

Les Poissons



Chartreuse de Crabe et Asperges*

Crabe, Basilic, Citron Caviar, Asperges, Piment d'Espelette, accompagnée d'une Crème d'Avocat à la Pomme Verte et Citronnelle, relevée à l'Huile d'Olive du Domaine Oltremonti parfumée au Citron



Carpaccio de Saumon Gravelax *

Emulsion de Wasabi, Oignons Rouges, Fèves, Pitaya Rouge, Ciboulette, accompagné de Sucrine et relevé à l'Huile d'Olive du Domaine Oltremonti parfumée à la Clémentine,



Burger de Thon Exotique*

Pain Citron/Curry, Thon préparé en tartare façon César (poêlé), Piment, Citron Confit, Coriandre, Mangue, Oignon Rouge, Guacamole, Chou Chinois, accompagné de Frites, Ketchup de Mangue Maison, Mayonnaise.



Poêlée Japonaise*

Moules, Poulpes, Supions en Persillade, Julienne de Légumes au Soja, Gingembre, Algues croquantes au Sésame, Citron Vert



Croustillant de Gambas au Basilic *

Feuilles de Salade, Menthe, Crème, Fromage Blanc au Citron, Réduction de Pommes.

Notre Sélection de Filets de Poisson du Moment



AU CHOIX:

- Dorade, Loup, ou Rougets cuits sur la Peau
- Dos de Cabillaud à la Vapeur
- Gambas Cameron (**supplément 5 Euros**)

Nos Filets de Poisson et Gambas sont accompagnés de Tatin de Tian de Légumes et Carottes confites au Cumin



*** Les produits de cette carte sont élaborés dans notre établissement**

**Carte donnée à titre indicatif seulement,
pouvant être modifiée selon les produits du jour ou l'envie du Chef!*

Les Viandes



Tataki de Bœuf *

Filet de Bœuf Mariné, Asperges, Sauce Marinade Tataki, Copeaux de Parmesan, Herbes et Sésame.



Burger Tartare de Bœuf façon «César»*

Pain au Pesto, Viande de bœuf hachée poêlée, Oignons Rouges, Œuf au plat, Cornichons, Salade, Worcestershire Sauce, Moutarde, Mayonnaise, Ketchup, Accompagné de Frites.



Salade César « La Vraie »*

Poulet Cuisson Basse Température, Parmesan, Croûtons, Tomates/ Anchois en brochette, Cacahuètes, Ciboulette, Sauce Blanche Worcester.



Assiette de Charcuterie de Zicavo

Sucrine, Lonzu, Coppa, Saucisson, Jambon 18 Mois, Gressins.

Plats Végétariens



Veggie Burger (sans gluten)*

Pain sans Gluten, Steak de Falafel (Haricot Blanc, Ail, Cumin, Coriandre, Sésame), Tomate, Sucrine, Frites et Sauce Yaourt (Citron, Sésame, Ail)



Trilogie de Tomates*

- Tartare de Tomate, Sorbet Poivron/Framboise, Cresson, Mozzarella Di-Buffala et Pesto
- Bavaois de Tomate, Biscuit de Parmesan, Crème de Chèvre et Fèves
- Gaspacho de Tomate, Fraises, Menthe et Piment d'Espelette



Salade de Légumes du Moment *

Haricots Verts, Tomates, Salade, Olives Kalamata, Asperges, Copeaux de Parmesan, Œuf dur, Concombre...

*** Les produits de cette carte sont élaborés dans notre établissement
Viande bovine originaire de l'Union Européenne**

**Carte donnée à titre indicatif seulement,
pouvant être modifiée selon les produits du jour ou l'envie du Chef !*

Les Fromages



Assiette de Fromages Corses

Tomme Mi-Chèvre Mi-Brebis, Bruccio Passu., Sucrine, Crème d'Arbouse au Safran, Confiture Porto-Vin Rouge, Miel

Les Desserts

Assiette de Fruits Frais

Ananas, Pastèque, Fraise, Melon, Banane... (suivant la saison)



Tarte Tatin Caramélisée à l'Abricot*



Tatin sablée d'Abricot, accompagnée de Glace Vanille Maison et Pistaches Caramélisées.



