



Tapenade d'olives vertes de Kalamata	7
Houmous au thym citron	7
La conserve de « Marius Sardineur »: sardines (Espagne) ou sprats (Lettonie)	12
Pot de terrine de la Charcuterie A Muresca (Cuttoli, Corse du Sud)	10
Assortiment de charcuterie Corse (100% Porcu Nustrale*): <i>Prisuttu AOP 36 mois d'affinage et saucisson fermier</i>	23
Tranches de magret de canard farci au foie gras, confiture de figues maison	12
Ravioles de radis au tourteau, pomme granny	13
Tataki de thon blanc , coulis de betteraves, gingembre, coriandre thai	14
Polenta(mais) ,tomme de brebis corse AOP, châtaignes	9
Saucisse fermière , fondue de chou au citron corse, pickles de piments	12
Tartare de canard au couteau, sésame grillé, grenailles	14
Croque focaccia: jambon blanc truffé, mozzarella di buffala, mesclun	15
Pizzetta: pâte à piadina, crème fraîche, tomme de brebis corse AOP, panzetta, roquette	13
Assortiment de fromages fermiers corses AOP: Chèvre, brebis, tomme, brocciu passu (de Rogliano à Afa)	14
Camembert au lait cru au miellat de Pierre Carli (Patrimoine)	15
Gâteau au chocolat , fondant et croustillant	9
Feuilleté , poire pochée à l'anis, crème pâtissière caramel	8
Tarte tatin , crème fraîche à la vanille	7

Notre cuisine est certifiée 100% maison à base de produits frais et de saison

*Notre charcuterie est certifiée AOP et conçue à partir de Porc Nustrale (porc noir corse), race porcine reconnue
Nos prix sont nets en euros et TTC

FOLLOW US ON INSTAGRAM & FACEBOOK

#ALAMAINPARIS @ALAMAINPARIS