSE
VINAIGRE BALSAMIQUE

LE PLAT DU MOMENT

ENTRE 12€ & 15€

SELON LES SAISONS ET L'INSPIRATION

LE PLAT DU MOMENT EST PRÉPARÉ SELON LA
RÉCOLTE MATINALE DU MARCHÉ
UNIQUEMENT COMPOSÉ DE PRODUITS FRAIS

LES DESSERTS

FIADONNE (FLAN CORSE)

ZESTES DE CITRONS, BROCCIU, CARAMEL, VIN DE LICOEUR DE MYRTE

7

MOUSSE CHOCOLAT SUR CRÈME DE CHÂTAIGNES

CRÈME DE CHÂTAINE À BASE DE FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE

MOUSSE CHOCOLAT SANS SUCRE

6

TARTE CITRON MERINGUÉE

RECETTE DE MA MAMAN, MERINGUE CROQUANTE

7

TARTE CHOCOLAT ORANGE

RECETTE DE MA MAMAN, GANACHE CHOCOLAT, ORANGE COINTREAU

6.5

DESSERT DE L'INSTANT

SELON INSPIRATION DU MOMENT

DE 3 À 5