



LA TABLE DU SON DE MAR

comme un bistrot de mer

Petit-Déjeuner

tous les jours

7H30 / 10H30

Déjeuner

mardi - jeudi - samedi

12H00 / 14H00

Dîner

tous les jours

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.

Entrées

Planche de charcuterie corse - à partager	16 €
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 €
Foccacia maison, thon fumé, compotée d'échalotes confites au miel corse et mélisse, parmesan, tomates séchées, pesto	18 €
Poke Bowl au poulet façon thaï, riz parfumé à la menthe et au sésame, légumes croquants, vinaigrette à la cacahuète acidulée	16 €
Tataki de thon (pêche locale), crumble à la betterave, émulsion au basilic, condiments, concombre, amandes torréfiées	19 €

Plats

Pièce du boucher d'exception (environ 250 g), wok de légumes façon thaï	34 €
Pluma de cochon au poivre de Timut, pommes de terre mitraille fumées, coulis de poivrons rouges	29 €
Poulpe grillé cuit en deux façons, râpé à la fève de tonka, quinoa façon taboulé, beurre blanc au jus d'arêtes de poisson	27 €
Pêche du jour, accompagnement aux bons soins du Chef	32 €
Linguine à la bisque de homard et oursin, gambas sautées marinées au cajun	29 €

Desserts

Assiette de fruits frais, sirop à la menthe citron	11 €
Riz au lait de mon enfance	11 €
Déclinaison autour du citron	11 €
"La Gourmandise" barre chocolatée à la noix de coco	11 €
Baba au rhum, fruits exotiques	11 €
Assiettes de fromages corses	10 €

Starters

Corsican charcuterie board - to share	16 €
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 €
Thai-style chicken Poke Bowl, perfumed rice with mint and sesame, crunchy vegetables, tangy peanut vinaigrette	16 €
Tuna tataki (local catch), beet crumble, basil emulsion, condiments, cucumber, roasted almonds	19 €

Main courses

Exceptional butcher'cut (around 250 g) wok-prepared vegetables thai's way	34 €
Pig pluma with Timut pepper, smoked grape potatoes, red pepper coulis	29 €
Grilled octopus cooked in two ways, grated with tonka bean, tabbouleh-style quinoa, white butter sauce with fish bone juice	27 €
Catch of the day, side dish by Chef's inspiration	32 €
Linguine with lobster and sea urchin bisque, sauteed prawns marinated in cajun	29 €

Desserts

Plate of fresh fruits, lemon mint syrup	11 €
Rice pudding from my childhood	11 €
Variation around the lemon	11 €
"La Gourmandise" coconut chocolate bar	11 €
Exotic rum baba	11 €
Plate of corsican cheeses	10 €

MENU ENFANT

15 €

Plats

Steack 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 mitraille 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