MENU DEL GIORNO

SECONDO + DESSERT + CAFFÈ

«A seconda dell’ispirazione e dei prodotti di stagione

PROPOSTE

LE NOSTRE COZZE provenienza a seconda della stagione.

Ci vengono consegnate ogni mattina. Ogni porzione (1kg ca.) viene cucinata in una casseruola individuale, affinché possa essere preparata esattamente a vostro piacimento, ed essere ricca di condimento.

Le nostre patatine sono fresche e vengono cotte seguendo il metodo della doppia cottura.

LA PASTA servita in padella viene proposta con tutti i nostri sughi!

ASPORTO : confezioni realizzate con materie prime riciclate.

ORDINARE DA ASPORTO COMPORTA UNA RESPONSABILITÀ IGIENICO-SANITARIA.

PARCHEGGIO del faro / Port Lympia : Un’ora gratuita, richiedila !

ALLERGIE : QR-Code o Documentazione consultabile su richiesta.

PROVENIENZA DELLE CARNI esposta in vetrina.

PRODUZIONE DOLCI su ordinazione, ad uso esclusivo del ristorante.

COLAZIONI

sul posto

da asporto

zucchero, miele, agave, latte vaccino, latte di soia

«ultima ordinazione alle 10:28 !»

omelette (2 uova), insalata, pane/burro/marmellata, spremuta d’arancia, bevanda calda, macedonia di frutta fresca

SPREMUTA D’ARANCIA fatta al momento

Irish coffee (durante il pasto)

1 pallina di gelato alla vaniglia, caffè caldo ristretto

Succhi di frutta Bio

Sciroppi : Fragola, lampone, granatina, limone, menta, fiori di sambuco,

ibisco, rum, cocco, zucchero di canna, vaniglia

Acqua gassata

LE BEVANDE «da asporto !»

Lattine

Acqua o Capri-sun bio

MENU BAMBINI

FINO A 11 ANNI

Cozze al naturale o Pasta o Pollo

Patatine fritte o verdure

Composta o pallina di gelato / sciroppo

prezzi netti / servizio incluso / l’uso eccessivo di alcol è dannoso per la salute, da consumare con moderazione.

foto non contrattuali.

QUALCOSA DA STUZZICARE ? «Le nostre uova BIO !»

3 uova al tegamino o un’omelette Insalata verde

Formaggio grattugiato Fiammiferi di pancetta affumicata, prosciutto cotto

Confit di cipolle

COME ANTIPASTO O COME PIATTO PRINCIPALE, DA SOLO O DA CONDIVIDERE

«Mentre le cozze si schiudono !»

Frittura (da 9 a 12 pezzi)

A scelta : Frittelle di merluzzo, anelli di cipolla, stick di formaggio + 2 salse

Fritto misto di pesce (Delizioso mix), 2 salse

Piatto di formaggi

Salmone affumicato su pane tostato e burro

Polpi marinati Insalata verde, pomodori, crostini oppure polpi e pane tostato

Caesar salad Roma, uovo in camicia, pancetta, pomodori, crostini fatti in casa, parmigiano

Supplemento filetti di pollo impanati ai semi

DOLCI

French toast di Mina Al naturale o al caramello salato, sciroppo d’acero, crema chantilly

Piatto di formaggi

Meringa pavlova, crema chantilly, frutti di stagione

Caffè o tè gourmet Composizione di stagione

Tortino al cioccolato con cuore morbido Gelato alla vaniglia, crema chantilly

Pera sciroppata fatta in casa Cioccolato caldo, sorbetto, crema chantilly

Tarte tatin o torta di mele Crema chantilly, gelato alla vaniglia

Macedonia di frutta di stagione

GELATI

1 pallina 2 palline 3 palline

Gusti classici e del giorno, chiedete pure !

Aggiunte : Caramello, cioccolato caldo fatto in casa, crema chantilly, Alcol

Affogato Jack, 2 palline di gelato alla vaniglia, caffè caldo ristretto, crema chantilly

Coppa Dame Blanche, 3 palline di gelato alla vaniglia, cioccolato caldo fatto in casa, crema chantilly

Coppa Liégeoise, 3 palline di gelato a scelta (caffè o cioccolato o vaniglia), caffè ristretto, crema chantilly

Coppa con frutta di stagione, 2 palline di sorbetto, crema chantilly

Soleia Nice, Sorbetto al limone e al mandarino, alcol artigianale nizzardo, arance amare

Trou Normand, 1 sorbetto alla pera o alla mela, Calvados

Versione dolce, 1 sorbetto alla pera o alla mela, Manzana (uhm !!)

Colonel italiano o corso, 2 sorbetti mandarino/limone, Vodka o Mirto o Limoncello

After Eight, 2 palline menta-cioccolato, Get 27

CRÊPES

Zucchero

Zucchero, limone o burro

Nutella, marmellata, cioccolato caldo fatto in casa

Crema di marroni, caramello salato, sciroppo d’acero

Marmellate artigianali della Corsica, miele

Supplemento Gelato Crema chantilly

LE ROCHER CHEZ MINA è un ristorante

Qualsiasi bevanda alcolica deve essere accompagnata da una portata.