Tiramisu du Chef*

Tiramisu à l'Orange avec Biscuit Chocolat, Spéculoos, Mascarpone et Granité Café



Club Sandwich à la Fraise*

Biscuit Citron infusé au Thé Matcha, Mascarpone, Gelée de Fraise, Coulis de Fruits rouges, Cône Glacé à la Menthe



Cigare au Chocolat*

Chocolat Santarem 65% (note fumée Origine Ghana), Poudre de Praliné, Accompagné de Glace Maison au Rhum « Don Papa » .



Café Gourmand*

Tiramisu Orange et Spéculoos, Club Sandwich Fraise, Sucette Glacée Mentholée.



Sorbets et Glaces Maison*

*Fraise, Ananas, Melon, Abricot, Citron
Chocolat Noir, Vanille, Café Torréfié, Menthe, Rhum « Don Papa »*

*** Les produits de cette carte sont élaborés dans notre établissement**

**Carte donnée à titre indicatif seulement,
pouvant être modifiée selon les produits du jour ou l'envie du Chef !*

La Carte Enfant

(- de 12 ans)

Assiette de Crudités



Pâtes à la Bolognaise



Pizza maison et Sucrine *



Hamburger Maison *

Steak Haché, Frites, Tomate, Salade.

Filet de Poisson du jour

Nuggets de Poulet

Accompagnement au choix :



Frites,

Pâtes, Riz

Légumes verts

Salade de Fruits Maison *



Glace (Magnum)

Chocolat Blanc, Amande, Classique



Sorbets et Glaces Maison *

Fraise, Ananas, Melon, Abricot, Citron

Chocolat Noir, Vanille, Café Torréfié, Menthe

*Fait maison

**Carte donnée à titre indicatif seulement,
pouvant être modifiée selon les produits du jour ou l'envie du Chef !*

Les Allergènes



Œuf



Moutarde



Gluten



Arachide
Fruits à coque



Sésame



Poisson



Produits
Laitier



Mollusque



Soja



Crustacé

Les Boissons

Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Zero

Limonade, Schweppes, Orangina

Hely (Soda Corse)(25cl)

Sirop à l'eau

Thé vert menthe fraiche

Jus de Fruits (25cl)

Ananas, Abricot, Tomate, Cranberry,

Pomme, Pêche, Orange, Mangue,

Goyave, Banane, Fraise, Poire, Pamplemousse

Eaux

Vittel (25cl)

Orezza (33cl)


Zilia, Orezza (litre)


The logo for AQUA chiara, featuring the word 'AQUA' in a dark purple box and 'chiara' in a light purple box.

Boissons Chaudes

Expresso, Expresso Décaféiné

Double Expresso

Café au lait, Cappuccino 

Chocolat Chaud 

Infusion (Verveine, Tilleul, Tisane du Berger)

Thé (Earl Grey, Darjeeling, Thé Vert)

English Breakfast)

Vins Rouges

Giacometti, Sempre Cuntantu 2015

Vin de France

Domaine de Pero Longo Equilibre 2015

Appellation d'Origine Contrôlée, Sartène

Clos Paoli 2015

Coteaux du Cap Corse, Appellation d'Origine Contrôlée

Domaine de la Punta Cuvée Balianu 2012

Appellation Corse Protégée

Clos Canarelli 2015

Appellation Corse Figari Contrôlée

Vins Blanc

Clos Culombu 2016

Appellations d'Origine Contrôlée, Calvi

Domaine de Gentile 2016

Appellation d'Origine Contrôlée, Patrimonio

Clos Canarelli 2016

Appellation Corse Figari Protégée

Vins Rosés

Clos Paoli 2016

Coteaux du Cap Corse, Appellation d'Origine Contrôlée

Clos Landry 2016

Appellation d'Origine Contrôlée Corse, Calvi

Domaine PeroLongo, Lion de Roccapina 2016

Appellation d'Origine Contrôlée, Sartène

Domaine De Marquiliani 2016

Appellation d'Origine Protégée Vin de Corse

Domaine de Gentile 2016

Appellation d'Origine Contrôlée, Patrimonio

Tous nos vins sont disponibles au verre