

Nos producteurs

Notre poissonnier, **Corse marée**

Notre boucher, **Antoine Gandolfi**

Nos épices, **Domaine Nepali Safran Corse**

Notre glacier, **Didier Paoli**

Nos confitures, **Charles Antona**

Notre charcutier, **Anthony Domestici**

Nos fromages, **Fromagerie Johana Soton**

Notre apiculteur, **APA & MELE Monsieur Torre**

Nos herbes aromatiques, **les jardins du Misincu**



DÉJEUNER BOHÈME

CHEF EXÉCUTIF RICARDO JONES

Des plats généreux à partager, des produits locavores, un choix de mets issus du meilleur de la Corse, une atmosphère pour partir à la découverte des secrets culinaires corses.

"Mon univers culinaire s'imprègne du terroir et de l'histoire du Cap Corse. Suivez-moi pour un moment d'audace et de végétalité iodée, la concentration des goûts sera votre guide dans ce voyage."

Ricardo Jones



À partager

Le Prisuttu AOP d'Anthony DOMESTICI, élevage de Piano 80gr • 12€

La planche de Fromage Corse et sa confiture • 16€

La planche de charcuterie AOP d'Anthony DOMESTICI • 16€



Nos entrées

LA FETA • 14€

Fouettée au miel épicé et pain au romarin du Domaine

LA BURRATA • 20€

Copeaux de grana padano, roquette et tomate cerise

LE GASPACHO • 11€

Tomate, pastèque, poivrons et vinaigre de Xérès

LA CÉSAR • 18€

Blanc de volaille, romaine, croûtons, pancetta, grana padano et sauce césar

LE POULPE • 18€

En salade de pommes de terre, vinaigrette citron du Domaine



Nos pokes bowl

MISINCU • 19€

Falafels, riz, algie wakame, légumes croquants, mangue et vinaigrette clémentine

GAMBAS • 24€

Quinoa, avocat, légumes croquants, sauce soja et fruits rouge

Nos pâtes

PACCHERI • 19€

Ragoût de veau, tomate, basilic et parmesan

LINGUINE VONGOLE • 26€

Palourdes, et jus iodé

GNOCCHI D'ÉTÉ • 16€

Citron vert, concombre, tomate cerise et avocat

LINGUINE FRUITS DE MER • 28€

Gambas, palourdes, moules et calamars

Prix net service compris.

Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1^{er} Juillet 2015, un listing complet des allergènes présents dans les mets servis est disponible à tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service.

Nos hamburgers

MISINCU BURGER • 20€

Pain noir, haché de bœuf, cheddar, tomate, mozzarella

VEGE BURGER • 20€

Steak végétal, tomate, mozzarella, cheddar, salade

Sauce aux choix : mayonnaise épicée ou mayonnaise à l'ail

Nos viandes

LE BŒUF • 28€

Faux-filet tranché sur lit de roquette

LE VEAU • 29€

Carré confit en croûte de pistache

LA CÔTE DE BŒUF POUR 2 • 82€

1 kg grillée, jus réduit

Nos poissons

LES MOULES • 20€

Marinières et frites maison

LA PÊCHE DU JOUR au 100gr • 10€

Poisson entier grillé selon arrivage

LA LANGOUSTE au 100gr • 25€

Servi juste grillée au naturel

2 accompagnements aux choix :

Frites maisons ou légumes grillés ou pomme de terre au four ou salade



Nos desserts

LE MILLE-FEUILLES • 14€

Crème légère aux noisettes de Cervione, râpée de GIANDAJU, citron confit et son sorbet

L'AGRUME • 12€

Vinaigrette parfumée au safran corse, duo de sorbet yaourt et clémentine corse, meringue à la française

LA FRAISE • 16€

Interprétation d'un fraisier à la vanille de Tahiti, consommé de fraise parfumé à l'hibiscus et son sorbet

GLACES ET SORBETS • 4€ la boule

Sélection de glaces et sorbets de la maison PAOLI

Glaces : vanille bourbon, chocolat, brocciu AOP, Cedratine alimea de Damiani, châtaignes

Sorbets : fraise sengana, citron jaune bio, pomelo ruby rose confit, figue de barbarie / Glace végétan : vanille bourbon végétan

Les enfants

15€ (moins de 12 ans)

Steak haché

Blanc de volaille

Moules

Accompagnement aux choix :

Frites maison ou légumes

