

La Carte du Midi

DÉJEUNER SUR LE ROOFTOP

TOUS LES MIDIS DE 12H À 14H

Nos Plats

La Salade César façon Calavita	18€
<i>Laitue, tomates cerises, poulet pané au panko, croutons à l'ail et sauce César.</i>	
Le Jardin de tomates multicolores	17€
<i>Mozzarella di Buffala.</i>	
La Bruschetta du moment	14€
<i>Caviar d'aubergine, prisuttu, stracciata et tomates séchées.</i>	
La Salade de poulpes	17€
<i>Tomates cerises, suprêmes d'agrumes et persillade.</i>	
Le Cheesecake de thon rouge	23€
<i>Thon rouge mariné, sablé, ricotta et mâche.</i>	
L'entrecôte Simmental 400grs	27€
Les Langoustines grillées	30€

Accompagnements:
(1 au choix)

- Pommes de terre grenailles
- Potatoes de patate douce
- Légumes grillés
- Sucrine huile citronnée et copeaux de parmesan vieux de 45 mois

Sauces:
(1 au choix)

- Jus de viande
- Sauce barbecue
- Sauce au poivre de Malabar
- Sauce chimichurri

LE BRUNCH DU DIMANCHE SUR LE ROOFTOP

DE 12H À 14H30

Buffet à volonté (entrée, plat et dessert) + boissons
chaude et jus de fruits

40€ PAR PERSONNE



La Carte des Tapas

DÎNER SUR LE ROOFTOP
TOUS LES SOIRS DE 19H30 À 21H30

Nos Tapas

U Nustale	23€
<i>Planche de prisuttu et fromages Corse accompagné de confiture de figue.</i>	
Mini Bruschetta	14€
<i>Ricotta et poires, crème de fromage frais et confiture de figue, tomates cerises marinées, pecorino et poivrons grillés.</i>	
Tempura parmiggiana	12€
<i>Aubergines, tomates, mozzarella et parmesan.</i>	
Mini burger nustrale	18€
<i>Pain boulanger, steak haché, tomate, tome corse et mayonnaise à la figue.</i>	
Houmous de pois chiche et guacamole	12€
<i>Focaccia grillée au barbecue.</i>	
U Mare	25€
<i>Tataki de thon rouge et brochette de poulpes marinés.</i>	
Potatoes de patate douce	6€



La Carte du Soir

DÎNER SUR LE ROOFTOP
TOUS LES SOIRS DE 19H30 À 21H30

Nos Plats

Les Gnocchis Artisanales	18€
<i>Gnocchis de pommes de terre, gorgonzola, poires et noix.</i>	
Les Spaghettis di Terra	20€
<i>Spaghettis, courgettes, guanciale et pecorino.</i>	
Les Paccheri di Mare	26€
<i>Bisque de langoustines et son tartare, écume de citron.</i>	
Les Filets de Rougets	24€
<i>Grillés à la plancha, purée de céleri rave et ses petits légumes de saison.</i>	

Le Barbecue

Le Chuck-Flap	26€
<i>400gr</i>	
L'Entrecôte Simmental	27€
<i>400gr</i>	
La Côte de Bœuf	65€
<i>+1kg, flambée au rhum.</i>	
Le Filet mignon de Porc	21€
<i>Marinade du chef.</i>	
Les Côtelettes d'agneau	22€
<i>Marinade minute.</i>	
Le Poulpe grillé	25€
<i>Persillade.</i>	
Le Pavé de thon rouge	28€
Les Langoustines grillées	30€

Accompagnements:

(1 au choix)

- Pommes de terre grenaille
- Potatoes de patate douce
- Légumes grillés
- Sucrine, huile citronnée et copeaux de parmesan vieux de 48 mois

Accompagnement supplémentaire 6€

Sauces:

(1 au choix)

- Jus de viande
- Sauce au poivre de Malabar
- Sauce barbecue
- Sauce chimichurri

Sauce supplémentaire 3€

