

TRA DI NOI

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."

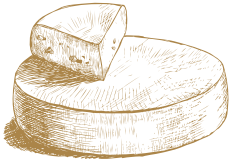
Ricardo Jones

À partager

L'assiette de Prisuttu Corse, élevage de Piano 80gr • **12€**

La planche de fromages Corse et sa confiture • **16€**

La planche de charcuteries Corse • **16€**



Nos entrées

LA BURRATA Copeaux de Grana Padano, roquette et tomates cerises • **20€**

LES PÊCHES CARAMELISÉES Fromage frais Corse, verveine, sauce miel et pistache • **16€**

LA DORADE En ceviche, oignons rouge pickles, mangue et persil • **18€**

LA PANNA COTTA Panna cotta edamame, orange, endives, pleurotes, sauce clémentine • **19€**

LE FOIE GRAS Foie gras et velours de figues, champignons et brioche à l'encre de seiche • **24€**

L'ŒUF DE POULE Poché, polenta légère, champignons, coulis de poivrons et truffe d'été • **22€**

Nos pokes bowl

MISINCU Falafels, riz, algues wakame, légumes croquants, mangue et vinaigrette clémentine • **19€**

GAMBAS Quinoa, avocat, légumes croquants, sauce soja et fruits rouges • **24€**

Nos pâtes

PACCHERI Ragoût de veau, tomates, basilic et parmesan • **19€**

LINGUINE FRUITS DE MER Gambas, palourdes, moules et crabe • **28€**

GNOCCHI À la crème de truffe, burrata et Népita • **31€**

LINGUINE VONGOLE Palourdes et jus iodé • **26€**

ARBORIO Risotto noir gambas et crabe, piment frais • **38€**

VEGGIE Chanterelles, sauce parmesan, purée de patate douce, poireaux et pistaches • **16€**

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 Haché de boeuf, cheddar, tomate, salade • 20€

VEGE BURGER Avocat, tomate, cheddar, salade • 20€

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

Les enfants

15€
(moins de 12 ans)

Steak haché
Blanc de volaille
Poisson du jour
Accompagnement aux choix :
Frites maison ou légumes

Nos viandes

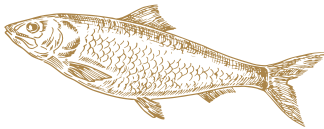
LA CÔTE DE BŒUF POUR 2 1kg grillée, jus réduit • 82€

LE BŒUF Filet en croute d'herbes, avocat, amandes, burrata, sauce Porto • 35€

LE COCHON Poitrine confite, pistache, pommes dauphine, mini légumes et sauce fromagère • 24€

L'AGNEAU Gigot confit, mix salade et châtaigne, chips patate douce et sauce orange • 36€

LE VEAU Paleron confit 7h, foie gras, risotto de petit pois, sauce Cap Corse • 35€



Nos poissons

LA PÊCHE DU JOUR au 100gr Poisson entier grillé selon arrivage • 10€

LA LANGOUSTE au 100gr Servie juste grillée au naturel • 25€

LE MAIGRE Mille feuille manioc, sauce coco et Cap Corse • 28€

2 accompagnements aux choix : Frites maison ou légumes grillés ou pommes de terre au four ou salade

Nos desserts

LE CHOCOLAT Crémeux noir, crème légère au lait, sorbet et tuile cacao • 14€

LE MILLE-FEUILLE Crème légère aux noisettes de Cervione, râpée de GIANDUJA, citron confit et son sorbet • 14€

LE CITRON Mousse citron, tourbillon de praliné noisette, sorbet citron jaune • 14€

L'AGRUME Vinaigrette parfumée au safran corse, duo de sorbets yaourt et clémentine corse, meringue à la française • 14€

GLACES ET SORBETS Sélection de glaces et sorbets • 4€ la boule

Glaces : vanille bourbon, chocolat, brocciu AOP

Sorbets : fraise, citron jaune bio, figue de barbarie

Glace végétal : vanille



Nos producteurs

Notre poissonnier, **Corse marée**

Notre boucher, **Antoine Gandolfi**

Nos épices, **Domaine Nepali Safran Corse**

Nos confitures, **Charles Antona**

Nos fromages, **Fromagerie Johana Soton**

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

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