CARTE **RESTAURANT**

Recettes signées par le **Chef Romuald Royer,**
élaborées par **nos Chefs Cuisiniers à bord.**

Automne 2026

Nos entrées

- NEW Poireaux vinaigrette à l'ancienne, condiment de cornichons et câpres — **9,90 €**
- NEW Velouté de potimarron, lait de coco et graines de courge — **10,90 €**
- NEW Calamars poêlés, crème citronnée et panzetta croustillante — **11,90 €**
- Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté — **12,90 €**

Nos plats

- NEW L'inimitable Croque-Monsieur brioché, jambon blanc aux herbes du maquis, emmental fondant et crème truffée — **18,90 €**
  Accompagnement : frites ou salade romaine
- Cannelloni farcis à la brousse et à la menthe — **20,90 €**
  Accompagnement : salade romaine
- NEW Mezzi rigatoni aux cèpes, sauce crémée — **21,90 €**
- Mezzi rigatoni aux polpette de bœuf et sauce tomate maison — **21,90 €**
- Mijoté de calamars à la méditerranéenne, sauce tomate légèrement pimentée, riz pilaf aux oignons — **21,90 €**
- Burger de Vache Tigre BIO Jacques Abbatucci, cheddar fondant, panzetta grillée et sauce barbecue — **21,90 €**
  Accompagnement : frites
- Filet de daurade royale de Méditerranée au four, carottes et courgettes parfumées au gingembre, sauce citron vert — **24,90 €**
- Brochette de viande bovine corse BIO, sélection Jacques Abbatucci et sauce au poivre vert — **25,90 €**
  Accompagnement au choix : frites ou légumes (carottes, courgettes et gingembre) ou salade romaine

Nos desserts

- Flan au caramel de Minà — **7,90 €**
- NEW Panna cotta à la châtaigne — **8,90 €**
- Brocciu en parfait aux zestes d'orange, nappage aux agrumes corses — **8,90 €**
- NEW Verrine façon charlotte aux poires et chocolat noir 70 % — **8,90 €**
- NEW Tiramisu au café et canistrelli aux amandes — **9,90 €**
- NEW Profiterole à la glace vanille Raugi, sauce chocolat praliné et noisettes torréfiées — **10,90 €**
- Assiette de fromages corses, confiture de figues — **10,90 €**

C comme Ciùcciu

MENU ENFANT (-12 ANS) — **12,90 €**

Plat au choix
Coquillettes à la sauce tomate maison et fromage râpé
ou
Steak haché de bœuf VBF, frites

Dessert au choix
Sundae Raugi ou Yaourt

Boisson au choix
La Corsica (33cl) ou Eau (33cl) ou Jus de pomme (20cl)

La Corse dans votre verre

Pichets Rouge/Rosé/Blanc
Union des Vignerons de l'île de Beauté | 25 cl • **8,90 €** | 50 cl • **14,90 €**

Vin du moment - au verre
Verre | Rouge, Rosé, Blanc | 12,5 cl • **6,50 €**

Muscat doux corse
Verre | 12,5 cl • **7,60 €**

Champagne
Champagne TAITTINGER brut | 37,5 cl • **40 €** | 75 cl • **75 €**

Bières
PIETRA Ambrée à la châtaigne | 33 cl • **6,20 €**
PIETRA Bionda | 25 cl • **5,90 €**

Jus de fruits et Sodas
Jus de pomme | 20 cl • **4,70 €**
Orangina | 33 cl • **4,20 €**
Coca-Cola | 33 cl • **4,20 €**
Coca-Cola zéro | 33 cl • **3,90 €**
Lipton Ice Tea | 33 cl • **3,90 €**

Eaux minérales
St Georges | 50 cl • **4,90 €** | 1l • **6,50 €**
Zilia | 50 cl • **4,90 €** | 1l • **6,50 €**
Orezza | 50 cl • **5,90 €** | 1l • **7,90 €**
Zilia Pétillante | 50 cl • **4,90 €** | 1l • **6,50 €**

Depuis 2018, tous nos vins, nos bières et nos eaux minérales sont corses.



DÉCOUVREZ NOTRE
CARTE DES VINS

Une invitation au voyage et à la découverte des cépages endémiques corses

Vous y trouverez des vins locaux et d'exception, soigneusement sélectionnés pour accompagner vos plats et éveiller vos papilles !

Pour une traversée **responsable**

CORSICA linea s'engage auprès des producteurs et de ses passagers, afin de valoriser les **savoir-faire de la Corse** via une démarche en **circuit court** et dans le respect des **saisons**.

Pour en savoir plus sur nos engagements, rendez-vous sur **www.corsicalinea.com**

#Transition **ENVIRONNEMENTALE** · #Satisfaction **CLIENT** · #Engagement **SOCIÉTAL**

Élaboré à bord · Produit ou transformé en Corse, provenant de circuits courts · Plat végétarien · Plat pimenté

Moyens de paiement acceptés : CB · VISA · Mastercard · sans contact · espèces · ancv

Prix nets, service compris. | Vins conseillés en supplément. | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel.

AUTOMNE 2026