BRASSERIE DU MONTERA

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, cédrat de notre région — 36
Fines tranches de Saint-Jacques, cédrat frais et huile d'olive vierge extra.

Salade César aux saveurs nustrales — 27
Volaille, tome corse, panzetta, salade, feuilles de câpres et sauce César maison.

Velouté du jour — 22
Velouté de saison et sa garniture du moment.

Tartare de veau corse — 30
Oignons frais, œuf confit râpé, câpres et mayonnaise légèrement relevée.

PLATS

Club sandwich aux gambas — 27
Sucrine, avocat, pickles de carottes et mayonnaise au citron vert.

Burger de veau nustrale — 29
Oignons confits, tome corse, salade et sauce maison.

Ravioles aux saveurs automnales — 28
Courge, châtaigne et petit consommé de champignons.

Gratin de zita à la minute, jambon fermier et truffe — 35
Jambon de notre ferme sans nitrites ajoutés.

GARNITURES

Salade mêlée — 15
Salades fraîches, assaisonnement à l'envoi.

Frites — 10
Dorées et croustillantes.

DESSERTS & FROMAGES

Flan pâtissier — 14

Profiterole — 17

Assiette de fromage — 15

Baba aux fruits de saison — 18

MENU ENFANT

Goujonettes de poisson frais
Steak haché grillé, purée ou pâtes ou frites
Assiette de fruits ou Glaces maison — 18

(Plat + dessert + boisson, jusqu'à 10 ans)

Origine de nos viandes : France - Demandez la liste de nos allergènes

Prix nets en Euros – Toutes taxes Comprises