VIA MARE

COCKTAILS ALCOOLISES

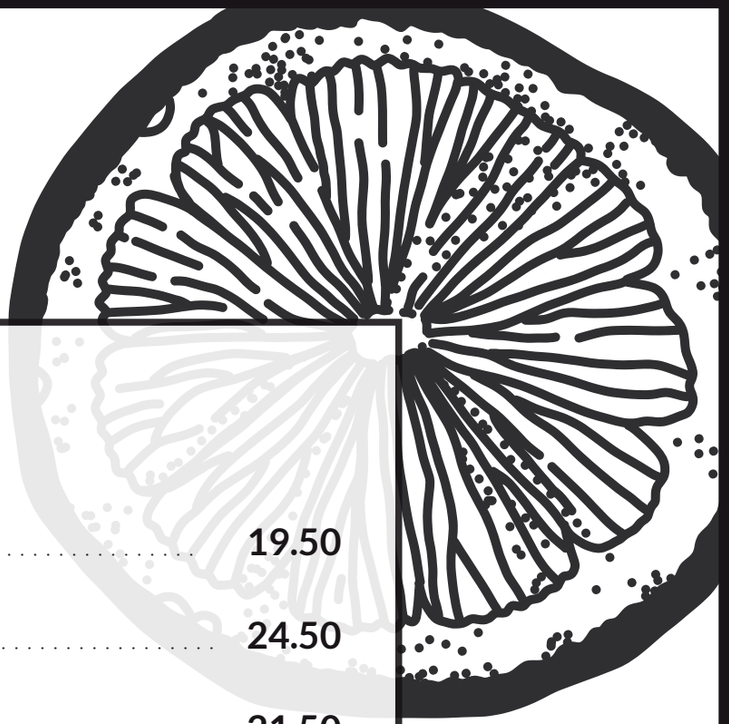
Mojito	**9.00**
Mojito fraise *Mojito de fresa*	**10.00**
Caipirinha	**9.50**
Caipiroska	**9.50**
Caipiroska fraise *Caipiroska de fresa*	**10.00**
Pina Colada	**9.50**
Cuba Libre	**9.50**
Americano	**9.00**
Aperol spritz	**9.50**

COCKTAILS CORSE

Mojito myrte *(Mojito de mirto)*	**10.50**
Corsican mule	**12.00**
Capo spritz *(Blanco o rojo)*	**10.00**

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	**7.50**
Virgin Colada	**7.50**
Cocktail de jus de fruits du barman *Cóctel de jugo de frutas del barman*	**7.00**

