

CARTE ROOFTOP 2021

CARTE DU MIDI FRAICHEUR

- Tatin de tomates roma du jardin et mozza de buffala DOP, jus de pesto, olives séchées15 €
- Canon de courgettes et saumon fumé maison, avocat frais, agrumes et pistaches16€
- Salade de poulpe craquante, légumes de saison, salade romaine assaisonnée sauce César.....17 €
- Makis de bœuf et prisuttu, légumes craquants, vinaigrette.....15 €
- Rouleaux de printemps, roquette et julienne de légumes de saison, mayo à l'estragon, sauce cacahuètes.14 €
- Tartare de veau tigré abbatucci (échalotes, agrumes, tome corse, herbes fraîches, piment d'Espelette, salinu), œufs frits, salade de tomate22 €

CARTE BBQ DU MIDI ET DU SOIR

- Entrecôte beurre maître d'hôtel simmental 400 grs26 €
- Côte de veau tigré Abbatucci, crème de champignons et panzetta..... 24 €
- Poisson entier pêche locale (les 100gr)
- Brochette du pêcheur
- Brochette du boucher marinée aux épices, poivrons, oignons rouges, sauce bbq maison18 €

Accompagnements : pommes de terre sautées à l'ail, gratin dauphinois, poêlée de légumes d'été, tian de légumes.

Sauces viandes : jus de viande maison, sauce BBQ maison.

Sauces poissons : Tzazaki

TAPAS

- La Nustrale (charcuterie a vezzanese et fromages u pasturellu, toasts de mousse de fromage frais et tomates marinées)..... 18 €
- La croustillante (croquettes de pommes de terre jambon et fromage, cromesquis de fromage frais menthe et ail, sticks de mozza fleur de lait, beignets de fleurs de courgettes avec ricotta)15 €
- La belle italienne (brochettes de jambon et melon, brochettes de tomate mozza au pesto, saucisse piquante calabraise, bruschetta tomates marinées, beignet de fleurs de courgette, bruschetta de ricotta).....16 €
- La crudité (tomates cerises, radis, carottes, concombres, sauce tzazaki). Pique brochette..... 14 €
- Minis burgers mayo pesto et mayo figue et pommes de terre à l'ail.16 €

CARTE DU SOIR

- Tartare de daurade au salinu, agrumes et avocat frais, mesclun et tomates..... 22 €
- Côte de veau fumée maison et cuit au barbecue, écrasé de pommes de terre à la noisette, Tian de légumes, jus de veau.27 €
- Poulpe rôti au barbecue, crémeux de pommes de terre aux olives taggiasca, crème de brocolis..27 €

- Filet de Saint Pierre pêche locale en croûte d'herbes du jardin, boulghour aux légumes façon façon risotto29€
- Tagliatelle fraîches, langoustines, crème de langoustines de nos côtes, ricotta de buffala, éclats de pistache.....24 €
- Suggestion : une viande ou un poisson ou une pâte
- Rouleaux de printemps, roquette et julienne de légumes de saison, mayo à l'estragon, sauce cacahuètes.14 €

DESSERTS 9 €

- Délice au citron en coque de chocolat blanc.
- Cheesecake aux fruits rouges.
- Tiramisu chocolaté.
- Verrine de fruits frais du moment.
- Glacé tout chocolat.
- Barre glacée de mousse d'ananas, tartare de mangue au malibu, mousse et financier à la pistache.