



La carte de La Pailote

À partager

DÉGUSTATION CORSE

CHARCUTERIES, FEUILLETÉ DE BLETTES À LA TOMATE SÉCHÉE,
TOMME CORSE & TERRINE MAISON

32€

DÉGUSTATION VÉGÉTALE

CAROTTES, TAPENADE DE TOMATES SÉCHÉES, HOUMOUS
PAIN SARDE, POUSSE DE SOJA, GUACAMOLE, ROLL'S VÉGÉTARIEN

27€

DÉGUSTATION MARINE

TARTARE D'ESPADON FUMÉ, TARTARE DE THON, CEVICHE
DE DAURADE ET CARPACCIO D'ESPADON FUMÉ

45€

Entrées

TATAKI DE THON

FOCACCIA MAISON, SAUCE VIERGE À L'OLIVE TAGGIASCHE

32€

DE LA CUEILLETTE A L'ASSIETTE

TROMPE L'OEIL DE BURRATA, CRUMBLE DE PAIN DE SEIGLE ET OLIVES NOIRES

29€

SALADE CAESAR

SALADE ROMAINE, TOMATES, VOLAILLE CROUSTILLANTE, COPEAUX DE PARMESAN,
PANCETTA CORSE

28€

DANS L'ESPRIT D'UN VITELLO TONNATO

CARPACCIO DE PALERON DE BOEUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, PALOURDES À LA
MARINARA, SAUCE À L'ESTRAGON ET TONNATO

30€

TARTELETTE DE MINI LÉGUMES

HOUMOUS AUX CÈPES ET HERBES DU JARDIN

29€

LANGOUSTE DANS L'ESPRIT D'UN RAGOUT

EMULSION DE POMME DE TERRE

39€

LE POULPE EN TROIS FAÇONS

CARPACCIO DE POULPE, TENTACULE DE POULPE AU PAPRIKA FUMÉ, POULPE EN MOSAÏQUE
ET PIQUILLOS, PURÉE DE CÉLERI, POINTES DE MAYONNAISE FUMÉE

32€

RÉMOULADE DE GAMBAS AUX ÉPICES

MAYONNAISE AU YUZU, NOODLE DE RIZ À LA SAUCE SOJA

34€

TRANSPARENT DE GASPACHO DE TOMATE EN DEUX TEXTURES

GAMBAS, MACARON ET TARTARE DE GAMBAS

33€

LE FRITTO MISTO

ACCOMPAGNÉ DE SA SAUCE TARTARE

29€

NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS AVERTIR EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE EN DÉBUT DE REPAS

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS



Les produits de la mer

PÊCHE LOCALE SELON ARRIVAGE	16€/100 GR
LANGOUSTE GRILLÉE DU GOLFE DE NOTRE PÊCHEUR JEANNOT RECCO	26€/100 GR
BURGER DE SUSHI AU THON PALETS DE RIZ À SUSHI, FROMAGE, SALADE DE WAKAMÉ, CONCOMBRE	32€
BURGER DE SUSHI À LA LANGOUSTE PALETS DE RIZ À SUSHI, BABY LANGOUSTE POCHÉE, MÉCHOUÏA DE LÉGUMES, MAYONNAISE DE CORIANDRE	38€

Les viandes

BURGER MARINCA ROSSINI PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ BLACK ANGUS, FROMAGE, CRÈME DE TRUFFE, ESCALOPE DE FOIE GRAS	36€
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE TOMATES, ROQUETTES, MOZZARELLA DE BUFFALA, COPEAUX DE PARMESAN, PESTO	39€
TAGLIATA DE BOEUF FILET DE BOEUF MARINÉ AU ROMARIN, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CERISES, PESTO	39€
MÉDAILLON DE VOLAILLE VOLAILLE, PANCETTA CORSE, NDUJA ET TOMME CORSE, AUBERGINE À LA MILANAISE ET BURRATA, TOMATES CONFITES	31€
TARTARE DE BOEUF À LA CARBONARA BOEUF COUPÉ AU COUTEAU SUR OS À MOELLE, TUILE DE PAIN GRILLÉ	37€
LA PLUMA, CHORIZO IBÉRIQUE EN CHIPS NDUJA, TOMATES CONFITES ET FIGUES RÔTIÉS	38€
BURGER DE STEAK DE SOJA VEGETARIEN PAIN BRIOCHÉ, TOMATE, SALADE, CONCOMBRE, AVOCAT	32€