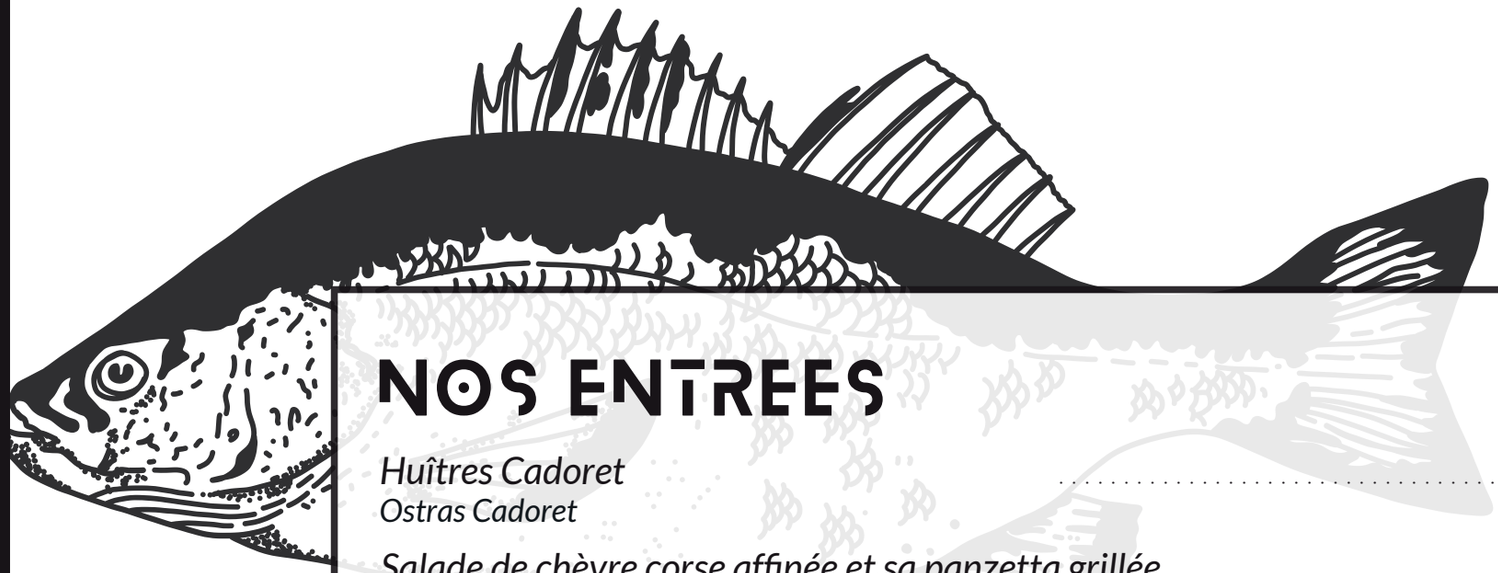


AUTOUR D'UN VERRE...

Planche de charcuterie **19.50**
Plato con fiambres

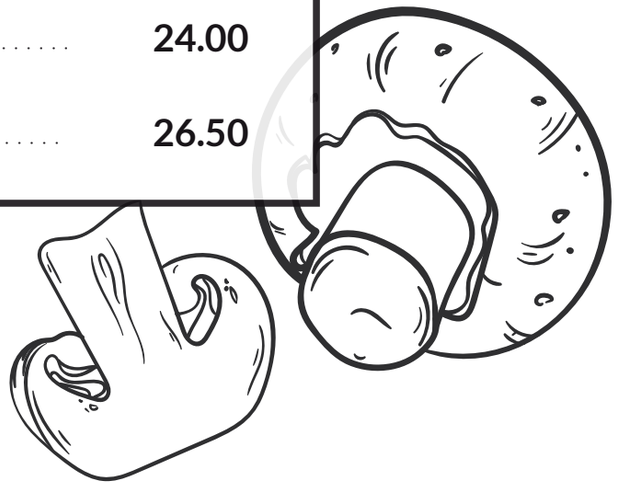
Planche de charcuterie et fromage **24.50**
Tabla de salami y queso

Trilogie de la mer (trilogía del mar) **21.50**
Rillettes de cabillaud, tartare du jour, poulpe mariné
Rillettes de bacalao, tartar del día, pulpo en escabeche



NOS ENTREES

Huîtres Cadoret *Ostras Cadoret*	x6 x12	**19.00** **37.00**
Salade de chèvre corse affinée et sa panzetta grillée *Ensalada de queso de cabra de Córcega y panzetta a la parrilla*		**17.50**
Salade de poulpe mariné aux herbes du maquis *Ensalada de calamares marinados con hierbas de matorral mediterráneo*		**18.50**
Aubergine farcie façon Tata Brigitte *Berenjenas Rellenas Tata Brigitte*		**19.50**
Mille-feuille de saumon fumé, pomme Granny Smith et cream cheese *Milhojas de salmón ahumado, manzana Granny Smith y crema de queso*		**19.00**
Tartare de boeuf classique au couteau *Tartar clásico de ternera a cuchillo*		**24.00**
Tartare de poisson du jour *Tartar de pescado del día*		**26.50**



COTE MER

Linguini alle vongole (palourdes, vin blan c, ail, persil, crème) **26.50**
(almejas, vino blanco, ajo, perejil, nata)

Risotto aux gambas **29.50**
Risotto de gambas

Daurade sauvage grillée et ses légumes du moment **31.50**
Besugo a la plancha y verduras de temporada

Mixed grill Via Mare (Filet de loup snacké, dorade rôtie, tentacule de poulpe snacké, risotto) **36.50**
(Filete de lubina a la plancha, dorada asada, tentáculo de pulpo a la plancha, risotto)

Aile de raie façon Via Mare légumes et panais rôti **31.50**
Alita de raya Verduras a la Via Mare y chirivía asada

Filet de loup snacké salade fraîcheur (boulgour, quinoa, feta) **33.50**
Filete de lubina picada con ensalada fresca (bulgur, quinoa, queso feta)

Moules marinières de l'Etang de Diane et frites maison **19.50**
Cozze dello stagno di Diane e patatine fritte fatte in casa

