

LA CARTE

DES PRODUITS FRAIS & DE SAISON, DES RECETTES GOURMANDES ET UNE AMBIANCE CHALEUREUSE : LE WAGON BLEU, C'EST L'ENDROIT IDÉAL POUR SE RÉGALER ET PARTAGER UN BON MOMENT ENTRE AMIS OU EN FAMILLE, DANS NOTRE VÉRITABLE WAGON DE L'ORIENT EXPRESS DE 1925 !

NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS CORSES DE SAISON, SOURCÉS AUPRÈS DE PETITS PRODUCTEURS, DEVENUS AU FIL DU TEMPS DES AMIS.

BON APPETITU !

BUGLIDICE

BEIGNETS DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS FERMIER À LA MENTHE SAUVAGE CORSE (NEPITA).

12

STORZAPRETTI

BOULETTES DE BROCCIU, BLETTES ET NEPITA, CUITES DANS UNE SAUCE TOMATE MAISON, GRATINÉES À LA TOME CORSE

12

KORSICAN FRIED CHICKEN

CROUSTILLANTS DE POULET MARINÉS PUIS PANÉS À LA PANKO & NOISETTE. SAUCE AU PESTO ROSSO

11

HOUMOUS D'HIVER À LA CHATAIGNE

UN HOUMOUS RÉCONFORTANT QUI SENT LA CORSE ! CHATAIGNES, POIS CHICHE, CUMIN ET HUILE DE NOISETTE.

12

CORSICAN BALL'S

BOULETTES DE PORC ET VEAU AUX HERBES DU MAQUIS & TOMME CORSE CUITES DANS UNE SAUCE TOMATE MAISON

14

THON ROUGE

TARTARE DE THON ROUGE DE LIGNE, PURÉE D'AVOCAT, POMME GRANNY SMITH, GRENADE, MARINADE AU SALINU ET HUILE DE NOISETTE

12

ASSIETTE DE CHARCUTERIE CORSE

PRISUTTU, SAUCISSE, LONZU COPPA DE LA FAMILLE MORACCHINI À SAN LURENZU (CORSE)

12 21
PETIT GRAND

PLANCHE MIXTE

PRISUTTU, SAUCISSE, LONZU & COPPA DE LA FAMILLE MORRACHINI À SAN LORENZU (CORSE). FROMAGES DE BREBIS OU CHÈVRE SELON ARRIVAGE

22

PLATS

EFFILOCHÉ DE COCHON

EPAULE DE COCHON DE CHEZ LA MAISON MONTALET CUITE À BASSE TEMPÉRATURE PENDANT 4 HEURES. MARINADE SUCRÉE SALÉE À LA FIGUE ET BIÈRE PIETRA. SERVIT SUR UNE PURÉE MAISON COMME UN PARMENTIER

25

MAGRET DE CANARD

MAGRET DU SUD OUEST AVEC UN JUS RÉDUIT À LA PIETRA ROSSA (BIERE CORSE AUX FRUITS ROUGES)
ACCOMPAGNEMENT GRATIN DAUPHINOIS

24

SAUCISSE PURÉE

SAUCISSE DE VEAU TIGRÉ CORSE BIO DE L'EXPLOITATION DE MONSIEUR ABBATUCCI. PURÉE MAISON ET UN JUS RÉDUIT AU CAP CORSE MATTEI ROUGE

21

THON ROUGE

TARTARE DE THON ROUGE DE LIGNE ,PURÉE D'AVOCAT, POMME GRANNY SMITH,GRENADE,SALINU ET HUILE DE NOISETTE

22

POTIMARRON FARCI

POTIMARRON AVEC UNE FARCE AUX CHÂTAIGNES, QUINOA, HERES DU MAQUIS, CHAMPIGNONS ET MIEL DE DE CHATAIGNER. JUS VÉGÉTAL CORSÉ.

22

TOURTE AUX BLETTES

PATE BRISÉE DESSUS/DESSOUS, MÉLANGE DE BLETTES, BROCCIU ET OIGNONS CONFITS. SERVIT AVEC UNE SALADE

19

PASTA CARBONARA

SANS CRÈME ! OEUFS ET TOMME CORSE AVEC DE LA BULAGNA (JOUÉ DE COCHON CORSE)
BIEN GRILLÉE

21

BURGER NUSTRALE

STEACK CHAROLAIS,LONZU SNACKÉ, SALADE, SAUCE À LA TOMME CORSE. ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON

19

DESSERTS

DÉGUSTATION DE FROMAGES CORSES

FROMAGES DE BREBIS OU CHÈVRE DIFFÉRENTS AFFINAGES
SELON ARRIVAGE CONFITURE DE FIGUE ET NOIX

14

TIRAMISÙ CORSE

BASE DE CANISTRELLI,MASCARPONE, LIQUEUR DE CHATAÎGNE DE LA DISTILLERIE MAVELLA ET CAFÉ COSTA D'ORO

9

PASTIZZU

GATEAU TRADITIONNEL CORSE
À MI CHEMIN ENTRE UN FLAN ET UNE CRÈME RENVERSÉE,
AVEC UN CARAMEL DE CLÉMENTINE CORSE

9

CHEESECAKU AU CITRON

BASE DE CANISTRELLI AVEC UNE MOUSSE DE BROCCIU DE BREBIS AU CITRON JAUNE ET ZESTES DE CITRON VERT. SERVIE AVEC UN COULI DE FRUITS ROUGES

9

LE FONDANT À LA CHATAIGNE

FONDANT AU CHOCOLAT ET CRÈME DE MARRON (10 MINUTES DE CUISSON)

10

MENU DÉJEUNER

DU MARDI AU VENDREDI

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 20 EUROS

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 26 EUROS

ENTRÉES

BUGLIDICE

BEIGNETS DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS FERMIER À LA MENTHE SAUVAGE CORSE (NEPITA).

HOUMOUS D'HIVER À LA CHATAIGNE

UN HOUMOUS RÉCONFORTANT QUI SENT LA CORSE ! CHATAIGNES, POIS CHICHE, CUMIN ET HUILE DE NOISETTE.

ASSIETTE DE CHARCUTERIE CORSE

PRISUTTU, SAUCISSE, LONZU COPPA DE LA FAMILLE MORACCHINI À SAN LURENZU (CORSE)

PLATS

EFFILOCHÉ DE COCHON

ÉPAULE DE COCHON DE CHEZ LA MAISON MONTALET CUITE À BASSE TEMPÉRATURE PENDANT 4 HEURES. MARINADE SUCRÉE SALÉE À LA FIGUE ET BIÈRE PIETRA. SERVIT SUR UNE PURÉE MAISON COMME UN PARMENTIER

THON ROUGE

TARTARE DE THON ROUGE DE LIGNE ,PURÉE D'AVOCAT, POMME GRANNY SMITH,GRENADE,SALINU ET HUILE DE NOISETTE

TOURTE AUX BLETTES

PÂTE BRISÉE DESSUS/DESSOUS, MÉLANGE DE BLETTES, BROCCIU ET OIGNONS CONFITS. SERVIT AVEC UNE SALADE

DESSERTS

TIRAMISÙ CORSE

BASE DE CANISTRELLI,MASCARPONE, LIQUEUR DE CHATAÎGNE DE LA DISTILLERIE MAVELLA ET CAFÉ COSTA D'ORO

PASTIZZU

GÂTEAU TRADITIONNEL CORSE
À MI CHEMIN ENTRE UN FLAN ET UNE CRÈME RENVERSÉE, AVEC UN CARAMEL DE CLÉMENTINE CORSE