Les ravioles, gnocchi & pâtes

Les ravioles

RAVIOLI MAISON FARCIS AUX FROMAGES CORSES	33€
RAVIOLI MAISON FARCIS AUX CÈPES ET LANGOUSTE BISQUE, ESCALOPE DE FOIE GRAS	39€

Les gnocchi

GNOCCHI MAISON À LA CRÈME DE TRUFFE ET BURRATA	31€
GNOCCHI MAISON À LA SORRENTINA SAUCE TOMATE, BASILIC, PARMESAN, BURRATA DES POUILLES	24€

Les pâtes

PAPARDELLE AU RAGOUT VÉGÉTARIEN MINI LÉGUMES CROQUANTS, TOMATES CERISES CONFITES	29€
PAPARDELLE AU THON THON FRAIS, PIGNONS DE PIN, TOMATES SECHÉES ET ESPUMA DE THON	32€
PAPARDELLE AUX CALAMARS & GAMBAS	34€
LINGUINE AUX FRUITS DE MER MINI LANGOUSTE, GAMBAS, PALOURDES	41€
LINGUINE AUX PALOURDES ET BOTTARGA	32€



Menu ~ 89€ (Uniquement le soir)

DANS L'ESPRIT D'UN VITELLO TONNATO
CARPACCIO DE PALERON DE BOEUF CUIT À BASSE
TEMPÉRATURE, PALOURDES À LA MARINARA, SAUCE TONNATO

OU

**TRANSPARENT DE GASPACHO DE TOMATE
EN DEUX TEXTURES**

GAMBAS, MACARON ET TARTARE DE GAMBAS

RAVIOLI FARCIS AUX CÈPES ET LANGOUSTE

BISQUE, ESCALOPE DE FOIE GRAS

TAGLIATA DE BOEUF

FILET DE BOEUF MARINÉ AU ROMARIN,
ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN,
TOMATES CERISES, PESTO

OU

LANGOUSTE DANS L'ESPRIT D'UN RAGOUT

EMULSION DE POMME DE TERRE

FROMAGES CORSES

DESSERT AU CHOIX

Menu enfant ~ 25€

(16€ SANS MENU)

LASAGNE MAISON

OU

FISH & CHIPS

OU

STEAK HACHÉ

UNE BOULE DE GLACE

BOISSON AU CHOIX

Coca, Coca 0, limonade, ice tea,
jus de fruit, sirop à l'eau

Les desserts élaborés par notre Chef Pâtissier

L'ASSIETTE DE FROMAGES CORSES	15€
LA FRAISE : FRAISIER PISTACHE, FRUITS ROUGES	15€
LE BABA EXOTIQUE : BOUCHON MOELLEUX AUX FRUITS DE LA PASSION, SALADE DE FRUITS ÉPICÉE, CHANTILLY VANILLÉE	15€
LE VÉRITABLE TIRAMISU	15€
LA PAVLOVA : MERINGUE LÉGÈRE, SORBET DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY VANILLÉE	15€
LE CHOCOLAT : DÔME AUX 2 CHOCOLATS PARFUMÉS À LA PISTACHE	15€
LE CAFÉ GOURMAND DANS TOUTE SA GOURMANDISE	15€



Carte des Vins

CHAMPAGNE

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
DEUTZ « Brut Classique »	20€	95€
CHARTOGNE-TAILLET « Sainte-Anne »		105€
RUINART « Blanc de Blancs »		240€
DEUTZ « Brut Rosé »	22€	115€

VINS BLANCS

Nos terroirs Corses

CLOS COLONNA 2023	10€	45€
SANT ARMETTU « Cuvée Genovese » 2022	14€	70€
CLOS D'ALZETO « Cuvée Prestige » 2023		60€
CLOS VENTURI « Le Clos » 2023		70€
DOMAINE ALZIPRATU « Lume » 2021		105€

