



## LA TABLE DU SON DE MAR

comme un bistrot de mer

Petit-Déjeuner  
7H30 / 10H30

Déjeuner  
12H00 / 14H00

Dîner  
19H00 / 22H00

Prix nets en euros, service compris.

Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant  
la présence d'allergènes dans nos plats.

N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour des déclinaisons selon votre régime alimentaire.

*Net prices in euros, which includes taxes and service.  
Please inform our staff about your food allergies or intolerances.  
Feel free to ask our team for variations according to your diet.*

# DÉJEUNER

## Entrées

Poke Bowl au poulet façon thaï, pousses de bambou, légumes croquants, vinaigrette à la cacahuète acidulée 14

Salade de polpetti (poules) en persillade romaine, câpres frites, poivrons, oignons rouges, choux chinois et radis noirs, vinaigrette à la carotte 16

Focaccia maison au thon fumé, compotée d'échalotes confites au miel corse et mélisse, parmesan, tomates séchées et pesto 18

## Plats

Burger du Son de Mar, tomme corse, compotée d'oignons, steak haché du boucher, pancetta grillée, frites maison, sauce du Chef 22

Longe d'espadon mariné, quinoa façon taboulé, crème de poivron confit 26

Linguines au pesto, tomates séchées, parmesan, graines de courge, lonzo grillé 24

## Desserts

Assiette de fruits frais, sirop à la menthe-citron 11

Riz au lait de mon enfance 11

Déclinaison autour du citron 11

# LUNCH

## Starters

Thai-style chicken Poke Bowl, bamboo shoots, crunchy vegetables, tangy peanut vinaigrette	14
Polpetti (octopus) salad with Roman parsley, fried capers, peppers, red onions, Chinese cabbage and black radish, carrot vinaigrette	16
Homemade focaccia with smoked tuna, stewed shallots with Corsican honey and lemon balm, parmesan, dried tomatoes and pesto	18

## Main courses

The Son de Mar Burger, Corsican tomme, stewed onions, butcher's ground beef, grilled pancetta, homemade fries, Chef's sauce	22
Marinated swordfish loin, tabbouleh-style quinoa, bell pepper cream confit	26
Linguines with pesto, sun-dried tomatoes, parmesan, pumpkin seeds, grilled lonzo	24

## Desserts

Plate of fresh fruits, lemon mint syrup	11
Rice pudding from my childhood	11
Variation around the lemon	11

# DÎNER

## Apéritif

Pain carasau, crème d'aubergine,  
sauce tomate et poivron, tapenade

## Entrées

Planche de charcuteries Corses à partager	15
Saumon gravlax au paprika fumé, crème citronnée au fromage blanc, chips de riz aux algues	17
Burrata aux crispies de sarrasin, tartare de tomates de saison, graines de courge parfumées au sésame	16
Focaccia maison, thon fumé, compotée d'échalotes confites au miel corse et mélisse, parmesan, tomates séchées, pesto	18
Tartare de daurade, crumble à la betterave, émulsion au basilic, condiments, concombre et amandes torréfiées	19

## Plats

Tomahawk de bœuf à partager mariné aux saveurs asiatiques, wok de légumes façon thaï, beurre aux herbes du maquis	82
Pluma de cochon au poivre de Timut, pommes de terre mitraille fumées, coulis de poivrons rouges	28
Poulpe grillé cuit en deux façons, râpé à la fève de tonka, quinoa façon taboulé, beurre blanc au jus d'arêtes de poisson	26
Linguines à la bisque de homard et oursin, gambas sautées marinées au cajun	29
Pêche du jour, accompagnement au choix	11 / 100g

## Desserts

Assiette de fromages Corses	10
Barre chocolatée à la noix de coco	11
Baba au rhum exotique	11
Riz au lait de mon enfance	11
Assiette de fruits frais, sirop à la menthe citron	11

## DINER

### Apéritif

Carasau bread, eggplant cream  
tomato and pepper sauce, tapenade

### Starters

Corsican charcuterie board to share	15
Salmon gravlax with smoked paprika, lemon cream with fromage blanc, rice crisps with seaweed	17
Burrata with buckwheat crispies, seasonal tomato tartare, pumpkin seeds flavored with sesame	16
Homemade focaccia, smoked tuna, compote of shallots confit with Corsican honey and lemon balm, parmesan, dried tomatoes, pesto	18
Sea bream tartare, beetroot crumble, basil emulsion, condiments, roasted cucumber and almond	19

### Main courses

Beef tomahawk to share marinated with Asian flavors, stir-fried Thai-style vegetables, maquis herb butter	82
Pig pluma with Timut pepper, smoked grape potatoes, red pepper coulis	28
Grilled octopus cooked in two ways, grated with tonka bean, tabbouleh-style quinoa, white butter sauce with fish bone juice	26
Linguine with lobster and sea urchin bisque, sautéed prawns marinated in Cajun	29
Catch of the day, side dish of your choice	11 / 100g

### Desserts

Plate of Corsican cheeses	10
Coconut chocolate bar	11
Exotic rum baba	11
Rice pudding from my childhood	11
Plate of fresh fruits, lemon mint syrup	11

## MENU ENFANT

15

### Plats

Steak du boucher, garniture au choix

ou

Croque-monsieur aux deux jambons, garniture au choix

ou

Penne au pesto de tomates séchées

*Garnitures : frites, pomme de terre mitrailles fumées,  
quinoa façon taboulé, wok de légumes*

### Desserts

Souvenir de mon enfance (riz au lait)

ou

Glace : chocolat - vanille - caramel beurre salé

## CHILDREN'S MENU

15

### Main courses

Butcher's steak, side dish of your choice

or

Croque-monsieur with two hams, side dish of your choice

or

Penne with sun-dried tomato pesto

*Side dish : french fries, smoked grape potatoes,  
tabbouleh style quinoa, thai style vegetables*

### Desserts

Memory of my childhood (rice pudding)

or

Ice cream: chocolate - vanilla - salted butter caramel