



Le Wagon Bleu

Brasserie Corse



Notre carte du moment aux accents corses

liste d'allergènes à la demande

Entrées

À partager, ou pas ...

Buglidicce

Beignets de fromage frais corse de brebis ou chèvre selon arrivage.

8€

Croustillant de poulet

À tremper dans notre pesto rouge.

8€

Burrata & Crème de butternut

Huile de truffe & chips de parmesan.

13€

Notre Terrine du Berger

Terrine maison de porc nustrale & whisky corse P&M.

11€

Assortiment de Tapas

Demandez notre assortiment du moment. Idéal pour 2 à 3 personnes.

22€

Bruschetta Muntagnola

Tomates au pesto, Prisuttu & tomme de brebis corse.

11€

Bruschetta Vegetariana

Tomates au pesto, légumes grillés & tomme de brebis corse.

9.5€

Nos Tapenades du Maquis

Aubergines, Tomates séchées à la Nepita, Olives noires de Balagne. Idéal pour 1 à 2 personnes.

9€

Planche de charcuteries corses artisanales

Prisuttu, salsiccia, lonzu & coppa de la famille Moracchini à San Lurenzu en Castagniccia (Haute Corse). Idéale pour 2 à 3 personnes.

17€

Planche mixte du Paysan

Charcuterie de la famille Moracchini (San Lurenzu, Haute Corse) & assortiments de fromages de chèvre & brebis corse selon arrivage.

19€

Viandes

Tartare de Boeuf

Tomme corse de brebis, frites & salade.

18.5€

Rumsteak au poivre

Flambé au cognac, servi avec des frites.

24€

Côte de Cochon fermier

Sauce réduite au Cap Corse Mattei rouge, confit d'oignons rouges & figues. Accompagné de son gratin dauphinois.

20€

Joue de Boeuf

Confite à la graisse d'oie, purée de chou fleur & chou romanesco.

21€

Côte de Boeuf 400g

Accompagnée de pommes de terres grenailles à l'ail.

27€

Magret de canard du Sud Ouest

Sauce réduite à la bière corse artisanale Pietra Rossa. Accompagné de sa purée de pomme de terre.

24€

Carpaccio de Boeuf de Salers

Accompagné de frites, salade & tomme corse.

16€

Burger 2A (... pour Ajaccio)

Steak du boucher 300g, lonzu snacké. Accompagné de frites.

19€

Burger 2B (... pour Bastia)

Steak du boucher 300g, lonzu snacké, sauce à la tomme corse de brebis. Accompagné de frites.

19€

Détour par la mer

Risotto de Gambas

Tomme corse & champignons bruns.

23€

Mi-cuit de Saumon

Légumes glacés & sauce vierge.

23€



Végétarien

Cannelloni Corses

Recette traditionnelle. Au brocciu ou fromage frais corse selon la saison & épinards.

16.5€

Burger Vegetarianu

Steak maison (lentilles corail, quinoa, céleri, carotte), sauce de tomme de brebis corse.

16€

Pour terminer



Dégustation de Fromages Corses

Fromages de brebis ou chèvre selon arrivage,
frais & affinés, avec confiture de figue et noix.

11€

U Cheesecake

Cheesecake cru, fruits de saison & crème de fruits à l'ancienne des jardins d'Alesani.

9.5€

Fiadone

Gâteau traditionnel corse de fromage frais de brebis & citron. Servi avec son sorbet citron.

9.5€

Crumble

TPrune & Quetsche.

9€

Fondant à la Châtaigne

Fondant chocolat & farine de châtaigne corse, coulant à la châtaigne et boule de glace vanille.

11€

Tarte fine

Pomme, cannelle & caramel beurre salé. Servi avec sa boule de glace vanille.

9€

Mousse au Chocolat

Classique mais incontournable.

8€

Tiramisù Corse

Crème de marron & liqueur de châtaigne.

9€

Café Corse

Espresso ou Déca accompagné de liqueur de châtaigne & canistrelli nos biscuits corses.

11€

Café Gourmand

Espresso ou Déca accompagné de petites douceurs.

9€

Thé Gourmand

Thé ou Infusion bio corse accompagné de petites douceurs.

10€