Les découvertes du continent

SANCERRE - DOMAINE VACHERON 2021		80€
CROZES-HERMITAGE - DOMAINE COMBIER « Clos des Grives » 2020		110€

VINS ROSÉS

Nos terroirs Corses

DOMAINE ZURIA - « Cuvée Aria » 2023		40€
SANT ARMETTU « Cuvée Rosumarinu » 2023	8€	40€
CLOS D'ALZETO « Cuvée Prestige » 2023	12€	60€

La découverte du continent

CÔTES-DE-PROVENCE - DOMAINE OTT 2021		80€
---	--	-----

VINS ROUGES

Nos terroirs Corses

SANT ARMETTU « Cuvée Rosumarinu » 2023	10€	45€
CLOS D'ALZETO « Cuvée Clos d'Alzeto » 2020	12€	60€
SANT ARMETTU « Cuvée Myrtus » 2022		70€
DOMAINE VICO « Cuvée Cantinone » 2020		95€

La découverte du continent

CROZES-HERMITAGE - FRANÇOIS VILLARD « Certitude » 2018		75€
---	--	-----

La carte des vins de notre restaurant gastronomique "La Verrière" est également disponible sur demande.

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS





Boissons

SIGNATURE

MARINCA SPRITZ

Cap Corse Blanc, Jus de citron, Italicus, Prosecco, Orezza

LA PRÉCIEUSE

Rosé, St Germain, Purée de Framboise, Limonade

MAVERICK TWIST

Havana 7 ans, Liqueur de passion maison, Sirop de vanille maison, jus de pomme
Servi avec un shooter de prosecco

LYCHEE IN LOVE

Absolut Raspberry, Liqueur de litchi, Confiture de framboise, Jus de citron, Jus de litchi, Sirop de rose maison, Blanc d'oeuf

EXOTIC MULE

Grey Goose citron, Jus de citron, Liqueur de passion maison, purée de mangue, ginger ale

LIMONCELLO SORBET

Grey Goose citron, Jus de citron maison, jus de citron jaune, blanc d'oeuf

TEQUIBERRY

Tequila, Ratafia Damiani, Purée de fraise, Jus d'ananas, Sirop d'Hibiscus maison, blanc d'oeuf

MOJITO

CLASSIQUE

PASSION

FRAMBOISE

SPRITZ

APEROL

Aperol, Prosecco, Orezza

ITALICUS

Italicus, Basilic Frais, Prosecco, Orezza

HUGO

St Germain, Jus de citron vert, Menthe fraîche, Prosecco, Orezza

FROZEN

PIÑA COLADA

Havana, Glace coco, Jus d'ananas, Malibu, Jus de citron

DAIQUIRI PASSION

Havana, Jus de citron, Glace passion, Sirop de passion

DAIQUIRI FRAMBOISE

Havana, Jus de citron, Glace framboise, Framboise

CLASSIQUE

SEX ON THE BEACH

Vodka, Crème de pêche, Grenadine, Jus de framboises, Jus d'ananas

PORNSTAR TWIST

Vodka, Amaretto, Sirop de vanille, Jus de maracuja, Lait d'amande

CAÏPIRINHA

Cachaça, Citron vert, Cassonade, Sirop de sucre de canne

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Sirop de vanille maison, Espresso

MOSCOW MULE

Vodka, Jus de citron, Cordial gingembre citron maison, Ginger Beer

AMARETTO SOUR

Amaretto, Jus de citron, Sirop de sucre, Blanc d'oeuf, Angostura

MOCKTAIL

PASSION MULE

Jus d'ananas, Purée de passion, Jus de citron, Limonade

FRAÎCHEUR

Jus de fraise, jus de citron, Sirop de rose maison, Concombre, Menthe, Orezza

LE CÉSAR

Thé fruits rouges, Framboises, Purée de Framboise, Jus de citron, Sirop de Basilic maison

22€

APERITIFS

Kir Vin blanc	12cl	14€
Kir Royal	12cl	22€
Muscat Corse Pétillant	12cl	12€
Cap Corse Blanc / Rouge	6cl	10€
Martini Blanc / Dry / Rouge	6cl	10€
Noilly Prat Dry	6cl	10€
Casanis, Ricard, Pastis 51 Campari,	4cl	7€
Apérol	6cl	10€
Suze	6cl	10€
Porto Offley Blanc / Rouge	6cl	10€

