Cuisine au feu de bois

# Auberge U n'Antru Versu

Cuisine au feu de bois

## Nos entrées et nos salades

| | |
|---|---|
| La salade de chèvre chaud : *salade, tomate, lardon, chèvre dans la pâte à pizza* | 16,00 € |
| La salade du berger : *salade, tomate, pomme de terre vapeur, champignons, tomme de brebis, jambon cru, œuf dur* | 16,00 € |
| La salade U n'Antru Versu : *salade, tomate cerise, aubergine, courgette, poivron, pesto, mozzarella Burrata* | 18,00 € |
| La salade tomate au basilic mozzarella Burrata | 12,00 € |
| la crudité : *salade, avocat, thon, maïs, oignon rouge, tomate cerise, concombre, betterave* | 16,00 € |
| Moules gratinées | 14,00 € |
| L'assiette de charcuterie de Cesari Dominique (Cozzano) | 25,00 € |

## Nos viandes grillées

| | |
|---|---|
| Entrecôte | 28,00 € |
| Côte de veau | 26,00 € |
| Côte d'agneau | 28,00 € |
| *Nos sauces* Roquefort, poivre vert, forestière | 3,00 € |

## Nos plats et spécialités Corse

| | |
|---|---|
| Sauté de veau aux olives, pâte ou polenta de maïs | 22,00 € |
| Ragoût de cochon, pâtes ou polenta de maïs | 22,00 € |
| Tripes de veau, pommes de terre vapeur | 22,00 € |
| Soupe Corse à l'os du jambon | 15,00 € |
| L'escalope de veau pané | 23,00 € |
| Burger comme on l'aime (cheeseburger maison) | 20,00 € |
| Burger à l'éffiloché de Porc (chutney poivron, carotte rapée, choux rouge et oignon) | 20,00 € |
| Gnocchi à la Carbonara ou à la Bolognaise | 17,00 € |
| Lasagne à la bolognaise | 17,00 € |

## Nos poissons

| | |
|---|---|
| Spaghetti gambas | 25,00 € |
| Gambas du chef (gambas au four entouré de panzetta) | 30,00 € |
| Poisson de la semaine | |

### Menu Enfant 12,90 €

1 Boisson (sirop ou coca)
Nuggets poulet frites

1 boule de glace

Prix net service compris - Viande origine France ou UE

Cuisine au feu de bois

# Auberge U n'Antru Versu

Cuisine au feu de bois

## Nos pizzas au feu de bois

| | |
|---|---|
| **Marguerite :** Tomate, mozzarella, olives | 11,50 € |
| **La Prosciuto :** Tomate, jambon, mozzarella, olives | 12,00 € |
| **La Reine :** Tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives | 13,50 € |
| **La Biancarella :** Crème fraîche, jambon, champignons, mozzarella, olives | 13,50 € |
| **La Napolitaine :** Tomate, anchois, câpres, olives | 13,50 € |
| **La Capricieuse :** Tomate, jambon, champignons, mozzarella, anchois, câpres, olives | 14,50 € |
| **La 4 fromages :** Tomate, chèvre, gorgonzola, mozzarella, emmental, olives | 14,50 € |
| **L'Alta Rocca :** Tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, olives | 14,50 € |
| **La Végétarienne :** Tomate, champignons, oignons, mozzarella, poivrons, cœurs d'artichaut, olives | 14,50 € |
| **La Calzone :** Tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella, olives | 14,50 € |
| **La Chèvre Miel :** Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella, olives | 14,50 € |
| **U n'Antru Versu :** Crème fraîche, pomme de terre, oignons, lardons, figatellu, mozzarella, olives | 15,50 € |
| **La Bolognaise :** Tomate, viande hachée, oignons, mozzarella, olives | 13,50 € |
| **La Pesto :** Crème, tomate cerise, pesto, mozzarella, olives | 13,50 € |
| **L'Aubergine :** Sauce tomate, mozzarella, aubergine et pesto | 14,50 € |
| **La Buffala :** Sauce tomate, mozzarella di buffala, basilic frais, tomate cerise, pesto et parmesan | 16,50 € |

Supplément : 1,00 €

## Nos desserts

| | |
|---|---|
| Tiramisu au café ou à la nuciola | 10,00 € |
| Moelleux au chocolat, boule de glace vanille | 11,00 € |
| Flan caramélisé à la farine de châtaigne et boule de glace Brocciu | 11,00 € |
| Panna cotta (coulis de fruits rouges selon la saison) | 9,00 € |
| Crème brulée | 9,00 € |
| L'assiette de fromage, confiture de figue | 12,00 € |

