



RESTAURANT DES PECHEURS

MENU A LA CARTE



LES SALADES

Salade niçoise 30

Niçoise salad

Insalata Nizzarda

3

Salade du Chef 30

Chef's salad

Insalata fantasia dello chef

5, 8

Salade de crevettes, roquette, copeaux de parmesan et basilic 32

Shrimp salad with arugula, Grana flakes and basil

Insalata di gamberi, rucola, scaglie di grana e basilico

2, 7



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

LES ENTREES

**Savarin à l'ananas, crevette rouge de Mazara del Vallo, jus de noix
de coco 36**

Pineapple savarin, red prawn from Mazara del Vallo, coconut juice
Savarin di ananas, gambero rosso di Mazzara del Vallo, centrifuga
di cocco
2, 7, 8

Tartare de bœuf, échalote affinée, œuf poché et crème d'avocat 28

Beef tartare, aged shallot, poached egg, and avocado cream
Tartare di manzo, scalogno maturato, uovo poche e cremoso di
avocado
3, 6, 7, 10

**Mirepoix de thon et petits légumes aigres-doux, raisins secs et
pignons croquants 30**

*Tuna and sweet-and-sour vegetable mirepoix with sultanas and crunchy
pine nuts*
Mirepoix di tonno e verdure in agrodolce con uvetta sultanina e
pinoli croccanti
4, 5, 8, 12

**Poulpe caramélisé au fruit de la passion, crème de burrata et
vinaigrette au basilic 32**

Caramelized octopus with passion fruit on burrata and basil dressing
Polpo caramellato con passion fruit su crema di burrata e dressing
al basilico
7, 14



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

Carpaccio de bar, pomme verte et coulis d'agrumes de Sicile 32

Sea bass carpaccio with green apple and Sicilian citrus coulis

Carpaccio di spigola con mela verde e coulis di agrumi Sicilia

4

Croquettes de mérrou blanc, mayonnaise au basilic et tartare de carotte 30

White grouper croquettes, basil mayonnaise, and carrot tartare

Crocchette di cernia bianca, maionese al basilico e tartare di carota

3, 4

LES PÂTES

Tagliolini, bouillon de crustacés, fruits de mer 38

Tagliolini pasta in shellfish stew and seafood

Tagliolini di pasta fresca in salsa di crostacei e frutti di mare

1, 2, 5, 14

Ravioli betterave farcis à la burratina de Campanie, sauce aux moules, roquefort et kombava 36

Beetroot ravioli stuffed with Campania burratina in a mussel, Roquefort, and kaffir lime sauce

Raviolo di barbabietola farcito con burratina campana in salsa di cozze, roquefort e kombava

3, 7, 14



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

Paccheri de Gragnano au thon de Carloforte, olives taggiasca et fleurs de câpres 36

Gragnano paccheri with Carloforte tuna, Taggiasca olives, and caper flowers

Pacchero selezione Gragnano con tonno Carloforte, olive taggiasche e fiori di cappero

1, 4, 12

Linguine Verrigni au langouste 280/kg

Verrigni linguine with lobster

Linguine Verrigni all'aragosta

1, 2

Spaghetti aux palourdes, poutargue de mullet râpée 35

Rummo square spaghetti, clams and grated mullet bottarga

Spaghetto Rummo quadrato alle vongole con grattugiata di bottarga di muggine

1, 2, 4

Tagliatelles en bronze au poulpe, joue de porc croustillante et pecorino corse 35

Bronze-cut tagliatelle with julienned octopus, crispy pork cheek, and Corsican pecorino

Tagliatelle selezione bronzo con filange di polipo, guanciaiale e pecorino corso

1, 7, 14

Maccheroncello à la genovese 34

Maccheroncello in Genovese sauce

Piccolo maccheroncello in salsa alla genovese

1, 10



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

LES POISSONS

**Thon rouge mi-cuit, sauce foie gras, fruits exotiques et oignon nouveau
caramélisé 42**

*Seared bluefin tuna, foie gras sauce, exotic fruits, and caramelized spring
onion*

*Tonno rosso scottato, salsa di foie gras, frutti esotici e cipollotto
caramellato*

4, 7, 12

**Cœur de bar, crème de chou-fleur au poivre fumé, mousseline de bar et
sauce au prosecco 40**

*Sea bass fillet, cauliflower cream with smoked pepper, sea bass mousseline, and
Prosecco sauce*

*Cuore di spigola, crema di cavolfiore con pepe affumicato, mousseline di
spigola e salsa al prosecco*

4, 7, 12

Dos de sérieole à l'eau de mer, mini légumes vapeur 44

Amberjack loin in sea water with steamed baby vegetables

Dorso di ricciola in acqua di mare con mini verdure cotte al vapore

4, 9

Poisson du jour selon arrivage, cuisiné à votre goût 140/kg

Daily catch, according to availability, prepared to your liking

Pesce del pescato, secondo i nostri arrivi, cucinato secondo i vostri desideri

4



**Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une
intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de
commande.**

*Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or
allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.*

*Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete
un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento
dell'ordine.*

LES VIANDES

Suprême de poulet de Bresse cuit à basse température, sauce au yaourt 36

Slow-cooked Bresse chicken breast with yogurt sauce

Tagliata di pollo di Bresse cotto a bassa temperatura con salsa allo yogurt

7, 8

Agneau en croûte d'amandes avec figues, éponge au cacao et sauce au myrte 44

Almond-crusted lamb with figs, cocoa sponge, and myrtle sauce

Agnello in panuria di mandorle con fichi, spugna di cacao e salsa al mirto

7, 8

Filet de bœuf, crème aux quatre poivres, crumble croquant et panna cotta au gorgonzola 42

Beef composition on four-pepper cream, crispy crumble, and Gorgonzola panna cotta

Manzo in composizione su crema ai quattro pepi, crumble croccante e panna cotta al gorgonzola

7

Bavette de Black Angus au sel de Maldon, sauce guacamole 44

Black Angus flank steak with Maldon salt served with guacamole sauce

Bavetta Black Angus al sale di Maldon servita con salsa al guacamole

6

Magret de canard mariné à la moutarde à l'ancienne, taboulé oriental 38

Duck breast marinated in wholegrain mustard with oriental tabbouleh

Magret de canard, marinata alla senape antica con tabbouleh orientale

9, 10



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

MENU VEGETARIEN

Mille-feuilles de poires, fenouils, herbes et amandes effilées 28

Mille-feuille of pears, fennel, herbs and slivered almonds

Millefoglie di pere, finocchio, erbe aromatiche e filetti di mandorle
croccanti

5, 8

Taboulé, brunoise de legumes à l'huile aromatisée 26

Tabbouleh with vegetable brunoise in aromatic oil

Taboulé di couscous con brunoise di verdure all'olio aromatico

1, 6, 9

Spaghetti aux courgettes 28

Spaghetti with baby zucchini

Spaghetti alle zucchine baby

1, 7

Soupe d'haricots blancs, céleri et carottes 28

White bean soup with celery and carrots

Zuppa di fagioli bianchi con sedano e carote

9

Petites boulettes de legumes, tartare de carottes et sauce fromage à pâte molle 32

Vegetable balls with carrot tartare and soft cheese sauce

Polpettine di verdure con tartare di carote e crema di formaggi

3, 7

Petit gâteau d'aubergines, courgettes, mozzarella de buffle et crème de legumes 30

Mini eggplant and zucchini pie with buffalo mozzarella and vegetable cream

Tortino di melanzane, zucchine, mozzarella di bufala e crema di verdure

7



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

DESSERTS

**Semifreddo au café parfumé à la myrte, crumble d'amande et
chocolat blanc 20**

*Myrtle-scented coffee semifreddo with almond crumble and white
chocolate*

Semifreddo al caffè aromatizzato al mirto con crumble di
mandorla e cioccolato bianco

3, 7, 8

Trio de mousses au chocolat, croustillant de gianduja 22

Chocolate mousse trio with gianduja crunch

Trio di mousse al cioccolato con croccante di gianduja

3, 7

Tiramisu de l'île de Cavallo 16

Ile de Cavallo-style tiramisu

Tiramisù dell'Ile de Cavallo

1, 3, 7

Pavlova revisitée, couronne de meringue 18

Revisited pavlova with meringue crown

Pavlova rivisitata con corona alla meringa

3, 7

Crèmeux au citron vert, ricotta et poire caramélisée 18

Lime cream with ricotta and caramelized pear

Cremoso al lime con ricotta e pera al caramello

3, 7

Assiette de fruit frais 20

Fresh fruit composition

Composizione di frutta fresca

Plateau de fromages 20

Cheese

Formaggi

7

Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une
intolerance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de
commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or
allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete
un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarlo al momento
dell'ordine.



