

# A CANTINA

— Brasserie Corse —

## TRA NOI... (à partager...ou pas ....)

### **Charcuterie AOP Corse de Felix Torre,**

#### **Éleveur de Porcu Neru Nustrale à Cuttoli Cortichiato, région du Taravo**

- Planche composée selon arrivage de Lonzu, Coppa, Noce , saucisson, Prizuttu **20 €**
- Terrine de campagne **12 €**

### **Fromages Fermiers De Nos Bergers Corses De Chèvre Et Brebis,**

#### **Confiture De Figues**

- planche découverte **14 €**
- plateau à partager pour 2, 3 personnes **28 €**

### **Planche Mixte**

**30 €**

Charcuterie de Félix Torre et Fromages fermiers Corses

### **Ardoise Découverte**

**32 €**

les Poireaux, le Tartare, le Poulpe et les Storzzapretti

## PA CUMINCIA.... (les entrées....)

### **Les Poireaux**

**8 €**

Poireaux pôchés dans un bouillon infusé au thym citron, sauce Mousseline aux Agrumes

### **Les Storzzapretti**

**8 €**

Quenelles de Brocciu ou Brouse de Brebis (selon saison) aux épinards gratinées à la tomme de Brebis et sauce tomate

### **Le Poulpe**

**9 €**

Croustillants de Poulpe au Salinu, sauce Tartare aux Agrumes

### **Le Veau Tigré de Jacques Abbatucci**

**12 €**

Tartare au couteau à la mode Corse, basilic, menthe, échalotes, tomme de Brebis et vinaigrette aux agrumes

## **E PO DOPU... (les plats....)**

### **La salade Bonaparte ... comme Caesar mais en mieux... 16 €**

Mesclun, poulet pané au Salinu, tomates cerises, pickles de choux rouges, œuf fermier, croûtons à l'ail et au romarin, tomme de brebis et sauce Caesar

### **Le Big Corsican Burger 18 €**

Buns, steak de Veau haché, tomme fermière de Brebis, panzetta, compotée d'oignons rouges, roquette et sauce spéciale « A Cantina » au jus de porcelet confit  
Servi avec des Pommi Fritti en persillade

### **E Paste 25 €**

Les Pâtes à l'Araignée De Mer

### **Le Porcelet 22 €**

Porcelet confit 7h, poêlée de fèves déglacées au jus de Porcelet et polenta frite à l'Arba Barona, jus de viande Corsé

### **La Mer Méditerranée 25 €**

Lotte fumée au bois d'Olivier, fine tranche de Bulagna, ratatouille et jus de Veau Corsé

## **DOLCI.....(les desserts)**

### **Le bon Fiadone de Belle maman 7 €**

Servi avec un shot de sorbet citron vert et liqueur Mavella de Cédrat

### **L'été façon A Cantina 8 €**

Streusel de noisettes, suprêmes de pomelos, crème safran et pomelos, meringue italienne

### **Le Moelleux 10 €**

Moelleux à la Nuciola et concassée de noisettes, crème de romarin et zestes de citron vert

### **Assiette découverte 12 €**

Assortiments de fromages fermiers Corses de chèvre et de brebis, confiture de figues

**Menu Enfants (jusqu'à 10 ans)**

**10 €**

Croustillant de Poulet au Salinu, Pommi Fritti  
+ 1 coupe de glace + 1 sirop à l'eau

**Les Menus**

**LE PLAT DU JOUR** (*uniquement au déjeuner*)

**14 €**

**L'IDEE DU JOUR** (*uniquement au dîner*)

**19 €**

**Menu Nustrale**

**35 €**

**Les Poireaux**

OU

**Le Poulpe**

OU

**Les Storzapretti**

OU

**Le tartare de Veau tigré (+4 €)**

+

**Le Porcelet confit 7h**

OU

**Le BIG Corsican Burger**

OU

**La Salade Bonaparte**

OU

**L'idée du jour**

+

**Le Bon Fiadone de Belle Maman**

OU

**Le Moelleux à la Nuciola**

OU

**L'été façon A Cantina**

OU

**Le Fromage Corse (+4€)**

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais  
PRIX EN EUROS NET / SERVICE COMPRIS\*