

NOTRE CARTE

Card



ENTRÉES

Starters

- Moules gratinées façon du chef.....9,50 €
Chef style mussels au gratin
- Poulpe mariné aux aromates.....16,80 €
Octopus marinated in herbs
- Caprese.....14,80 €
Tomate cœur de bœuf, burrata, crème balsamique
Caprese • Beefsteak tomato, burrata, balsamic cream

SALADES REPAS

Meal salad

- Salade César.....17,00 €
Salade romaine, tomate, filet de poulet pané, sauce César, parmesan, croutons, oignon rouge
Romaine lettuce, tomato, breaded chicken fillet, caesar sauce, parmesan, crouton, red onion
- Salade asiatique.....21,50 €
Avocat, saumon cru, filet de citron, pousses de soja, riz, oignon rouge, sauce asiatique
Avocado, raw salmon, lemon fillet, shoots of soy, rice, red onion, asian sauce
- Cévenol.....15,50 €
Salade, tomate, chèvre chaud au miel, lardons, carottes râpées
Salad, tomato, warm goat cheese with honey, bacon, grated carrots

PASTAS • Pasta

- Linguine au Saumon.....17,90 €
Salmon linguine
- Linguine Carbonara.....15,90 €
Linguine Carbonara
- Linguine au Pesto.....16,50 €
Linguine with Pesto

DESSERTS

- Tartelette citron meringuée.....9,00 €
Lemon meringue tartlet
- Tiramisu café.....10,00 €
Coffee tiramisu
- Panna cotta et son coulis.....8,00 €
Caramel beurre salé, framboise, chocolats, Nutella
Panna cotta and coulis : Salted butter caramel, raspberry, chocolates, Nutella
- Duo de mousse chocolat.....9,00 €
Duo of chocolate mousse

BAR • RESTAURANT • GLACIER

STELLA DI MARE



LES PLATS • The dishes



- Côtelettes d'agneau manchonnées aux herbes.....21,90 €
Lamb chops herb muffins
Frites, légumes, sauce au choix • Fries, vegetables, sauce of your choice
- Filet de poulet miel et romarin.....19,50 €
Honey and rosemary chicken fillet
Linguines pesto, légumes, filet de poulet caramélisé au miel et romarin
Pesto linguine, vegetables, chicken fillet caramelized with honey and rosemary
- Entrecôte à la fleur de sel.....23,90 €
Sirloin steak with fleur de sel
Frites, légumes du moment et sauce au choix
Fries, seasonal vegetables and sauce of your choice
- Burger Stella di Mare.....18,90 €
Pain burger, steak frais de bœuf, sauce burger, tomate, oignon, salade, tome corse • Servie avec frites, légumes du moment & salade
Burger bun, fresh beef steak, burger sauce, tomato, onion, salad, Corsican tome • Served with fries, seasonal vegetables & salad
- Gambas flambées au Ricard ou en persillade.....22,90 €
Grilled prawns with Ricard or parsley
Riz légumes • vegetable rice

- Magret de canard • Duck breast.....29,50 €
Frites, légumes, sauce au choix
Sauce : Poivre, Roquefort, fromage, forestière
Fries, vegetables, sauce of your choice
Sauce : Pepper, Roquefort, cheese, forest
- Tartare de saumon • Salmon tartare.....19,90 €
Saumon, oignons rouge, carotte, huile d'olive, citron, tomate, ciboulettes
Frites, salade
Salmon, red onions, carrot, oil olives, lemon, tomato, chives • Fries, salad
- Pavé de saumon grillé.....20,90 €
Grilled salmon steak
Riz, légumes en brunoise • Rice, vegetables in brunoise
- Tartare de bœuf • Bovine Tartar.....19,50 €
Bœuf coupé au couteaux, échalote, câpres, cornichon, jaune d'œuf, sauce Worcester, tabasco • Frites, salade
Beef cut with knives, shallot, capers, pickle, egg yolk, Worcester sauce, tabasco • Fries, salad
- Rouille de sèche • Dryer rust.....22,90 €
Recette de chef servie avec du riz • Chef's recipe served with rice

MENUS ENFANTS Jusqu'à 10 ans 12,50 €

Children's menus UP TO 10 YEARS OLD

- Saumon frais grillé • Grilled fresh salmon OU Filet de poulet pané • Breaded chicken fillet OU Steak haché frais • Fresh minced steak
- Les plats sont servis avec des pâtes ou des frites ou des légumes au choix
- Dessert : 1 boule de glace au choix

PLATEAUX DE FRUITS DE MER sur commande 24h avant

- HUITRES par 6.....15,00 € • Par 12.....30,00 € • Par 24.....60,00 €
- ROYAL.....130,00 €
24 huîtres - 24 bulots - 30 moules - 12 crevettes - 6 langoustines - 1 tourteau et 1 bouteille de blanc sec
- L'IMPÉRIAL.....280,00 €
48 huîtres - 48 bulots - 60 moules - 48 crevettes - 12 langoustines - 2 tourteaux - 2 homards - 8 couteaux et une bouteille de vin blanc sec



NOS BOISSONS

Drinks

VINS & ALCOOLS

VINS wines

- Verre.....3,50 €
- Pichet 1/2.....7,90 €
- IGP 75 cl.....21,90 €
- AOP 75 cl.....31,50 €

APÉRITIF aperitif

- Ricard.....3,00 €
- Cap Corse blanc.....3,50 €
- Cap Corse rouge.....4,00 €
- Muscato pétillant.....4,50 €