LISTE DES ALLERGENES

LIST OF ALLERGENS

LISTA ALLERGENI

Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1 juillet 2015.
Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Allergen Information (in compliance with the Decree of April 17, 2015, in effect since July 1, 2015)
Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Informazione sugli allergeni secondo il decreto del 17 aprile 2015 entrato in vigore il 1 luglio 2015.
I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

1 Céréales contenant du gluten
2 Crustacés
3 Œufs
4 Poisson
5 Arachides
6 Soja
7 Lait et dérivés
8 Fruits à coque
9 Céleri
10 Moutarde
11 Graines de sésame
12 Anhydride sulfureux et sulfites
13 Lupins
14 Mollusques

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk and dairy products
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin
14. Molluscs

1 Cereali contenenti glutine
2 Crostacei
3 Uova
4 Pesce
5 Arachidi
6 Soia
7 Latte e derivati
8 Frutta a guscio
9 Sedano
10 Senape
11 Semi di sesamo
12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini
14 Molluschi





RESTAURANT DES PECHEURS

WINE LIST

SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

Coupe de Ruinart brut 32

Coupe Prosecco Doc Valdobbiadene 18

Prosecco Doc Valdobbiadene 75

Moët & Chandon - Rosé Impérial 140

Taittinger Champagne Rosé 200

Taittinger Reserve 260

Ruinart - Blanc des Blancs 350

Ruinart - Brut 200

Ruinart - Rosé 300

Moët & Chandon - Brut Impérial 180

Moët Ice Imperial 300

Moët&Chandon Ice Imperial Rosé 350

Moët&Chandon Rosé Imperial 250

Moët&ChandonGrandVintage 2006 550

Dom Pérignon Millesimé Vintage 500

Dom Pérignon Magnum Lumineux 950

Dom Pérignon Magnum Vintage 1000



CORSE

WHITE WINES - VINS BLANCS

Rocca Gianca- Buzzo Bunifazzu - Bonifacio	59
Initiale - Domaine de Zuria - Bonifacio	62
Grande cuvée - Clos Teddi - Patrimonio	65
Cuvée Loghi Sambucu - Domaine d'Alziprattu - Balagne	70
Clos - Clos Canarelli - Figari	82
Tarra d'alma - Domaine de Tremica - Casaglione	94
Cuvée Biginti - Buzzo Bunifazzu - Bonifacio	100
Amphore Vermentinu - Clos Canereccia - Aleria	102
Tarra di Sognu - Clos Canarelli - Figari	120
Crocci - Domaine Zuria - Bonifacio	150
Rocca Gianca Magnum - Buzzo Bunifazzu - Bonifacio	150
Rocca Gianca "Cuvée Collection" 2018 - Buzzo Bunifazzu	208

ROSE WINES - VINS ROSES

Cuvée Ciafara - Buzzo Bunifazzu - Bonifacio	42
Cuvée Pumonte - Domaine d'Alziprattu - Balagne	50
Grande cuvée - Clos Teddi - Patrimonio	55
Clos rosé - Clos Canarelli - Figari	60
Initiale rosé - Domaine Zuria - Bonifacio	70
Cuvée Ciafara Magnum - Buzzo Bunifazzu - Bonifacio	105

RED WINES - VINS ROUGES

Clos rouge - Clos Canarelli - Figari	76
Dolia rouge - Domaine de Tremica - Casaglione	80
Cuvée Cian di Fossi - Buzzo Bunifazzu - Bonifacio	84
Regina - Tarra Di l'Apa - Ajaccio	87
Cuvée Loghi Fiuri - Domaine d'Alziprattu - Balagne	104
Vintina - Clos Teddi - Patrimonio	110
Cuvée Sophie - Clos Canereccia - Aleria	135
Spinella - Domaine Zuria - Bonifacio 2022	140



FRANCE

WHITE WINES - VINS BLANCS

Bourgogne Aligote	55	
Pouilly fumé Ladoucette	92	
Domaine Ott-Clos Mireille Blanc de blanc	100	
Chablis Premier Cru	121	
J. Moreau & fils - Chablis Grand cru	228	
Sauternes Château Rieussec Grand cru 2017	293	

ROSE WINES - VINS ROSES

Miraval - Côte de Provence	58	
Whispering Angel - Côte de Provence	66	
Domaine Ott - Chateau de Selle	120	

RED WINES - VINS ROUGES

Château de Camensac - Second de Camensac - Bordeaux	83	
Château de Pradines - Saint Estephe 2014	92	
Margaux de Brane - Bordeaux	106	
Pauillac l'Héritier de Grand Puy Ducasse - Bordeaux	114	
Pommard - Bourgogne	220	



ITALIA

WHITE WINES - VINS BLANCS

Greco di Tufo - Vico dell'amore - Campania	58
Collefrisio - Magnolia - Abruzzo	75
Chardonnay - Vie de Romans - Friuli	128
Sauvignon - Vie de Romans - Friuli	135

ROSE WINES - VINS ROSES

Collefrisio - Cerasuolo d'Abruzzo - Abruzzo	55
---	----

RED WINES - VINS ROUGES

Montepulciano D'Abruzzo - Abruzzo	55
Chianti Riserva - Toscana	69
Nero d'Avola - Sicilia	75
Primitivo Ducato Grazioli - Lazio	98
Amarone della Valpolicella - Veneto	140
Grande cuvée Kermesse - Elena Walch - Trentino Alto Adige	135

