



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

39

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
ou
Gratin dauphinois

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
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	22
Ceviche de loup, olives taggiasche <i>Sea bass ceviche, taggiasca olives</i>	20
Poivrons grillés à l'huile d'olive, crème acidulée <i>Grilled peppers in olive oil, tangy cream</i>	14
Œufs mimosa au thon <i>Deviled eggs with tuna</i>	12
Terrine de sanglier de Jean-Michel à partager <i>Jean-Michel's wild boar terrine to share</i>	18
Salade d'endives, roquefort, poires et noix de pécan <i>Endive salad with roquefort, pears and pecans</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

Côte de veau et son jus corsé <i>Veal chop with rich jus</i>	36
Agneau de lait corse, rôti à l'ail confit et thym <i>Corsican milk-fed lamb leg, roasted with confit garlic and thyme</i>	29
Calamars sautés en persillade <i>Calamari sautéed with garlic and parsley</i>	26
Aile de raie à la grenobloise <i>Skate wing, Grenoble style</i>	28
Pêche locale, fèves, artichauts et sauce vierge <i>Local catch fillet, fava beans, artichokes, sauce vierge</i>	32
Onglet de bœuf IGP Albertine, sauce au poivre <i>Albertine PGI hanger steak, pepper sauce</i>	32
Ris de veau aux morilles <i>Calf sweetbreads with morels</i>	38
Trofie au pesto <i>Trofie with pesto</i>	20
Risotto Primavera <i>Primavera risotto</i>	21

DESSERTS

Profiterole à partager <i>Profiterole to share</i>	18
Flan au caramel <i>Caramel flan</i>	10
Ile flottante <i>Floating island</i>	10
Fiadone <i>Fiadone (corsican cheesecake)</i>	10
Panna cotta aux fruits rouges, Cap Mattei <i>Red berry panna cotta, Cap Mattei</i>	9
Tarte citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	10
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	10
Tiramisu canistrelli <i>Canistrelli tiramisu</i>	10
Assiette de fromages corses <i>Corsican cheese platter</i>	15
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.