DIGESTIF Digestive

- Limocello.....3,90 €
- Myrthe rouge.....3,90 €
- Aquavita.....3,90 €
- Baileys.....4,50 €
- Get 27.....4,50 €

BIÈRES Beers

- Pression Paolina blonde.....4,50 €
- Pression Paolina ambrée.....4,50 €
- Paolina blonde.....5,90 €
- au miel - Bouteille
- Paolina blanche.....5,90 €
- IPA.....6,90 €



ALCOOL Alcohol

- Captain morgan.....4,00 €
- Camino.....4,00 €
- Gordon's.....4,00 €
- Ballentines.....4,00 €
- Smirnoff.....4,00 €
- Absolut.....5,00 €
- Havana blanc.....5,00 €
- Jack Daniels.....5,00 €

ALCOOL SPIRITUEUX

- Alcohol spirits
- Aberlour 10 ans.....7,00 €
- Don Papa.....8,00 €

SUPPLÉMENT SOFT + 1 €

LAS TAPAS

- Samoussa.....9,90 €
- Bread Stick's Mozza
- Bâtonnets de Mozzarella fondants.....5,90 €
Runny Mozzarella Sticks
- Saumon Gravelax.....7,00 €
Salmon gravelax
- la Corse : Charcuterie nustrale.....10,90 €
Corsica: Nustral Charcuterie
- La Bagine : Fromages Corses.....10,90 €
La Bagine: Corsican cheeses
- La Mixte : Charcuterie et fromages Corses.....14,90 €
La Mixte: Charcuterie and Corsican cheeses

NOS TAPAS SONT DISPONIBLES, UNIQUEMENT CÔTÉ BAR
OUR TAPAS ARE AVAILABLE, ONLY BAR SIDE

BAR • RESTAURANT • GLACIER

STELLA DI MARE



COCKTAILS 9,50 €

- MOJITO CLASSIQUE FRAISE/PASSION/COCO :
Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse.
Rum, fresh mint, cane sugar, lime, sparkling water.
- GIN TONIC - CLASSIQUE OU FRAMBOISE :
Gin, tonic, citron • Gin, tonic, lemon.
- CORSIC'APEROL : Muscat pétillant, Aperol, sparkling water, orange.
- COSMOPOLITAN : Vodka, Cointrau, cranberry, citron vert.
Vodka, Cointrau, cranberry, lime.
- PINA COLADA : Rhum, coco, ananas, sucre de canne.
Rum, coconut, pineapple, cane sugar.
- MOSCOW MULE : Vodka, ginger beer, citron vert
Vodka, ginger beer, lime.
- CHAPALA : Tequila, orange, Cointeau, grenadine, citron vert.
Tequila, orange, Cointeau, grenadine, lime
- CLOVER : Gin framboise, sirop de framboise, jus de citron, muscat pétillant.
Raspberry gin, raspberry syrup, lemon juice, sparkling muscatel
- BLUE LAGOON : Vodka, curaçao bleu, jus de citron.
Vodka, blue curaçao, lemon juice.
- APPLE : Vodka - Jus de citron - Jus de pomme - limonade.
Vodka - Lemon juice - apple juice - lemonade

COCKTAILS A PARTAGER 18,50 €

- MOJITO CLASSIQUE Fraise/Passion/Coco
Strawberry/Passion/Coconut
- APPLE : Vodka - Jus de citron jus de pomme - limonade.
Vodka - Lemon juice - Apple juice Lemonade

MOCKTAILS SANS ALCOOL 6,50 €

- FRAISIBULL : Fraise, limonade, citron vert.
Strawberry, lemonade, lime.
- BETTERFLY : Orange, tonic, citron, passion.
Orange, tonic, lemon, passion.
- TROPICAL : Ananas, orange, pomme, grenadine.
Pineapple, orange, apple, grenadine.

SANS ALCOOL CANETTE - CAN (33 CL) 3,50 €

- Schweppes agrum • Liptonic
- Ice tea • Coca cola • Oasis
- Coca cola zéro • Orangina

SANS ALCOOL VERRE - GLASS (25 CL) 2,90 €

- Limonade • Orange
- Schweppes tonic
- Pomme - apple
- Ananas - pineapple

SIROPS 1,80 €

- Fraise - strawberry • Orgeat
- Grenadine - Menthe - mint
- Citron - limon • Pêche - peach
- Passion • Kiwi

JUS DE FRUITS (20 CL) 3,90 €

- Abricot - apricot
- ACE
- Pêche - peach
- Fraise - strawberry

ZILIA EAU PLATE & OREZZA EAU GAZEUSE

- Petite bouteille 33 cl - Small bottle.....3,50 €
- Grande bouteille 1 L - Big bottle.....4,90 €

CAFÉS & THÉS - COFFEES AND TEAS

- Expresso ou allongé - Espresso or long.....1,50 €
- Noisette - Hazelnut.....1,80 €
- Thé - Tea.....2,50 €
- Double expresso.....2,80 €
- Café au lait - Coffe with milk.....3,50 €
- Chocolat au lait - Milk chocolate.....3,90 €
- Capuccino.....4,50 €

FORMULE DÉJEUNER our formula 5,90 €

- 1 jus de fruit au verre (25 cl) pomme - ananas - orange
- 1 boisson chaude au choix + 1 pain au chocolat ou croissant
- 1 juice of fruit by the glass + 1 hot drink + 1 pastry

