



*Cocktail, bar, déjeuner, diner gastronomique,  
room service, snack, ..*

*Cocktail, bar, lunch, gastronomic dinner,  
Room service, snack, ..*



*Saisonnalité, originalité et fraîcheur sont les maîtres mots de notre restaurant.  
Notre Chef et l'équipe du restaurant sont heureux de vous accueillir à leur table.*

*Delicate combination of culinary influences, fresh and original.  
Our Chef and team of the restaurant are very happy to welcome you at our table*

## *Entrées / Starters*

*Club Sandwich poulet ou saumon grawlax, frites et salade verte*  
 Club sandwich chicken or salmon grawlax, French fries and green salad

19€

*Salade Caprèse (tomate et mozzarella)*  
 Caprese salad (tomatoes and mozzarella cheese)

15€



*Salade César médaillon de volaille au curcuma, sucrose peï, tomates confites*  
 lard paysan crispy  
 Chicken with curry, salad, tomato preserve and crisp bacon

20€

*Salade de Palmiste, gelée de canne*  
 Palm heart salad, date and ginger seasoning

23€

## *Plat principaux / Main courses*

*Viande du boucher (entre 12h00-14h00 et 19h30-22h00)*  
 Meat of the day (from 12am to 2pm and from 7.30pm to 10pm)

30€

*Poisson du jour (entre 12h00-14h00 et 19h30-22h00)*  
 Fish of the day (from 12am to 2pm and from 7.30pm to 10pm)

30€

*La préparation et la garniture des plats principaux sont rythmées au grès des saisons.*  
 The preparation and the garnish of the main dishes are according to the seasons

*Assiette de pommes frites*  
 French fries platter

5€

*Assiette créole (samoussas et bonbons piment)*  
 Plate of samoussas and candy pepper

10€



*Un supplément de 5€ vous sera facturé pour ce service / An additional of 5€ will be charged for this service*  
 Prix net/all taxes included

### *Douceurs /Desserts*

<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> <i>Bourbon vanilla crème brûlée</i>		12€
<i>Moelleux au chocolat noir intense, Glace du moment</i> <i>Soft warm dark chocolate cake, ice cream of the moment</i>		12€
<i>Assortiment de glaces et sorbets</i> <i>Assortment of ice creams and sorbets</i>		12€
<i>Salade de fruits frais au grès des saisons</i> <i>Salade of fresh fruit in the stoneware of the season</i>		12€

### *Vin au verre /Wine by glass*

12 cl

#### *Vin rouge /Red wine*

<i>Macon-Domaine de la Belouse, Appellation Macon Contrôlée</i>	12€
<i>Haut-Médoc - Château d'Arcins "Cru Bourgeois", Grand Vin de Bordeaux</i>	10€
<i>Afrique du Sud - Shiraz-cabernet Sauvignon "The Pavillon", Boshendal</i>	8€

#### *Vin blanc/White wine*

<i>Villa Grand Cap, Colombarde- Sauvignon Blanc Gros Monseng</i>	8.5€
<i>Afrique du Sud, Chardonnay, Boshendal</i>	8.5€
<i>Jurançon "cuvée Harmony" Domaine Bordenave, Appellation Jurauçon Contrôlée (liquoreux)</i>	9.5€

#### *Vin rosé/Rosé wine*

<i>Viva Corsica, Réserve 2013, Appellation Origine Contrôlée</i>	8.5€
--	------

*Un supplément de 5€ vous sera facturé pour ce service/An additional of 5€ will be charged for this service*  
*Prix net/all taxes included*