

La carte du midi rooftop

Plats :

- *Le duo de carpaccio de veau rosé et croustillant de tartare de bœuf avec son caviar d'aubergines*20€
- *La focaccia maison façon club sandwich, mousse d'avocat, saumon fumé maison, salade roquette tomates séchées, salade gourmande*16€
- *Le multicolore de tomates, pickles de légumes, légumes grillés, copeaux tome Corse et caviar d'aubergines*.....15€
- *Le carpaccio de tomates de saison et buffalo DOP*.....16€
- *Le tartare de Saint Pierre, œufs de poissons, herbes fraîches et rémoulade de légumes*.....24€
- *Les Paccheri frais à la nonna, sauce tomate maison, aubergines et boulettes de viandes frites, copeaux de pecorino*.....18€

La carte BBQ du midi et du soir

- *L'entrecôte Simmental 400 grs*.....27€
- *La côte de bœuf 1,2 kg qualité française tradition, pour 2 personnes, romarin et poivre*.....70€
- *Le steak d'espadon en marinade*.....29€
- *La grigliatta di pesce « gambas, calamar, seiche, poulpe, pavé de poisson du jour »*.....33€
- *Le mix grill « filet de bœuf, entrecôte, pluma et chorizo »*.....28€
- *Les côtelettes d'agneau aux herbes grillées, romarin, ail et herbes mix ???*

Accompagnements :

- Mille-feuille de pommes de terre grillées
- Pommes de terre sautées à l'ail
- Sucrine rôtie au beurre et échalotte
- Brochettes de légumes de saison

Sauce :

- Jus de viande maison
- BBQ maison
- Mayonnaise façon aioli
- Hollandaise

Les desserts du midi

- Tiramisu mangue pistache
- Pavlova à la crème de yaourt et fruits de saison
- Barre glacée au chocolat sur biscuit brownie et enrobée de noisettes
- Cheesecake au pomelos et kumquat
- Assortiment de fromages nustrale « A Vezzanese »

Carte du soir Rooftop

- *Le tartare de Saint Pierre, œufs de poissons, herbes fraîches et rémoulade de légumes.....24€*
- *Les paccheri frais à la nonna, sauce tomate maison, aubergines et boulettes de viandes frites, copeaux de pecorino.....18€*
- *Les Tagliatelle crème de langoustines, langoustines de nos côtes, éclat de ricotta et pistaches*
- *Poulpe rôti au BBQ, crémeux de pommes de terre violettes, poireaux frits, courgettes aigres douce*
- *Filet de bœuf pané au salin, patate douce artichaud, crème de tome et panzetta*
- *Pluma de porc Ibérique, asperges rôties, crème de patate douce et art, jus de viande au chorizo*
- *Pavé de poisson pêche locale, gnocchetti sardi et mozzarella fumé*

- *+ 1 suggestion*

Planche

- Mini-burgers, pommes de terre ail et romarin (crème de cheese et mayonnaise) 16 €
- Nustrale, charcuterie de avazanese, fromage e pasturelle, toasts du moment 22 €
- Méditerranée bruschette de tomate marinée brochettes tomate mozza cromesquis de fromage frais et menthe 14 €
- Corse vs España prisuttu de nos villages, véritable pata negra (jambon de Bellota 100% iberico DOP). 25€
- U Mare makis de saumon fumé et fromage frais brochettes de poulpe, toasts saumon fumé, mange tout, gambas en cadif 24€
- Sucré façon café gourmand 12€