

OMEA

BEACH

TAPAS

Guacamole – 15 €

Servi avec pico de gallo, sauce aji amarillo et chips de banane plantain

Allergènes : Lait, Œufs

Tacos de Crabe (3 Pièces) – 22 €

Galette de maïs, guacamole, choux, carotte, sauce légèrement relevée, crabe mou frit

Allergènes : Mollusques, Gluten, Œufs, Lait

Tacos de Poisson (3 Pièces) – 20 €

Feuille de Gyoza, guacamole, tartare de poisson blanc assaisonné

Allergènes : Mollusques, Gluten, Œufs, Lait

Calamars Frits – 13 €

Calamars croustillants, mayonnaise maison

Allergènes : Mollusques, Gluten, Œufs, Lait

Poulet Karaage – 16 €

Haut de cuisse de poulet mariné frits en 3 temps

Charcuterie Corse artisanale – 25 €

Sélection de Marc-Louis Saliceti : prizuttu, saucisson, lonzu, coppa

ENTRÉES

Œufs à la truffe – 17 €

Œufs durs, mayonnaise à la truffe, truffe râpée.

Allergènes : œuf, arachide

Guacamole – 15 €

Pico de gallo, sauce aji amarillo et chips de banane plantain

Allergènes : Lait, Œufs

Tataki de Bœuf – 19 €

Faux-filet de bœuf, mayonnaise wasabi, gel de citron vert, quinoa frit, sauce vierge mangue, échalote, piment doux. mangue

Allergènes : œuf, arachide

Tacos de Crabe (3 Pièces) – 22 €

Galette de maïs, guacamole, choux, carotte, sauce légèrement relevée, crabe mou frit

Allergènes : Mollusques, Gluten, Œufs, Lait

Carpaccio de Poisson Blanc – 19 €

Poisson blanc, fruit de la passion, grenade, gel de citron vert, huile d'olive, fleur de sel.

Allergènes : aucun

Tacos de Poisson (3 Pièces) – 20 €

Feuille de Gyoza, guacamole, tartare de poisson blanc assaisonné

Allergènes : Mollusques, Gluten, Œufs, Lait

Saumon Gravlax – 18 €

Saumon mariné au sel, sucre, agrumes et betterave, gel betterave, yaourt à l'aneth, pickles d'oignon

Allergènes : lactose

Calamars Frits – 13 €

Calamars croustillants, mayonnaise maison

Allergènes : Mollusques, Gluten, Œufs, Lait

Chou-Fleur Rôti – 16 €

Chou-fleur, yaourt au tahini, grenade, persil, coriandre, huile d'olive, sésame

Allergènes : lactose, sésame

Poulet Karaage – 16 €

Haut de cuisse de poulet mariné frits en 3 temps

Tomates - Burrata – 22 €

Tomates noires de Crimée, Green Zebra et tomate ananas, burrata des Pouilles et vinaigrette maison

Allergènes : lactose

Charcuterie Corse artisanale – 25 €

Sélection de Marc-Louis Saliceti : prizuttu, saucisson, lonzu, coppa

PLATS

Burger Corse – 23 €

Pain bun du boulanger, sauce cocktail à l'aneth, salade, tomate, oignon, steak de veau tigre (Jacques Abbattucci), tomme de brebis corse, frites maison au sel d'ail et romarin

Allergènes : arachide, gluten, lactose, œufs

Faux-Filet Charolais – 29 €

Jus de viande maison, frites au sel d'ail et romarin.

Allergènes : arachide

Pavé de Poisson (Pêche du jour) – 30 €

Pavé de poisson, sauce méditerranéenne (olive, tomate, échalote ciselée, aneth, basilic), poêlée de courgettes « trompette » et tomates cerises glacées au beurre.

Allergènes : poisson, lactose

Poulpe – 36 €

Deux tentacules de poulpe cuites à basse température puis grillées, basilic, pistache, garniture de légumes (poivron, oignon, tomate, olive, courgette), paprika fumé

Allergènes : mollusque

PÂTES

Maccheroncini à la Truffe – 32 €

Maccheroncini, crème de truffe, huile de truffe, truffe fraîche.

Allergènes : gluten, lactose

Tagliolini noirs alle Vongole – 29 €

Tagliolini à l'encre de seiche, palourdes, persil, beurre, vin blanc, panko doré

Allergènes : mollusque, lactose, gluten

Spaghettoni Sauce Tomate & Stracciatella – 24 €

Spaghettoni, sauce tomate, huile d'olive, stracciatella, basilic.

Allergènes : gluten, lactose

Pizzas Gourmandes

Margherita Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive	14 €
Regina Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes, champignons de Paris, olives, huile aux herbes	15 €
Piquante Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, stracciatella, salame piquante, oignons caramélisés, scaglie di pecorino, menthe	16 €
Vegetariana - (Option Vegan sur demande) Base ricotta au basilic, aubergines, courgettes, poivrons, tomates cerises	16 €
Calzone Tradition Napolitaine Base ricotta, salame Napoli, tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, poivre	16 €
4 Fromages Mozzarella fior di latte, gorgonzola, provola fumée, taleggio, confiture de clémentine, parfumé au romarin	17 €
Italienne Tomate San Marzano, fior di latte, roquette, jambon de Parme, tomates cerises, petite burrata	17 €
Marinara Contemporaine Sauce tomate jaune, anchois, tomates confites, stracciatella, aneth, huile aux herbes, olives, capres	16 €
Truffe Base crème alla truffe, fior di latte, provola fumée, champignons de Paris	19 €
Corse Base crème, lonzu, brousse, crumble de châtaigne et noisettes	18 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches - Sel, romarin, ail – 8 €
Salade verte - Assaisonnement maison – 6 €
Haricots verts en persillade – 7 €
Aubergine Rôtie au four – menthe, persil, grenade, yaourt, tahini – 9 €
Supplément truffe – 4 €

DESSERTS - 12 €

Tiramisu classique ou pistache

Allergènes : Lactose, Œufs, Gluten, Fruits à coques

Cheesecake aux cerises amarena

Allergènes : Lactose, Œufs, Gluten, Fruits à coques

Fraises à la myrte

Carpaccio d'Ananas

Glaces et sorbets : 3 € la boule, 5,80 € les 2 boules et 8,60 € les 3 boules
Supplément Chantilly - 2 €, Supplément Topping (chocolat, caramel, fruits rouges) - 1 €
Allergènes : Lactose, Œufs, Gluten, Fruits à coques

Parfums

Chataîgne, Vanille, Chocolat, Pistache, Nuty, Stracciatella

Cookie Dough, Café, Framboise, Fruits de la passion

Fraise, Citron, Brocciu, Clémentine corse

MENU ENFANT - 16 €

Plat au choix :

Steak haché de veau & frites

ou

Mini Pizza Margherita

ou

Pâtes à la sauce tomate

Boisson : Sirop à l'eau

Dessert : 1 boule de glace au choix (vanille, chocolat, fraise)