

ANTIPASTI À PARTAGER

Jambon de Parme artisanal Antica Corte
Pallavicina produit par Massimo Spigaroli
27

Authentique jambon & charcuterie Corse AOP
du Haut Taravo, élaborés à partir de cochon de
race Nustrale (Stéphane Paquet, coopérative A
Taravesa à Guitera)

28

ANTIPASTI

Belle salade Riviera du Patio
aux légumes bio de saison

16

Gazpacho fresco, tomates datterino, concombre
& sorbet tomate/basilic vert de P. Géronimi

14

Saumon confit, pomme de terre agria &
citronnette de la Côte Amalfitaine

15

Notre burrata des Pouilles AOP & millefoglie de
courgettes et tomates cœur de bœuf bio

16

PASTA

Spaghetti De Cecco à la façon des pêcheurs
ajacciens, homard entier bleu de Bretagne

(500 gr)

55

Linguine aux gambas, jus citronné
& tomates datterino bio

26

Rigatone *cacio e pepe*, tomates datterino bio
rouges et jaunes & pancetta corse AOP

21

Raviolis farcis à la burrata & crème de
courgettes bio

22

PLATS

Poissons et coquillages de petits bateaux ou de
ligne du jour : [consultez notre belle ardoise](#)
avec le retour de la pêche de la nuit.

Bel assortiment de légumes
d'été simplement à la plancha
(végétarien & bio)

23

Paillarde de veau de la Maison Aimé (Dax),
salade de roquette bio &
copeaux de parmesan affiné

26

Filet de bœuf du Limousin, vraies frites

36

À PARTAGER

Une attente de 20' est à prévoir pour la sélection
à partager. Contorni de votre choix inclus

Notre poulet de l'Aveyron de 120 jours, de la Maison
Forte, rôti & confit.

Pour deux ou pour quatre
29 € / personne

Côte de bœuf de Chalosse, label rouge IGP, Maison
Aimé de Dax.

Maturée 21 jours, 1,2 kg
pour 2 / 3 personnes
94€

Vraies frites
Légumes d'été à la plancha
Epinards sautés
Mesclun & herbes
Contorno supplémentaire : 5 €

MENU DU MARCHÉ (à midi)

Antipasto de la casa
& la pâte du jour

Glace
25

DESSERTS

Tartelette aux fruits de saison bio
10

Tiramisu du Patio
10

Café gourmand
12

Semi freddo au citron bio d'Amalfi
13

Mousse de Yoghourt bio maison
& fruits de saison
10

Glaces et sorbets naturels de chez Pierre GERONIMI

(3 boules au choix)

Caramel au beurre salé, Chocolat noir (71%),
Noisette du Piémont, Rose du Liban,
Pistache de Brontë (AOP Sicile), Vanille de Tahiti

Citron jaune, Pamplemousse, Melon.
12

Assortiment de fromages bio corse et italien,
miel & confiture maison

11