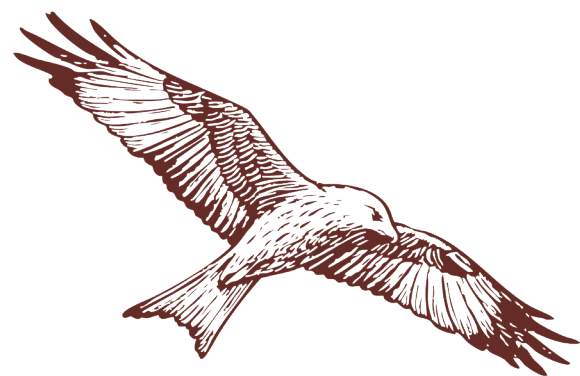




CHEZ LÉON

Restaurant

À notre table...

Ici, tout commence par l'envie de faire plaisir.
De recevoir comme à la maison, de savourer un moment sincère autour d'une
cuisine gourmande, ancrée dans le terroir corse et les traditions.
Attachés au bonheur simple de partager un bon repas, nous cuisinons comme
on accueille : avec cœur et générosité...

Notre cuisine naît de recettes transmises de génération en génération,
nourrie par les souvenirs, les grandes tablées, les plats qui rassemblent.

Au fil du temps, elle s'est laissée inspirer par les influences méditerranéennes.
Plus structurée, plus raffinée, mais toujours fidèle à ce goût réconfortant,
celui qui réunit, qui régale, et qui donne envie de revenir.

Bienvenue Chez Léon.

MENU CORSE

38

POUR COMMENCER

Charcuterie corse
ou
Soupe corse (uniquement le soir)

ENTRÉE

Beignets de courgettes

PLAT

Agneau de lait en sauce
ou
Sauté de veau aux olives
ou
Civet de sanglier

ACCOMPAGNEMENT

Linguine
ou
Polenta crémeuse

POUR FINIR

Assiette de fromages corses
ou
Fiadone, Flan, Île Flottante

ENTRÉES

Assiette de jambon corse AOP « Rinaldi » <i>Corsican cured ham “Rinaldi” – PDO Selection</i>	22
Beignets de courgettes <i>Zucchini beignets</i>	14
Beignets de fromage frais <i>Fresh cheese beignets</i>	15
Poêlée de champignons de saison, oeuf poché <i>Sautéed wild mushrooms with poached egg</i>	18
Velouté de petits pois et pancetta grillée <i>Green pea velouté with grilled pancetta</i>	16
Salade de chèvre frais pané <i>Fried fresh goat cheese salad</i>	16
Salade de magret fumé maison et foie gras <i>Homemade smoked duck breast and foie gras</i>	18

MENU ENFANT

12

Steak haché ou jambon blanc <i>Minced beef steak or cooked ham</i>	
Frites maison ou pâtes <i>Homemade fries or pasta</i>	
Boule de glace <i>Ice cream</i>	

PLATS

Agneau de lait corse, rôti à l'ail confit et thym <i>Corsican milk-fed lamb leg, roasted with confit gralic and thyme</i>	29
Paleron de boeuf mijoté façon pot-au-feu <i>Braised beef chuck, pot-au-feu style</i>	28
Filet de bœuf en tournedos et son escalope de foie gras <i>Beef fillet tournedos with foie gras escalope</i>	36
Côte de veau et son jus corsé <i>Veal chop with rich jus</i>	35
Cuisse de canard confite, sauce marchand de vin <i>Confit duck leg with red wine merchant sauce</i>	26
Calamars sautés, ail et persil <i>Calamari sautéed with garlic and parsley</i>	25
Pêche locale du jour <i>Local catch of the day</i>	30
Rigatoni aux gambas <i>Rigatoni with prawns</i>	29

DESSERTS

Brioche perdue, glace vanille <i>French toast brioche, vanilla ice crean</i>	12
Gratin de poires caramelisées <i>Caramelised pear gratin</i>	10
Flan au caramel <i>Caramel flan</i>	10
Île flottante <i>Floating island</i>	10
Fiadone <i>Fiadone (corsican cheesecake)</i>	10
Profiterole à partager <i>Profiterole to share</i>	18
Moelleux au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	10
Assiette de fromages <i>Cheese platter</i>	10
Boule de glace <i>Ice cream</i>	2,5

« À tavola, si manghja bè, si ride forte, si campa veru. »



Prix net TTC en Euros. Service inclus.