BIÈRES

Alba - Blonde	25cl	7€
Alba - IPA	25cl	7€
Pietra - Ambrée à la châtaigne	25cl	7€
Pietra - Blonde Bio ss Gluten	25cl	7€
Colomba - Blanche	25cl	7€
Desperados - aromatisée	33cl	8€

SODAS

Limonade	25cl	6€
Orangina	25cl	6€
Coca Cola	33cl	6€
Coca Cola Zéro	33cl	6€
Liptonic	33cl	6€
Diabolo	25cl	6€
Sirops à l'eau de source	25cl	4€
Menthe, Grenadine, Orgeat, Fraise, Citron, Orange, Pêche		

FEVER TREE

Tonic water, Ginger beer, Ginger Ale

20cl 7€

SMOOTHIE

PINK PANTHER

Banane fraîche, Fraise fraîche, Jus de pomme

L'EXOTIC

Pêche fraîche, fruit de la passion, Jus d'ananas

Jus de Fruits Alain Millat

Abricot, Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Pamplemousse, Tomate, Pêche, Poire

33cl 8€

Jus Frais pressés

Orange pressée, Citron pressé

10€

Thés Glacés Maison

11€

Eaux de Source

50cl 75cl 100ml

Eau micro filtrée Aquachiarra :

Plate		7€
Gazeuse		7€
St Georges	5€	8€
Orezza	5€	8€



Whiskies	5CL	Vodkas	5CL
P&M Single Malt Signature - Corse	15€	Absolut Raspberry	16€
P&M Single Malt Tourbé - Corse	18€	Belvédère - Pologne	16€
Laphroaig 10ans - Écosse	14€	Grey Goose - France	18€
Lagavulin 16ans - Écosse	24€	Grey Goose Poire - France	18€
Jameson - Irlande	19€	Grey Goose Citron - France	18€
Monkey Shoulder - Écosse	15€	Liqueurs	5CL
Chivas 18ans - Écosse	18€	Amaretto	11€
Rhums & cachaça	5CL	Bailey's	10€
Secha de la Silva - Guatemala	13€	Get 27	10€
Cachaça - Brésil	12€	Grand-Marnier	10€
Havana 3ans - Cuba	12€	St Germain	14€
Havana 7ans - Cuba	14€	Cointreau	10€
Zacapa 23 - Guatemala	24€	Italicus	13€
Ferroni Brut de fût 2013 - Maurice	20€	Kahlua	10€
Ferroni Dame Jeanne N°18 - Corse	14€	Chambord	10€
Appleton	20€	Chartreuse Verte/ Jaune	14€
Cognacs & Armagnacs	5CL	Chartreuse M.O.F	18€
Cognac Hennessy V.S	17€	Liqueurs Maison Damiani	14€
Armagnac Marquis de Montesquiou VS	15€	Alimea, Amandola, Châtaigne, imperatrice, Limoncellu, Nuciola, Ratafia, Magluis, Fleur de Myrte	
Gins	5CL	Eaux de Vie	12€
Bombay Sapphire - Angleterre	12€	Poire Williams, Myrte, Cedrat	
Roku - Japon	13€	Boissons chaudes	
Mare - Espagne	14€	Ristretto, Espresso/ Déca	5€
Hendrick's - Écosse	12€	Double espresso	7€
L'immortel - Corse	14€	Cappuccino, Latte Macchiato	7€
Mattei Gin - Corse	16€	Café au Lait, Américano	5€
Accompagnements Soda ou Tonic	4€	Latte Macchiato Caramel, Vanille	8€
Garnish : Citron Vert ou Jaune - Pamplemousse - Concombre - Fruits Rouges - Romarin - Genièvre - Myrthe		Chocolat chaud	7€
Tequilas & Mezcal	5CL	Lait Froid/Chaud	5€
Olmeca Blanco	11€	Thés et Infusions Ronnefelt	7€
Patron Silver	20€	Thés Verts	
Patron Reposado	24€	Morgentau - Moroccan mint	
Clase Azul	60€	Thés Noirs	
Mezcal La Escondida	18€	Darjeeling - Earl grey - English Breakfast	
		Infusions	
		Camomille - Verveine - Refreshing mint - Lemonfresh	