

# A partager

## **Les Calamars 16€**

*Calamars frais, sauce citronnée*

## **La Charcuterie 29€**

*Planché de charcuterie Corse*

## **La Mixte 39€**

*Planché de charcuterie Corse et fromage Corse*

## **Le Tzatziki 18€**

*Concombre feta, yaourt grec, citron, cumin, pain pita*

*Supplément pain pita 2€50*

# Les salades gourmandes

## **La César 25€**

*Poulet pané, noisettes, oeuf mollet, parmesan, anchois grillés*

## **La Grecque 23€**

*Pastèque, fêta, menthe, olives kalamata, pistaches, miel*

## **La Burrata 26€**

*Tomates à l'anciennes, pesto pourpre, tuile de parmesan*

# Le pêcheur de Palombaggia

## **Pêche du jour 16€/100g**

*Selon arrivage : Loup, Daurade, Saint Pierre, Sole, ....*

*Accompagnements : Tian de légumes, citron confit et crème de pomme de terre truffée*

# Les spécialités du Chef

## **La Fleur de Courgette 22€**

*Farcié au fromage de chèvre, pignons de pins, miel*

## **L'Aubergine à la Méditerranéenne 20€**

*Aubergine grillée, bœuf mijoté, béchamel, parmesan*

## **Les Gambas 27€**

*Croquant de gambas, sauce aigre douce, soja, miel*

## **Le Poulpe 26€**

*Poulpe grillé, fenouil, poivron rouge rôti, boutargue, olives Kalamata, pistache, sauce fumée*

# Pâtes et Risotto

## **Risotto du jour 39€**

*Proposition du chef selon arrivage*

## **Risetti DA MARE 36€**

*Pâtes Orzo aux fruits de mer :*

*Moules, Calamars, Palourdes, jus de coquillages*

# Le boucher

## **Le Burger 29€**

*Burger de chèvre et figues fraîches, steak de boeuf,  
pomme de terre grenailles persillées*

## **La Pièce du Boucher 44€**

*Entrecôte maturée Aubrac de 400gr, pommes de terre grenailles persillées*

## **L'Agneau 44€**

*Côtelettes d'agneau marinées origan, thym, citron,  
tomates confites, olives Kalamata  
Pain pita, fraîcheur de courgette*



## **La Daurade 23€**

*Crudo de Daurade, Lèche coco, avocat, patate douce, coriandre, citron vert*

## **Le Thon 33€**

*Tartare de Thon rouge, sauce Teriyaki ananas, foie gras poêlé*

## **Le Loup 28€**

*Burger de Loup en sushi et wasabi*

## **Le Maigre 30€**

*Millefeuille de Maigre, chèvre, agrumes*

## **Le Bar 25€**

*Tiradito de Bar, salsa de pastèque, poivron, combava*

# Les accompagnements

|                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| <i>Crème de pomme de terre</i>               | <b>13€</b> |
| <i>Crème de pomme de terre truffée</i>       | <b>16€</b> |
| <i>Sucrène, parmesan, truffe</i>             | <b>13€</b> |
| <i>Pommes grenailles persillées</i>          | <b>14€</b> |
| <i>Légumes grillés</i>                       | <b>13€</b> |
| <i>Salade de courgette, pistache, menthe</i> | <b>14€</b> |

# Les desserts

|                                               |            |
|-----------------------------------------------|------------|
| <i>Le Pain Perdu Bonifacien</i>               | <b>14€</b> |
| <i>Le Cheesecake Canistrelli</i>              | <b>15€</b> |
| <i>Le Millefeuille du moment</i>              | <b>15€</b> |
| <i>Le Fondant choco cookie, glace vanille</i> | <b>16€</b> |
| <i>Le Fromager Corse</i>                      | <b>22€</b> |
| <i>L'assiette de fruits frais</i>             | <b>20€</b> |

## Les glaces en verrine Raugi

**250 ml 13,50€**

*Spoon : Vanille de Tahiti, sorbet fraise, compotée de fraise, meringue*

*Sorbet : Sorbet citron bio Corse, sorbet mangue, Alphonso d'Inde, sorbet framboise*

*Exotic : Sorbet noix de coco, Sorbet mangue-passion, coulis passion, meringue*

*Omelette Norvégienne : Glace vanille de Madagascar, glace noisette du Piémont, crème de marron, meringue*

*Crokito : Glace cookies, glace gianduja, sauce chocolat royal, meringue*

*Pistachio : Glace pistache de sicile, glace noisette du Piémont, Biscuit macaron, sauce crokonuts*

*Tarte citron : Glace tarte citron, crumble, meringue*

**Pot Vanille ou Chocolat 125ml 8€**



DA MARE  
by sea lounge

*Nos prix sont nets, service inclus.  
Toutes nos viandes sont d'origine contrôlée française et U.E*