

LES FOUS DE L'ÎLE

ENTRÉES

Tomates • 14€

PROVENANCE « MAISON LATOUR », BROCCIU CORSE

Sucrine façon Caesar • 12€

SUCRINE DE LA MAISON LATOUR, BACON, SAUCE CAESAR & PARMESAN

Asperges blanches • 17€

CERFEUIL CITRON

Dorade Royale • 14€

TAILLÉE À CRU, SAUCE PASSION CITRON VERT, CÉBETTES

Oeuf Chakchouka • 11€

POIVRONS, TOMATES, CUMIN, OIGNONS



PLATS

Volaille • 26€

SUPRÊME DE VOLAILLE, PETITS POIS & CAROTTES

Veau • 26€

FOIE DE VEAU, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, JUS DE VEAU INFUSÉ AUX OIGNONS BRÛLÉS

Poulpe • 28€

ROMARIN, ÉPICES, POIS CHICHES, SALADE DE RIQUETTE & CITRON

Pêche du jour • Prix selon cours du jour

VARIÉTÉ DE POISSON SELON ARRIVAGE, GARNITURE AUBERGINE CONFITE, CONDIMENT OSEILLE & CRÈME D'AIL

Cheeseburger Angus • 25€

CHEDDAR, BOEUF ANGUS ET FRITES MAISON

À PARTAGER

Saucisson à la truffe de la Maison Montalet • 12€

Straciatella, Focaccia à l'huile d'olive & romarin • 11€

Charcuterie ibérique • 15€

Planche de mortadelle • 10€



DESSERTS

Sélection de fromages de la Maison Cow • 15€ MAISON COW, SÉLECTION DU MOMENT

Pomme • 11€ CRÈME CRUE FERMÈRE, CRUMBLE

Maison Berthillon • 8€ GLACES & SORBETS SÉLECTION DE PARFUM DU MOMENT (2 BOULES AUX CHOIX)

Rocher • 14€ SPHÈRE DE CHOCOLAT NOIR, GANACHE CHOCOLAT BLANC ET CŒUR PRALINÉ NOISETTES

Rhubarbe • 11€ PAVLOVA, CHANTILLY VANILLE & SORBET RHUBARBE

Fraise GARIGUETTE • 13€ TARTELETTE AUX FRAISES DE LA MAISON LATOUR, CRÈME DIPLOMATE

PIÈCES DE BŒUF ANGUS

Côte de bœuf • 119€

Filet de bœuf • 45€

Faux-filet de bœuf • 35€

Entrecôte de bœuf • 35€

SERVIES AVEC DES FRITES MAISON, SUCRINE & UNE SAUCE BÉARNAISE

Nos viandes proviennent de France et d'Irlande, n'hésitez pas à nous demander pour encore plus de détails !