Kir Cassis, pesca, mora

Supplemento minimo

UN ORIGINALE PRODOTTO NIZZARDO DA ASPORTO

Analcolico

LE NOSTRE COZZE

Provenienza a seconda della stagione… chiedete pure !

Cucinate in casseruole individuali e servite con patatine fritte

o verdure di stagione o insalata

«le alternative»

Maître d’hôtel Nature + burro, aglio, prezzemolo «burro di lumache 15.50 e

Corse Aglio, olio d’oliva, Cap Corse, arancia

Supplemento panna per Maître d’hôtel o Corse

Maquis Base di pomodori + erbe della Corsica, olio d’oliva

Bisque de homard Base Nature + 200g bisque di aragosta + panna

Poulpes Base di pomodori + fumetto di crostacei + polpi all’olio

Crevettes Base alla panna + fumetto di crostacei + gamberi

«le classiche»

Base per tutti i piatti di cozze:

La Nature Cipolla, sedano, prezzemolo, alloro

(cottura individuale, è possibile togliere ingredienti su richiesta)

Marinière Base nature + vino bianco

Citron Base nature + limone fresco + confit di limone (delicato e saporito)

«le pomodorose, un tuffo del mediterraneo»

Nice Pomodori, olive, peperoni, basilico, acciughe (oppure senza), a vostro piacimento

Paëlla Pomodori, condimenti spagnoli, chorizo, peperoni, olive

Bolognaise Base nature + salsa al pomodoro, macinato di carne

«le cremose, tra la Normandia e il nord»

Crème (Base nature + panna, vino bianco (oppure senza)

Fromage Base alla panna + camembert o Roquefort o Maroilles

Fromage «gourmandes» Formaggio a scelta + pancetta affumicata

Scandinave Base alla panna + 200g di salmone affumicato (uhm !! molto goloso)

Moutarde Base alla panna + senape di Digione e senape artigianale

Curry Base alla panna + curry

Marika Base alla panna + peperoncino delle Antille

Carbonara Base alla panna + pancetta affumicata, erbe della Provenza

Normande Base alla panna + Calvados

ANCORA INDECISI ? SIETE DEI BUONGUSTAI ?

Ordinate un MI-MI !!

Metà pasta (300g circa) Metà cozze (500g circa)

Sempre con le nostre deliziose salse tra cui scegliere !

Tutti i supplementi per cozze, pasta o insalate

Pancetta affumicata / Tofu affumicato / Verdura di stagione / Insalata verde

Porzione di patatine fritte

Peperoncino delle Antille

Servita in padella, parmigiano

Qui si sbuccia, si taglia, si sminuzza, si frigge, si griglia, si annusa, si fa schiudere. Si soffrigge, si ricopre di salsa, che buon profumino… Le nostre ricette seguono il corso delle stagioni, privilegiamo i percorsi brevi (Cours

Saleya) e bio (uova, caffè, succhi di frutta, latte), per quanto possibile.

COCKTAIL alcolici

Prosecco, soda, Apérol, arancia

Champagne, guarnizione di frutta a scelta

Vodka, Cointreau, succo di mirtillo, limone

Rum, lime, Coca-Cola

Vodka, liquore alla pesca, succo di mirtillo e ananas

Rum, lime, menta, zucchero, acqua gassata

Mojito fruits Base del Mojito con purea di frutta

Planteur succo di frutta, Rum, zucchero, noce moscata, cannella

Gin, limone, zucchero, acqua gassata

Tequila, Cointreau, limone

Rum, fettina di lime, zucchero vanigliato

Vodka, succo di pomodoro, gambo di sedano

MOCKTAIL analcolici

«ED È UNA FESTA INCREDIBILE»

Sì «Virgin», ma con gusto !

Sciroppo al gusto Rum, menta, limone o purea di frutti, limonata, acqua gassata

Sciroppo al gusto Rum, succo di lime, vaniglia, cannella, pepe, fettina di limone

Planteur Sciroppo al gusto Rum, succo d’arancia, succo di frutta esotica, frutta fresca

arancia, acqua gassata, soda, arancia frutto

Coca-Cola, sciroppo al gusto Rum, lime

sciroppo all’arancia, succo al mirtillo, limone

Succo di pomodoro, limone spremuto, gambo di sedano

CARTA DEI VINI

BIANCO FERMO

BIANCO UBY

SPUMANTE

Taglio

dopo la degustazione, approvato !

Cuvée biologica

Sidro brut

Champagne a seconda del produttore attuale

SPUMANTE ANALCOLICO

Per continuare a festeggiare :

borsa di cortesia per portare via la bottiglia aperta !

LISTA DEGLI ALLERGENI

QR-Code o Documentazione consultabile su richiesta.

Cereali contenenti glutine (quali frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o

le loro varietà ibride) e prodotti a base di tali cereali.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).

Frutta a guscio (quali mandorle, pistacchi, nocciole, noci, anacardi,

noci pecan, noci del Brasile, noci di Macadamia e noci del Queensland

e prodotti a base di questi frutti.

Senape e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione

superiore a 10mg/kg o 10mg/litro espressi in S02.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.