

# A TERRAZZA



# A TERRAZZA

# TAPAS



## **PETITE PLANCHE 9**

### **MER**

assortiment de 3 tapas au  
choix du Chef

## **PETITE PLANCHE 9**

### **TERRE**

assortiment de 3 tapas au  
choix du Chef

## **GRANDE PLANCHE MER 16**

assortiment de 6 tapas

## **GRANDE PLANCHE 16** **TERRE**

assortiment de 6 tapas

## **GRANDE PLANCHE MIX TERRE ET MER 18**

3 tapas terre et 3 tapas mer au choix du Chef

### **MER**

GRAVLAX DE POISSON LOCAL AUX  
AGRUMES  
VERRINE DE TARTARE DE POISSON  
MOULES PALOURDES FARCIES  
FRITAS PATATAS BRAVAS  
MOULES ESCABECHE  
TEMPURA DE LEGUMES A L'OREZZA

### **TERRE**

CROMESQUI DE L'OEUF ET LA POULE  
NUSTRALE AND CO  
FINGER'S RIBBS MAISON  
FRITAS PATATAS BRAVAS  
YAKITORI CORSE TOME ET JAMBON  
TEMPURA DE LEGUMES A L'OREZZA

### **PLANCHE**

## **CHARCUTERIE/FROMAGE 20**

Jambon, coppa, lonzo et  
assortiment de fromage Corse

## **PLANCHE CHARCUTERIE 16**

Jambon, coppa, lonzo et  
saucisson

NOS TAPAS TENDANCE SONT REALISES EN FONCTION DES PRODUITS TRAVAILLES PAR LE  
CHEF, IL EST POSSIBLE D'EFFECTUER DU SUR MESURE POUR DES ANNIVERSAIRES OU  
AUTRE SOIREES SUR RESERVATION.

# A TERRAZZA SALADES

## SALADE A TERRAZZA 24

salade, noisettes, jambon, pomme de terre, croutons truffé, tomate, chips de pancetta, vinaigrette a la figue

## SALADE CÉSAR 21

Mesclun, romaine, feuille de chêne, copeaux de parmesan, poulet crispy, oeuf mollet, tomates et sauce césar (sans anchois)

## TOMATE MOZARELLA 18

carpaccio de tomates de couleur, burrata 120gr pesto et oignons rouges en pickels

## LE PETIT CABRI 19

Chaud froid de chevre, mousse de chevre miel, brick de chevre chaud et figues, salade, tomates et pancetta

