

## Entrées

<b>U Spuntinu</b>	22,00€
<i>Une généreuse planche de charcuterie et fromages corses accompagnée de sa confiture de figue, idéal à partager</i>	
<b>Assiette de charcuterie corse</b>	14,90€
<b>Soupe corse</b>	11,90€
<i>Délicieuse soupe traditionnelle aux légumes et charcuterie, servie bien chaude</i>	
<b>Petite salade (corse ou chèvre chaud)</b>	9,90€

## Salades Gourmandes

<b>Salade Corse</b>	16,90€
<i>Un mélange de charcuterie, fromage corse, figues et oignon rouge sur un lit de salade croquante)</i>	
<b>Salade de chèvre chaud</b>	16,90€
<i>Feuilleté de chèvre chaud fondant, miel et panzetta grillée pour un parfait équilibre sucré-salé</i>	

## Plats Signature

<b>Cannelloni au Brocciu</b>	17,50€
<i>Spécialité corse, ces cannelloni sont farcis au Brocciu, un fromage frais local, et gratinés au four</i>	
<b>Civet de sanglier à la mode corse et tagliatelles</b>	19,50€
<i>Un plat emblématique de l'île, mijoté longuement avec du vin rouge et des herbes du maquis</i>	
<b>Aubergine à la Bonifacienne</b>	16,90€
<i>Délicieux gratin d'aubergines fondantes, relevé d'une sauce tomate parfumée au basilic, sublimé par la tomme corse. Une spécialité emblématique de Bonifacio</i>	
<b>Cochon farci au figatellu</b>	18,90€
<i>Tendres et savoureuses tranches farcies au figatellu, saucisse incontournable corse accompagné de pommes de terre rôties et d'une ratatouille aux accents méditerranéens</i>	
<b>Magret de canard grillé</b>	23,90€
<i>Emincé de magret de canard tendre et savoureux, grillé à la perfection, pommes de terre rôties et mesclun de salade</i>	
<b>Filet de Saint-Pierre</b>	24,90€
<i>Poisson fin et délicat, servi sur un lit de légumes du soleil et accompagné de riz parfumé</i>	
<b>Entrecôte de bœuf</b>	25,90€
<i>Belle pièce de bœuf grillée, accompagnée de pommes de terre au four et salade</i>	

## Desserts Maison

<b>Assiette de fromages corses</b>	12,00€
<i>Sélection de fromages locaux affinés, accompagnés de confiture de figue</i>	
<b>Crème brûlée</b>	9,50€
<i>Un classique à la vanille de Madagascar, avec sa croûte de sucre caramélisé</i>	
<b>Tiramisu</b>	9,00€
<i>Recette traditionnelle italienne, au café et mascarpone onctueux</i>	
<b>Fiadone, douceur corse au Brocciu et citron</b>	10,00€
<i>Délicieux dessert traditionnel corse à base de Brocciu frais et zestes de citron, à la texture légère et au parfum envoûtant</i>	