Moules poulettes de l'Etang de Diane et frites maison **20.50**
Pollame di cozze dello stagno di Diane e patatine fritte fatte in casa

Moule de l'Etang de Diane au Roquefort et frites maison **21.50**
Cozze dello stagno di Diane con formaggio Roquefort e patatine fritte fatte in casa

pour les enfants... **9.50**

Steak haché ou aiguillettes de poulet panées (accompagnement au choix pâtes ou pommes de terre sautées)

Bistecca tritata o straccetti di pollo impanati (a scelta tra pasta o patate saltate)

NOS SPECIALITES Casa Corsa

(Viandes origine U.E) *Brocciu ou fromage frais selon saison
(Fleisch aus der EU) * Brocciu oder Frischkäse je nach Saison

Sanglier à la mode corse et sa polenta **19.50**
Jabalí y polenta

Cannelloni au brocciu et aux épinards à la menthe fraiche* **19.50**
et sa salade verte
Canelones con brocciu y espinacas con menta fresca y ensalada verde*

Sauté de veau aux olives et ses pâtes **19.50**
Ternera corsa salteada con aceitunas y pasta

Emincé de poulet au salinu et ses pommes sautées **23.50**
(sel et noisettes concassées de cervione)
Pollo con Salinu y patatas fritas (sal y avellanas Cervione troceadas)

Broconcini de veau avec ses pommes sautées **29.50**
(jambon cru, tomme Corse de brebis et sa sauce forestière)
Brocheta de ternera corsa y patatas fritas (jamón curado, queso pecorino corso y salsa de leña)

Côte de veau (~450gr), pommes sautées et sa sauce aux champignons **36.00**
Chuleta de ternera (~ 450 g), patatas fritas y salsa de champiñones

Cotelettes d'agenau au four, jus au thym et ses pommes sautées **29.50**
Chuletas de cordero al horno, jugo de tomillo y patatas fritas

Burger à l'ancienne et ses pommes sautées **18.50**
uniquement le midi
(steak façon boucher, oignons confits, chèvre, panzetta, salade, tomates)
Hamburguesa a la antigua y croquetas de patata (filete de carnicero, cebollas confitadas, queso de cabra, panzetta, lechuga, tomate)

NOS DESSERTS

Assiette de fromage Corse des bergeries **13.50**
*et sa confiture de figues**
*Tabla de queso corso de las majadas y su mermelada de higos **

Tiramisu à la crème de châtaigne **9.50**
Tiramisú con crema de castañas

Juste cuit au chocolat crème anglaise **8.50**
Recién horneado con crema de chocolate

*Fiadone** **9.00**

Salade de fruits frais **8.00**
ensalada de fruta fresca

Gâteau à la châtaigne et sa boule de glace **8.00**
Tarta de castañas y su bola de helado

Profiteroles maison, coulis de chocolat **10.50**
et amandes effilées
Rosquillas caseras, coulis de chocolate y almendras laminadas

Crème brulée à la vanille de Bourbon **9.00**
Creme brulée con vainilla bourbon

Café gourmand **10.50**
Café gourmet

Boule de glace artisanale
Vanille, chocolat, fraise, pistache, canistrelli, café ou citron
Bolas de helado casero: vainilla, chocolate, fresa,
Pistacho, canistrelli, café, limón

1 boule -----3.00
2 boules -----6.00
3 boules -----8.00

Supplément chantilly *+1.00*
Suplemento de crema batida

NOTRE SELECTION DE VINS

Domaine Poli Aléria	27
Clos Culombu Calvi	39
Domaine Costa Rossa Figari	40
Domaine Nicolaï Figari	41
Domaine Buzzo Bonifacio Figari	41
Domaine Saparale Cuvée Casteddu	47
Clos Nicrosi blanc sec // Cap corse	51
Clos Canarelli Figari	59
Domaine Tarra Di Sognu Bonifacio	75
Domaine Paradella Patrimonio	95
Domaine comte Abbatucci Cuvée Général de la Révolution	95
Verre de vin rouge, rosé ou blanc	6
Verre de vin supérieur rouge, rosé ou blanc	9
La sélection de bouteille 50 cl rouge, rosé ou blanc	21
La sélection de bouteille 50 cl Vin supérieur // rouge rosé ou blanc	23

