

LE LOUNGE BAR

CARTE EN COURS D'ÉLABORATION POUR LA SAISON 2019

CI-DESSOUS, LES RÉALISATIONS PROPOSÉES PAR NOTRE CHEF FABIO BRAGAGNOLO EN 2018.

ENTRÉES/ ANTI PASTI

PROSCIUTTO ST. DANIELE, MELON ET MOZZARELLA	34€
COEUR DE SAUMON BIO SNACKÉ, JEUNES POUSSÉS, VINAIGRETTE LAIT DE COCO-LIME <i>V</i>	36€
CEVICHE DE THON "DAMIEN MULLER" ET FRUITS EXOTIQUES <i>V</i>	42€
CAPRESE DE MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES, AVOCAT ET GAMBAS <i>V</i>	32€
TARTELETTES DE HOMARD, HUMMUS DE POIE CHICHE, AVOCAT ET COMBAVA <i>V</i>	42€
WON-TON DE TOURTEAU ET DE BOEUF, AUBERGINE FUMÉE, TOMATES ET CITRONNELLE	36€
SALADE DE ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN <i>V G</i>	24€

PATES/ PRIMI PIATTI

SPAGHETTI MARTELLI, AUX FRUITS DE MER <i>V</i>	38€
MALTAGLIATI DE PATES FRAICHES A LA CARBONARA	32€
PENNE MARTELLI A L'ARRABBIATA, RICOTTA SALATA <i>V</i>	30€
RIZ CANTONNAIS ET GAMBAS <i>V G</i>	34€
PARMIGIANA DI MELANZANA <i>V</i>	30€
SPAGHETTI LANGOUSTE (SELON L'ARRIVAGE) <i>V</i>	56€

POISSONS

MIXED GRILL DE POISSONS <i>V G</i>	45€
CRUDO DE LA MER, TARTARE ET CARPACCIO DE POISSON ET CRUSTACES <i>V</i>	48€
CABILLAUD LAQUÉ A LA SAUCE SOJA ET MISO	46€
GAMBAS ENROULÉE DE PATE KATAYFI, COURGETTE, SAUCE TARTARE	44€
LANGOUSTE A LA PLANCHA <i>V G</i>	LES 100G 26€

VIANDES

COTES D'AGNEAU A LA MILANESE, MORNAY A LA TRUFFE	49€
COQUELET A LA DIAVOLA <i>G</i>	47€
TRAVERS DE PORC LAQUÉ AU SAUCE BARBECUE	46€
ENTRECÔTE PLANCHA	BLACK ANGUS (400G) 53€
	WAGYU (250G) 68€

BENTO BOX CASADELMAR

42€

SUR LE POUCE

CLUB SANDWICH AU POULET	32€
HAMBURGER MAC CASADELMAR	34€
FOCACCIA FARCIE, LEGUMES GRILLÉS, FROMAGE BLANC, ROQUETTE ET SAUMON FUMÉ	30€
CROQUE-MONSIEUR	29€

FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES CORSES ET ITALIENS AFFINÉS	22€
CHARIOT DE DESSERTS	15€
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS	15€
AFFOGATO : 2 BOULES DE GLACE VANILLE, CAFE EXPRESSO	15€

PLATS VEGETARIENS *V* PLATS SANS GLUTEN *G*

NOS VIANDES BOVINES SONT CERTIFIÉES D'ORIGINE FRANCE, ESPAGNE, ETATS-UNIS ET AUSTRALIE

ENGLISH MENU AVAILABLE AT THE RECEPTION