

## Nos formules

### A TABLE ! 25,00 €

Entrée (ou Petite salade) + plat + dessert

*Au choix dans l'ensemble de la carte et des suggestions*

### L'ENTRE DEUX

Entrée (ou Petite salade) + plat 20,50 €

ou Plat + dessert 19,50 €

*Au choix dans l'ensemble de la carte et des suggestions*

### MENU CORSE 22,00 € (détail des entrée/plats et dessert dans la carte)

Petite assiette de charcuterie Corse ou Panna cotta au chèvre  
ou Petite salade Corse

+ Penne aux moules de Diane ou Corsiflette ou Sauté de veau aux Olives

+ Fiadone ou Glace deux boules ou Salade de fruits frais ou Ile de beauté  
ou Fondant au chocolat



### PAUSE DEJ 14 € (uniquement le midi)

Corsiflette ou Grande salade (au choix dans la carte, cf entrées)

+ Fondant au chocolat et crème anglaise ou Deux boules de glace  
ou Salade de fruits frais

### ON A FAIM ! 7,70 € (menu enfant)

Nuggets ou steak haché ou pierre à cuire bœuf ou poulet (100 g viande, sous la surveillance des parents)

Accompagnements au choix frites rustiques, pâte, riz ou salade verte

+ Dessert : glace deux boules ou fondant au chocolat et sa crème anglaise ou salade de fruits frais

+ Sirop menthe, grenadine, citron ou pêche

## ENTREES

🍷 **Assiette de charcuterie Corse, région San Lorenzo 7,50 € (petite) 12,00 € (grande)**

*Notre charcuterie provient de la boutique U Paisanu, rue Monseigneur Rigo à Bastia*

🍷 **Panna cotta au chèvre, tartare de tomates et son velouté de concombre 7,00 €**

**Carpaccio de loup à l'huile d'olive citronnée, œufs de lompe 8,00 €**

**SALADES 8,00 € (petite/entrée) 12,00 € (grande/repas)**

🍷 **Salade corse**

*Salade, pommes de terre, tomme de brebis Corse, panzetta, lardons, oignons, concombre, tomates, olives noires*

**Salade italienne**

*Salade, tomates, jambon Corse, beignets de ricotta, olives noires, oignons rouge, pesto, copeaux de parmesan*

**Salade fraîcheur**

*Salade, melon, pastèque, jambon Corse, dès de panna cotta au chèvre, croûtons, tomates, oignons rouge, concombre, réduction au Cap Corse*

**Salade César**

*Salade, poulet pané, frites rustiques, oignon rouge, croûtons, sauce parmesan*

## PLATS AU CHOIX 14,50 €

### Pierres à cuire, fondues et spécialités



**Pierre à cuire 100 % bœuf** (200 g de fines lamelles de bœuf cru, à griller à table sur une pierre chaude, frites rustiques et salade verte)

*Supplément 100 g de bœuf 3 €*

**Pierre à cuire barbecue** (panzetta, brochette de dinde, veau Corse cru, à griller à table sur une pierre chaude, frites rustiques et salade verte)

*Supplément 100 g de veau Corse €*

**Fondue César** (200 g poulet pané déjà cuit, à tremper dans sa sauce au parmesan maintenue chaude à l'aide d'un réchaud, frites rustiques et salade verte)

*Supplément 100 g de poulet pané 3 €*

**Fondue Marinière** (500 g de moules cuites à la Marinière, 100 g poisson du jour à cuire dans un bouillon crémé de jus de moules, frites rustiques)

*Supplément 500 g de moules 3 €*

- 🍄 **Corsiflette** (tartiflette à la mode Corse, pommes de terre, oignons, lardons, panzetta, gruyère et tomme de brebis gratinés et sa salade verte)

### Poissons et viandes

**Bavette 250 g**, frites rustiques et salade

**Carpaccio de 200 g de bœuf au pesto et coulis de poivrons rouge confits**, copeaux de parmesan reggiano, salade, tomates, frites rustiques et oignons rouge

- 🍄 **Sauté de veau aux olives**, penne

- 🍄 **Penne aux Moules de Diane (Corse)**, sauce tomates et herbes du maquis

**Filet de poisson ou poisson entier selon arrivage** (cf. ardoise)

## DESSERTS

<b>Café gourmand</b> ( <i>café ou thé accompagné de mignardises</i> )	<b>8,50 €</b>
<b>Ile de beauté</b> ( <i>île flottante, crème anglaise avec des canistrelli au Citron et caramel d'agrumes</i> )	<b>7,00 €</b>
<b>Fiadone et sa glace brocciu citron</b> ( <i>dessert traditionnel Corse à la brousse, zestes d'agrumes et eau de vie</i> )	<b>7,00 €</b>
<b>Fondant au chocolat, crème anglaise</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Salade de fruits frais</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Assiette de trois fromages Corse, salade et confiture de figues</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Glace artisanale Corse de chez « l'Isle aux dessert, maison Salge »,</b> Deux boules <b>5,00 €</b> Boule supplémentaire <b>2,50 €</b> ( <i>Crème glacée : vanille à l'ancienne, chocolat, café grain, pistache, caramel au beurre salé, brocciu citron et praliné nucciola,</i> <i>Sorbets : fraise, citron, cassis, melon et agrumes du soleil corse</i> )	

***Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine par notre équipe !***

***Toute l'équipe de l'Ardoise vous souhaite un bon appétit !***