***Glaces artisanales de José Salge*** — Brocciu, vanille canistrelli, cédrat, clémentine, châtaigne

***Glaces artisanales Histoire de glaces*** — Vanille, chocolat, rhum-raisin, pistache, café, caramel au beurre salé

***Nos sorbets*** — Citron, fraise, pêche de vigne, framboise, melon

Prix de la boule de glace 3,00 € Supplément chantilly 1,00 €

Prix net service compris

Cuisine au feu de bois

# Auberge U n'Antru Versu

Cuisine au feu de bois

## Nos apéritifs

| | |
|---|---|
| Pastis (51, Ricard, Casanis) | 2,50 € |
| Martini blanc, Martini rouge | 4,00 € |
| Cap corse (vin cuit à la base de quinquina) | 4,00 € |
| Muscat blanc, Muscat pétillant | 4,00 € |
| Heineken (25cl) | 3,00 € |
| Colomba bière blanche (25cl) | 5,00 € |
| Pietra blonde en pression (25cl) | 4,00 € |
| Pietra ambrée en pression (25cl) | 4,50 € |
| Verre de vin blanc, rouge, rosé | 5,00 € |
| Vin de Myrthe, Clémentine | 4,00 € |
| Kir | 5,00 € |
| Capo Spritz blanc ou rouge | 8,00 € |

## Nos alcools

| | |
|---|---|
| Ballantines, Johnny Walker, Get 27, Vodka, Gin | 5,00 € |
| Johnny Black | 7,00 € |
| Whisky Aberlour | 8,00 € |
| Jack Daniel's | 5,00 € |
| Cognac | 9,00 € |
| Rhum Don Papa | 8,00 € |
| Diplomatico | 8,00 € |

## Nos boissons chaudes

| | |
|---|---|
| Café | 2,00 € |
| Café allongé | 2,20 € |
| Café décaféiné | 2,00 € |
| Café au lait | 3,50 € |
| Capuccino | 4,00 € |
| Chocolat | 3,00 € |
| Thé noir, vert | 3,00 € |
| Infusion, verveine | 3,00 € |
| Chocolat/Café Liegeois | 5,00 € |

## Nos boissons fraîches

| | |
|---|---|
| **Les sodas :** Coca-Cola, Coca zero, Limonade, Liptonic, Orangina, Ice tea pêche, Schweppes agrumes | 3,00 € |
| **Les Eaux :** | |
| Eau plate 1/4 l | 2,50 € |
| Eau plate 1l | 5,00 € |
| Orezza (eau gazeuse) 1/4l | 3,50 € |
| Orezza (eau gazeuse) 1l | 6,00 € |
| Orezza (eau gazeuse) 0,50l | 4,50€ |
| **Les jus de fruits Pago :** orange, peche, poire, abricot, ACE, pomme, banane, ananas, tomate | 3,00 € |
| **Jus de fruits frais :** orange ou citron | 6,00 € |
| **Les sirops :** citron, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche, cassis | 2,00 € |

## Nos digestifs

| | |
|---|---|
| Eau de vie de raisin | 4,00 € |
| Liqueur de Myrte | 4,00 € |
| Liqueur de Limoncello | 4,00 € |

Prix net service compris

Cuisine au feu de bois

# Auberge U n'Antru Versu

Cuisine au feu de bois

## Nos vins corses AOC en rouge 75cl

| | |
|---|---|
| Domaine Andriella (Bonifacio) | 31,00 € |
| Domaine Andriella Extrême (Bonifacio) | 42,00 € |
| Clos d'Alzeto (Ajaccio) | 39,00 € |
| Domaine Petra Bianca, Vinti Legna (Figari) | 48,00 € |
| Clos Culumbu (AOC Calvi) | 34,00 € |
| Domaine Fiumicicoli (Sartène) | 32,00 € |
| Cuvée Vassilia de Fiumicicoli (Sartène) | 48,00 € |
| Clos Canarelli (Figari) | 53,00 € |
| Domaine Saparale Sartène | 29,00 € |
| Domaine Yves Leccia cuvée YL (Patrimonio) | 34,50 € |
| Clos Culombu Tribbiera | 25,00 € |
| Le Casteddu Saparale (Sartène) | 46,00 € |

## Nos vins corses AOC en rosé 75cl

| | |
|---|---|
| Domaine Andriella (Bonifacio) | 31,00 € |
| Clos d'Alzeto (Ajaccio) | 39,00 € |
| Domaine Fiumicicoli (Sartène) | 32,00 € |

## Nos vins corses AOC en blanc 75cl

| | |
|---|---|
| Domaine Andriella (Bonifacio) | 40,00 € |
| Clos Columbu (AOC Calvi) | 34,00 € |
| Clos d'Alzeto (Ajaccio) | 49,00 € |
| Clos Culumbo (AOC Calvi) 50cl | 23,40 € |
| Clos Canarelli (Figari) | 56,00 € |
| Domaine Fiumicicoli (Sartène) | 34,50 € |
| Domaine Fiumicicoli (Sartène) 50cl | 25,00 € |
| Domaine Saparale Sartène | 29,00 € |

## Nos vins corses AOC en rouge rosé 50cl

| | |
|---|---|
| Domaine Fiumicicoli (Sartène) | 22,00 € |
| Domaine Andriella (Bonifacio) | 21,00 € |
| Clos d'Alzeto (Ajaccio) | 27,00 € |
| Clos Columbu (AOC Calvi) | 23,40 € |
| Domaine Saparale Sartène | 22,00 € |

## Nos champagnes

| | |
|---|---|
| Bouteille 75cl | 80,00 € |
| Bouteille 20cl | 31,00 € |

## Nos pichets vins de pays de l'Ile de beauté

| | |
|---|---|
| Le quart de litre | 5,00 € |
| Le demi-litre | 10,00 € |
| Le litre | 18,00 € |

Prix net service compris