## CARPACCIO OU CEVICHE DE PECHE LOCALE 21

Marinade coriandre, basilic, baies et timut aux agrumes

## TARTARE DE POISSON DU JOUR 21

## TARTARE DE BOEUF MEDITERANEEN 22

Moutarde, tomate, pesto, parmesan et échalotes

\*les tartares sont servis avec frites

## LES PÂTES

### LA VRAIE CARBONARA 19

Pas de crème, pas de lardons, pas de fromage rapé

### PASTA A L'ARRABIATA 18

Poivrons, tomate et piment

## Pour les Enfants

**HOT DOG**

**AIGUILLETES DE  
POULET CORN FLAKES**

**12€ avec  
glace ou  
crêpe**





## L'amour est dans le pré

**TRAVERS DE PORC GRILLÉ** 24  
**SAUCE NOUVELLE ORLÉANS**

**BROCHETTE DE BOEUF** 26

Montée avec poivrons et oignons

**DEMI POULET MOUTARDÉ GRILLÉ** 23

**CÔTE DE BOEUF OU TOMAHAWK** 80  
**POUR 2**

**ENTRECÔTE DE BOEUF** 29

**T-BONE DE VEAU** 28

NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES AU CHOIX  
DE FRITES, GRENAILLES OU ÉCRASÉ DE POMME  
DE TERRE

## De l'eau à la bouche

**GAMBAS PERSILLADE** 30  
ACCOMPAGNÉ DE RISOTTO ET LÉGUMES

**BANDERILLES DE POISSONS** 26  
**SAUCE VIERGE**  
ACCOMPAGNÉ DE RISOTTO ET LÉGUMES

**SEICHE OU POULPE GRILLÉS AÏOUB**  
ACCOMPAGNÉ DE RISOTTO ET LÉGUMES

**PÊCHE LOCALE, EN FILET OU** 27  
**PAVÉ SELON POISSONS**  
ACCOMPAGNÉ DE RISOTTO ET  
LÉGUMES

## C'est sur le feu

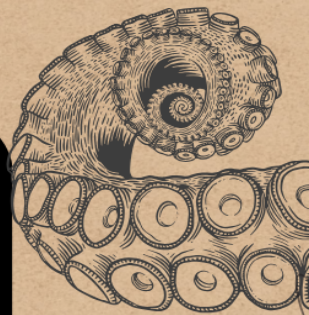
### MIX A PARTAGER

**Pommes de terres** 12  
**braisées**

**Légumes de saison** 12  
**grillés**

### SUPPLÉMENTS

**Salade** 4  
**Frites** 4  
**légumes hors** 5  
**accompagnement**





# A TERRAZZA DESSERTS



SALADE DE FRUITS JOLIE JOLIE	8
PANNA COTTA FACON COCKTAIL	8
TIRAMISU DU JOUR	9
MOELLEUX CHOCOLAT COEUR COULANT	9
CAFÉ GOURMAND	10
ASSIETTE DE FORMAGES CORSE	9

## LES GLACES

VANILLE DE MADAGASCAR  
CHOCOLAT ET SES MORCEAUX  
PISTACHE ET SES MORCEAUX  
VANILLE BROWNIE  
VANILLE AUX SMARTIES  
CAFÉ PUR ARABICA  
FRAISE  
NOIX DE COCO  
MENTHE CHOCOLAT  
RHUM RAISIN MACÉRÉ  
NOUGAT DE MONTELMAR  
PRALINÉ  
BROCCIU NATURE  
CASTAGNA (CHÂTAIGNE)

## LES SORBETS

MELON  
CITRON FONDANT  
CITRON VERT ET SES ZESTES  
MANGUE EXOTIQUE  
FRUITS DE LA PASSION  
ANANAS  
DOUCEUR DE FRAMBOISE  
CASSIS INTENSE  
MANDARINE DU SUD  
POIRE  
MYRTE

COUPE 1 BOULE	3
COUPE 2 BOULES	5
COUPE 3 BOULES	7
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.50

# A TERRAZZA VINS

---



## ROUGE

VIN AU VERRE		5.50
PRATAVONE	75 CL	35
PRATAVONE	50 CL	26
CUVEE SOPHIE	75 CL	90

## BLANC

VIN AU VERRE		5.50
PRATAVONE	75 CL	35
PRATAVONE	50 CL	25
CUVEE DES PIERRES	75 CL	30
CUVEE SOPHIE	75 CL	90

## ROSE

VIN AU VERRE		5.50
PRATAVONE	75 CL	35
CUVEE DES PIERRES	75 CL	27
CUVEE ALEXANDRA	75 CL	26

## LES APERITIFS

coupe de champagne	9	Ricard, Pastis 51	3
Kir royal cassis, mure	9	vodka	7
kir classique cassis, mûre	5	Gin	7
Muscat pétillant	6	Whisky Ballantine's, johny walker	4.50
Cap Corse	5	Baby whisky	3.50
Martini Blanc, Rouge	5	Panache /Monaco	4.50

## LES BIERES

Desperados 33cl	6.50	Pietra Pression blonde / ambre 25 cl	5
Heineken 33 cl	4	Pietra Pression blonde / ambre 50 cl	9
Teslaquila 33 cl	6.50		

## LES DIGESTIFS

LIMONCELLO	7	MYRTE	7
COGNAC	7	DON PAPA	12
COINTREAU	9	GET 27	7
GRAND MARNIER	7		



# A TERRAZZA COCKTAILS

## Mojito 10

rhum cubain, citron vert, sucre de canne,  
feuilles de menthe

## Mojito fraise 11

rhum cubain, citron, orange, ananas,  
limonade grenadine

## Piscine 14

Champagne, glaçons

## Apérol Spritz 8

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

## Pina Colada 12

rhum blanc, rhum ambré, ananas, lait  
de coco

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### Thé glacé 11

Eau, thé noir infusion à froid, sirop de pêche

### Virgin Mojito 10

Eau gazeuse, menthe, citron vert, sucre de  
canne

### Virgin Pina Colada 8

Orange, ananas, Monin Coco

### Virgin Planteur 12

carabins planteur, sucre de canne grenadine

### Virgin mojito fraise 12

Eau gazeuse, menthe, citron vert, sucre de canne,  
Monin fraise





# A TERRAZZA BOISSONS

---



## JUS DE FRUITS & SODAS

Jus de fruits PAGO	<b>3</b>		
Orange, Ananas, Fraise, Pomme, ACE		Orangina	<b>3.30</b>
Limonade	<b>3.30</b>	Coca-Cola	<b>3.30</b>
Oasis	<b>3.30</b>	Coca-Cola Zero	<b>3.30</b>
Liptonic	<b>3.30</b>	Schweppes Tonic	<b>3.30</b>
Ice-Tea	<b>3.30</b>	Schweppes agrumes	<b>3.30</b>

