

# La Carte



Le restaurant La Table vous accueille tous les jours de 12h00 à 14h30

Réservation au +33 4 95 26 92 70

## Côté Terre

- Médaille de Veau (France)**  25 €  
Céleri, Pomme de Terre et Patate Douce  
Jus de Viande
- Wok Thaï Poulet**   29 €  
Carotte, Courgette, Soja, Poivron, Coriandre, Piment Végétarien, Gingembre  
Nuoc Mam, Ail, Citron Poulet Snacké, Chou Chinois, Sésame, Citronnelle
- Tataki de Filet de Bœuf (Allemagne - Pays-Bas)**    32 €  
Asperges Vertes, Copeaux de Parmesan, Sésame, Roquette


## Côté Végan

- Salade du Moment**   26 €  
Tomate, Haricot Vert, Pois Gourmand, Artichaut, Pignon de pin... au fil de la saison...  
Vinaigrette Noisette

## Côté Mer


- Burger Wasabi au Homard**     40 €  
Rémoulade de Céleri au Combava et Pomme Verte  
Frites, Mayonnaise Mangue
- Tartare de Saumon**  32 €  
Guacamole, Presse Citron, Concombre, Mangue, Grenade
- Wok Thaï Gambas**     32 €  
Carotte, Courgette, Soja, Poivron, Coriandre, Piment Végétarien, Gingembre  
Chou Chinois, Nuoc-Mâm, Ail, Citron, Gambas, Sésame
- Thon Mi-Cuit**    36 €  
Riz, Petit Pois, Carotte, Cébette, Huile de Sésame, Soja  
Vinaigre de Riz, Sésame, Jus et Zeste de Citron Vert

## Côté Fromages :

- Assiette de Fromages Corses**  19 €  
Assortiment de 5 Fromages (Chèvre et Brebis)  
Confiture de Figue, Miel et Chutney de Mangue

## Côté Sucré :

- Assiette de Fruits Frais** 21 €  
Ananas, Melon, Fraise, Mangue, Kiwi, ...au fil de la saison...
- Pavlova au Chocolat Noisette**   17 €  
Glace Chocolat, Ganache Chocolat, Praliné Noisette, Chantilly,  
Copeaux de Chocolat et Meringue Noisette
- Tiramisu à l'Arabica**    12 €  
Biscuit, Mascarpone, Café, Spéculos
- Pana Cotta à la Rose**   14 €  
Compotée de Framboise, Emulsion Fromage Blanc, Crumble Citron

- Nos Glaces et nos Sorbets Maison :**  
Sorbet : Fraise, Mangue, Ananas, Citron  
Glace : Chocolat, Café, Vanille 

- 1 Quenelle : 4€  
2 Quenelles : 8€  
3 Quenelles : 12€

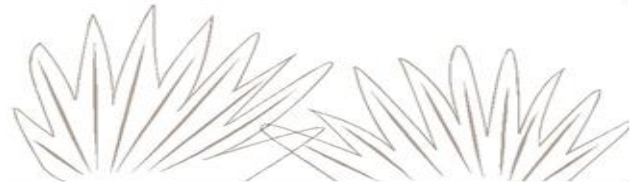
## Carte Enfant

*\*jusqu'à 12 ans*

- Pizza**   16€  
- Jambon, fromage, tomate, olive  
- Tomate, fromage, olive
- Assiette de crudité** 15€  
Tomate, concombre, sucrine, melon, carotte
- Burger de bœuf 120g (France)**    18€  
Tomate, sauce burger, cheddar, bacon
- Pâtes Bolognaise (France)**   16€
- Nuggets Poulet \***   16€
- Filet de Poisson \***  21€
- Jambon Blanc \*** 12€

*\*Accompagnement au choix : légumes, riz, pâtes, frites*  

Boisson non comprise



## Carte des vins (75cl)

### BLANCS :

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Jules » 2022 AOP 45€  
*Minéral et Floral*

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Françoise » 2022 AOP 46€  
*100% Genovese, Rond et Floral*

Domaine Yves Leccia « YL » 2023 IGP Île de Beauté 42€  
*Fraîcheur, Belle Acidité, Gouleyant*

Domaine Mondange « Primizia » 2023 IGP Ile de Beauté 39€  
*Muscat, Vin Sec, Souple*

Verre de vin... 12cl 9€

### ROUGES :

Chateau Prince Pierre Napoléon Bonaparte, cuvée « Argentella » 2022 52€  
*Léger sur le Fruit Rouge (Fraise), Servi légèrement Frais*

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Jules » 2022 AOP 48€  
*Belle Rondeur en bouche*

Domaine de la Sorba « Sebastianu Costa » 2021 AOC Ajaccio 62€  
*Fruit Rouge, Epice type poivre, Belle rondeur en bouche*

Domaine Sant'Armettu « Rosumarinu » 2023 AOC Sartène 42€  
*Vin Léger, Gourmand sur le Fruit Rouge Croquant en Bouche, Légèrement Herbacé et Épicé*

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Joséphine » 2022 AOP 42€  
*Léger, Servi légèrement Frais*

Verre de vin... 12cl 9€

### ROSES :

Domaine Marquilliani « Rosé Gris » 2023 AOC Corse 46€  
*Très Clair et Fruité (Agrumes, Pêche) avec une Belle Tension*

Domaine de Renucci « Pitraïa » 2021 AOC Calvi 43€  
*Fruit Rouge tout en Fraîcheur*

Domaine Zuria « Aria » 2022 IGP Île de Beauté 48€  
*Belle tension tout en Fraîcheur*

Domaine Mondange « Primizia » 2022 IGP Ile de Beauté 38€  
*Minéral, Belle Tension*

Verre de vin... 12cl 9€



## Carte du Bar

### Apéritifs

Pastis 51, Ricard, Casanis, Pastis Bardouin, Pastis Damiani (4cl) 6 €

Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Dry, Ramazotti (8cl) 8 €

Cap Corse Rouge Damiani, Cap Corse Blanc Mattei (8cl) 8 €

### Bières Pression

Chjuca 25 cl 6 €

Chjuca 50 cl 11 €

### Soft Drinks

Coca Coca (33cl) 6 €

Coca Cola Zéro (33cl) 6 €

Limonade, Orangina (25cl) 6 €

Ginger Beer (20cl), Ginger Ale (20cl), Tonic Water Thomas Henry (20cl),

San Bitter (10cl) 6 €

Sirop à l'eau 3 €

### Jus de Fruits (25cl)

Ananas, Abricot, Tomato, Cranberry, Pomme, Pêche, Banane Fraise Pamplemousse 6 €

Jus de Fruits Pressés

Orange, Citron (selon arrivage) 9 €

### Eaux

Zilia, Orezza (33cl) 7 €

Zilia, Orezza (1L) 9 €

Aqua Chiara (50cl) 5 €

Aqua Chiara (75cl) 7 €

### Boissons Chaudes

Expresso, Expresso Décaféiné 5 €

Double Expresso 6 €

Café au lait, Cappuccino 6 €

Chocolat Chaud 6 €

Infusions : Verveine, Menthe 6 €

Thé : Earl Grey, Darjeeling, Thé Vert, English Breakfast 6 €

**La Carte complète du Bar est disponible à la Réception et au Restaurant de l'Hôtel.**

Rendez-vous au Rouf Brasserie tous les soirs de 19h00 à 22h30 ainsi que samedi et dimanche de 12h00 à 14h30.

Réservation au +33 4 95 71 44 39

