

# LE DÉJEUNER

**Le Wagon Bleu**

Brasserie Corse

FORMULE

ENTRÉE - PLAT 20

PLAT - DESSERT 20

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 26

## ENTRÉE AU CHOIX

### BUGLIDICCE

BEIGNETS DE FROMAGE FRAIS CORSE DE BREBIS OU CHÈVRE SELON ARRIVAGE, SAUCE CRÉMEUSE BROCCIU & NEPITA.

### HOUMOUS D'ESTATE

POIS CHICHE, FÈVES, TAHINI, HUILE D'OLIVE, NEPITA.

### CHARCUTERIES CORSES

PRISUTTU, SALSICCIA, LONZU & COPPA ARTISANAUX DE LA FAMILLE MORACCHINI À SAN LURENZU EN CASTAGNICCIA (HAUTE CORSE).

## PLAT AU CHOIX

### COCHON FERMIER

CÔTE DE COCHON FERMIER D'ÉRIC OSPITAL (SUD OUEST), SAUCE CARAMÉLISÉE RÉDUITE AU CAP CORSE MATTEI ROUGE & OIGNONS CONFITS. ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS.

### SALADE CESARU

SALADE ROMAINE, POULET CROUSTILLANT À LA NOISETTE CORSE, COPEAUX DE TOMME CORSE, OEUFS, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR & TOMATES CERISES.

### CANNELLONI

RECETTE TRADITIONNELLE CORSE. ÉPINARDS, BROCCIU OU BROUSSE SELON LA SAISON.

### AUBERGINES À LA BONIFACIENNE

RECETTE TRADITIONNELLE CORSE. AUBERGINE FONDANTE FARCIE DE FROMAGE DE BREBIS CORSE, SAUCE TOMATE MÉDITERRANÉENNE AU BASILIC FRAIS, SALADE FRAÎCHE.

### THON ROUGE

TARTARE DE THON ROUGE, PURÉE D'AVOCAT, TOMATE FRAÎCHE, POMME VERTE GRANNY SMITH, GRENADE, HUILE DE NOISETTE CORSE, ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ : SALADE FRAÎCHE OU FRITES.

## DESSERT AU CHOIX

### FIADONE

CHEESECAKE TRADITIONNEL CORSE AU FROMAGE DE BREBIS FRAIS ET CITRON, SORBET CITRON.

### TIRAMISÙ CORSE

BASE CANISTRELLI CORSES, MASCARPONE, LIQUEUR DE CHÂTAIGNE CORSE DE LA MAISON MAVELA.

PRIX NET EN EUROS TTC.  
NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET POUVONS AINSI RENCONTRER DES RUPTURES.

# LE DÉJEUNER

**Le Wagon Bleu**

Brasserie Corse

FORMULE

ENTRÉE - PLAT 20

PLAT - DESSERT 20

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 26

## ENTRÉE AU CHOIX

### BUGLIDICCE

BEIGNETS DE FROMAGE FRAIS CORSE DE BREBIS OU CHÈVRE SELON ARRIVAGE, SAUCE CRÉMEUSE BROCCIU & NEPITA.

### HOUMOUS D'ESTATE

POIS CHICHE, FÈVES, TAHINI, HUILE D'OLIVE, NEPITA.

### CHARCUTERIES CORSES

PRISUTTU, SALSICCIA, LONZU & COPPA ARTISANAUX DE LA FAMILLE MORACCHINI À SAN LURENZU EN CASTAGNICCIA (HAUTE CORSE).

## PLAT AU CHOIX

### COCHON FERMIER

CÔTE DE COCHON FERMIER D'ÉRIC OSPITAL (SUD OUEST), SAUCE CARAMÉLISÉE RÉDUITE AU CAP CORSE MATTEI ROUGE & OIGNONS CONFITS. ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS.

### SALADE CESARU

SALADE ROMAINE, POULET CROUSTILLANT À LA NOISETTE CORSE, COPEAUX DE TOMME CORSE, OEUFS, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR & TOMATES CERISES.

### CANNELLONI

RECETTE TRADITIONNELLE CORSE. ÉPINARDS, BROCCIU OU BROUSSE SELON LA SAISON.

### AUBERGINES À LA BONIFACIENNE

RECETTE TRADITIONNELLE CORSE. AUBERGINE FONDANTE FARCIE DE FROMAGE DE BREBIS CORSE, SAUCE TOMATE MÉDITERRANÉENNE AU BASILIC FRAIS, SALADE FRAÎCHE.

### THON ROUGE

TARTARE DE THON ROUGE, PURÉE D'AVOCAT, TOMATE FRAÎCHE, POMME VERTE GRANNY SMITH, GRENADE, HUILE DE NOISETTE CORSE, ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ : SALADE FRAÎCHE OU FRITES.

## DESSERT AU CHOIX

### FIADONE

CHEESECAKE TRADITIONNEL CORSE AU FROMAGE DE BREBIS FRAIS ET CITRON, SORBET CITRON.

### TIRAMISÙ CORSE

BASE CANISTRELLI CORSES, MASCARPONE, LIQUEUR DE CHÂTAIGNE CORSE DE LA MAISON MAVELA.

PRIX NET EN EUROS TTC.  
NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET POUVONS AINSI RENCONTRER DES RUPTURES.