## LES SIROPS MONIN

Menthe	<b>2.50</b>	Citron	<b>2.50</b>
Grenadine	<b>2.50</b>	Peche	<b>2.50</b>
Fraise	<b>2.50</b>	Orgeat	<b>2.50</b>

## LES EAUX

### PLATES

Zilia 1L	<b>5.50</b>
Zilia 33cl	<b>2.50</b>

### PETILLANTES

Orezza 1 L	<b>6</b>
Orezza 33cl	<b>3</b>

# A TERRAZZA

---

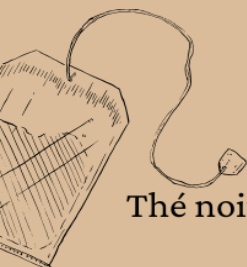


## LES BOISSONS CHAUDES



### CAFÉS

Ristretto	1.5	Noisette	1.5
Espresso	1.5	Latte	2.5
Doppio	2	Cappuccino	4
Americano, allonge	2.5	Mocha	4
Chocolat Chaud	2.5		



### THÉS BIOLOGIQUE / ÉQUITABLE

Thé noir earl grey	3.5	Thé vert gunpowder	3.5
Thé noir English breakfast	3.5	Thé vert aux fruits rouges	3.5
		Thé vert a la menthe	3.5

### INFUSIONS BIOLOGIQUE / ÉQUITABLE

Tilleul	3.5
Verveine	3.5

# A TERRAZZA

## NOS CRÊPES DE L'APRÈS MIDI

### LES CLASSIQUES

<b>SUCRE</b>	<b>4</b>
<b>NUTELLA</b>	<b>4</b>
<b>CONFITURE</b> fraise, abricot, figue, clémentine corse	<b>5.5</b>
<b>CARAMEL BEURRE SALE</b>	<b>7</b>
<b>MIEL</b>	<b>5</b>
<b>SUCRE CITRON</b>	<b>5</b>
<b>CRÈME DE MARRON</b>	<b>5</b>

### LES SPÉCIALITÉS

<b>LA NINO</b> 10 Nutella, Banane	<b>LA CARAMÉLINE</b> 10 Caramel beurre salé et boule de glace vanille
<b>LA BOUNTY</b> 10 Chocolat, noix de coco rapée	<b>LA TAHITI</b> 10 Glace noix de coco, chocolat fondu, noix de coco rapée
<b>LA MAURICIENNE</b> 10 Banane, chocolat, glace rhum raisins	<b>LA BASTANI</b> 10 Glace vanille, chocolat fondu et amandes

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1.50





## LES COUPES GLACÉES

### **LE MAQUIS** 10

Crème de marron, nougat, vanille,  
amandes et chantilly

### **LA CORSICA** 10

Brocciu, castagna, myrte  
et chantilly

### **LE RAYON DE SOLEIL** 10

Mangue exotique, fruit de la  
passion, ananas, sauce fruit rouge,  
noix de coco rapée et chantilly

### **LA FRAÎCHEUR** 10

Citron, citron vert, mandarine  
sauce fruit rouge et chantilly

### **LE VERGER** 10

Fraise, framboise, myrte,  
sauce fruit rouge et chantilly

### **BANANA SPLIT** 10

Banane, vanille, chocolat,  
fraise et chantilly

### **CAFÉ LIÉGEOIS** 10

2 boules café, sauce chocolat  
et chantilly

### **CHOCOLAT LIÉGEOIS** 10

2 boules chocolat, sauce  
chocolat et chantilly

### **DAME BLANCHE** 10

2 boules vanille, sauce  
chocolat et chantilly

### **COUPE DU CHEF** 10

café, chocolat, vanille, sauce  
chocolat, amandes effilées et  
chantilly

### **COLONEL** 10

2 boules citron vert, vodka