Domaine Poli Aléria	27
Domaine Granajolo Cuvée Monika // Porto - Vecchio	31
Domaine Comte Peraldi Ajaccio	39
Domaine Costa Rossa Figari	41
Domaine de la Punta Aleria // Cuvée Balianu	43
Domaine Petra Bianca Figari // Cuvée Vinti Legna	44
Domaine Comte Abbatucci Cuvée Faustine	45
Domaine Leccia Patrimonio	46
Domaine Saparale Sartène // Cuvée Casteddu	47
Domaine Torraccia Porto Vecchio // Cuvée Oriu	49
Domaine Pero Longo Sartène // Le lion de Roccapina	51
Domaine Sant Armettu Sartène // Cuvée Myrthus	58
Domaine Tara di Sognu Bonifacio	75
Domaine Saparale Sartène // Cuvée Oenothèque	85
Domaine Paradella Patrimonio	105
Domaine Comte Abbatucci Cuvée Ministre Impérial	105

Domaine Poli Aléria	26
Domaine de la Murta Figari	30
Domaine Petra Bianca Figari // Cuvée prestige	32
Domaine de Peretti Figari // Cuvée Jules	34
Clos Lucciardi Aléria	34
Domaine Buzzo Bunifaziu Bonifacio	34
Domaine Costa Rossa Figari	37
Clos Canarelli Figari	45

CHAMPAGNES

Le Champagne Brut	Coupe	Bouteille
Deutz	9	80
Dom Pérignon		295
Les Champagnes Blanc de blanc		
Ruinart		155
Les Champagne Rosé		
Laurent Perrier		155

SOFTS / SODAS

Sirop à l'eau 1.5
jarabe de agua

Coca cola, liptonic, ice-tea pêche, orangina, limonade, schweppes tonic, jus de fruits Pago (pomme, orange, ananas ou ACE) 3.5
(Coca Cola, Liptonic, Té helado de durazno, Refresco de naranja, limonada, tónica Schweppes, jugo de fruta de Pago (Manzana, Naranja, Piña o ACE)

Jus de tomate Pago 3.5
jugo de tomate

Eau minérale 33cl. 2.5
agua mineral 33cl

Eau minérale 1l. 5
agua mineral 1L

Eau gazeuse 33cl. 3
Agua carbonatada 33cl

Eau gazeuse 1l. 6
Agua carbonatada 1L

NOS APERITIFS

Pastis 4

Cap corse *Blanco o rojo* 6

Porto 5

Campari 5.5

Martini *Blanco o rojo* 5.5

Americano 9

Prosecco 6

Kir (cassis ou pêche) 6.5
Kir (grosella negra o melocotón)

Kir royale (cassis ou pêche) 10
Kir royal (grosella negra o melocotón)

Muscat casanova 6.5
Moscatel

Muscat pétillant Casanova 6.5
Moscatel espumoso

Bouteille de muscat pétillant Casanova 35
Botella de moscatel espumoso

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné "Illy" 2.5
Café o descafeinado (Illy)

Noisette 2.5
avellana

Café crème 3.5
Crema de café

Chocolat chaud 4
Chocolate caliente

Thé Damman (vert, noir Earl grey, noir Ceylan) 4
Té Damman (verde, negro Earl Grey, Ceilán Negro)

Thé Damman vert à la menthe 4.5
Té verde Dammann con menta fresca

Infusion Damman (tisane du berger) 4
Infusión Dammann (té de pastor)

DIGESTIFS

Cognac XO 28

Cognac VSOP 10

Liqueur myrte, châtaigne ou limoncello 6
Licor (Mirto, Castaña, Limoncellu)

Eau de vie 6
Aguardiente

BIERES

Pietra ambrée 5.5

Palazzu *(Blonde, blanche, IPA)* 6.50

Desperados 5

Heineken 3.5

ALCOOLS

VODKA

Wyborova 7
Belvédère 10

RHUM

Havana 3 ans 7
Havana 7 ans 9
Dom Papa 9.5
Diplomatico 9.5
Eminente 9.5
Zacapa XO 19.50

WHISKY ET SCOTCH

Ballantine's 7
Jack Daniel's 9
Glenfiddich 12 ans 10
Aberlour 10
P&M Vintage 10
Chivas 12 ans 12
Lagavulin 16 ans 16

GIN

Gordon's 7
Bombay Saphir 9
Mattei 9

TEQUILA 7

GET 27 7

viamareportovecchio

[en face du quai d'honneur]
Port de plaisance 20137 PORTO-VECCHIO

CONTACT : 06 02 14 72 46