

Cuisine au  
feu de bois

# Auberge U n'Antru Versu

Cuisine au  
feu de bois

## Nos entrées et nos salades

La salade de chèvre chaud : <i>salade, tomate, lardon, chèvre dans la pâte à pizza</i>	15,00 €
La salade du berger : <i>salade, tomate, pomme de terre vapeur, champignons, tomate de brebis, jambon cru, œuf dur</i>	16,00 €
La salade U n'Antru Versu : <i>salade, tomate cerise, aubergine, courgette, poivron, pesto, mozzarella Burrata</i>	16,00 €
La salade tomate au basilic mozzarella Burrata	12,00 €
la crudité : <i>salade, avocat, thon, maïs, oignon rouge, tomate cerise, concombre, betterave</i>	16,00 €
Moules gratinées	17,00 €
L'assiette de charcuterie de Cesari Dominique (Cozzano)	25,00 €

## Nos viandes grillées

Entrecôte	28,00 €
Côte de bœuf 1 personne (600gr)	35,00 €
Côte de veau	28,00 €
Côte d'agneau	28,00 €
Nos sauces    Roquefort, poivre vert, forestière	3,00 €

## Nos plats et spécialités Corse

Sauté de veau aux olives, pâte ou polenta de maïs	22,00 €
Ragoût de cochon, pâtes ou polenta de maïs	22,00 €
Tripes de veau, pommes de terre vapeur	22,00 €
Soupe Corse à l'os du jambon	15,00 €
L'escalope de veau pané	23,00 €
Burger comme on l'aime (cheeseburger maison)	18,00 €
Burger à l'effiloché de Porc (chutney poivron, carotte rapée, choux rouge et oignon)	18,00 €
Gnocchi à la Carbonara ou à la Bolognaise	17,00 €
Lasagne à la bolognaise	17,00 €

## Nos poissons

Spaghetti gambas	25,00 €
Gambas du chef (gambas au four entouré de panzetta)	30,00 €
Poisson de la semaine	

### Menu Enfant 12,90 €

1 Boisson (sirop ou coca)  
Tenders poulet frites

1 boule de glace

Cuisine au  
feu de bois

# Auberge U n'Antru Versu

Cuisine au  
feu de bois



## Nos pizzas au feu de bois



<b>Marguerite</b> : Tomate, mozzarella, olives	11,00 €
<b>La Prosciuto</b> : Tomate, jambon, mozzarella, olives	11,50 €
<b>La Reine</b> : Tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives	13,00 €
<b>La Biancarella</b> : Crème fraîche, jambon, champignons, mozzarella, olives	13,00 €
<b>La Napolitaine</b> : Tomate, anchois, câpres, olives	13,00 €
<b>La Capricieuse</b> : Tomate, jambon, champignons, mozzarella, anchois, câpres, olives	14,00 €
<b>La 4 fromages</b> : Tomate, chèvre, gorgonzola, mozzarella, emmental, olives	14,00 €
<b>L'Alta Rocca</b> : Tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, olives	14,00 €
<b>La Végétarienne</b> : Tomate, champignons, oignons, mozzarella, poivrons, cœurs d'artichaut, olives	14,00 €
<b>La Calzone</b> : Tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella, olives	14,00 €
<b>La Chèvre Miel</b> : Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella, olives	14,00 €
<b>U n'Antru Versu</b> : Crème fraîche, pomme de terre, oignons, lardons, figatellu, mozzarella, olives	15,00 €
<b>La Bolognaise</b> : Tomate, viande hachée, oignons, mozzarella, olives	13,00 €
<b>La Pesto</b> : Crème, tomate cerise, pesto, mozzarella, olives	13,00 €
<b>L'Aubergine</b> : Sauce tomate, mozzarella, aubergine et pesto	14,00 €
<b>La Buffalo</b> : Sauce tomate, mozzarella di buffalo, basilic frais, tomate cerise, pesto et parmesan	16,00 €

Supplément : 1,00 €



## Nos desserts



Tiramisu au café ou à la nuciola	10,00 €
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille	10,00 €
Flan caramélisé à la farine de châtaigne et boule de glace Brocciu	11,00 €
Panna cotta (coulis de fruits rouges selon la saison)	8,00 €
Crème brûlée	8,00 €
Salade de fruits frais	10,00 €
L'assiette de fromage	12,00 €

### Glaces artisanales de José Salge

Brocciu, vanille canistrelli, cédrat, clémentine, châtaigne, châtaigne canistrelli

### Glaces artisanales Histoire de glaces

Vanille, chocolat, rhum-raisin, pistache, café, caramel au beurre salé

### Nos sorbets

Citron, fraise, poire, pêche de vigne, framboise

Prix de la boule de glace 3,00 €

Supplément chantilly 1,00 €

Cuisine au  
feu de bois

# Auberge Un Antru Versu

Cuisine au  
feu de bois

## Nos apéritifs

Pastis (51, Ricard, Casanis)	2,50 €
Martini blanc, Martini rouge	4,00 €
Cap corse (vin cuit à la base de quinquina)	4,00 €
Muscato blanc, Muscato pétillant	4,00 €
Heineken (25cl)	3,00 €
Pietra blonde en pression (25cl)	4,00 €
Pietra ambrée en pression (25cl)	4,50 €
Verre de vin blanc, rouge, rosé	5,00 €
Vin de Myrthe, Clémentine, Châtaigne	4,00 €
Kir	5,00 €
Capo Spritz blanc ou rouge	8,00 €

## Nos alcools

Ballantines, Johnny Walker, Get 27, Vodka, Gin	5,00 €
Johnny Black	7,00 €
Chivas	7,00 €
Cognac	8,00 €
Rhum Don Papa	9,00 €
Diplomatico	8,00 €

## Nos boissons chaudes

Café	2,00 €
Café allongé	2,20 €
Café décaféiné	2,00 €
Café au lait	3,00 €
Capuccino	3,50 €
Chocolat	3,00 €
Thé noir, vert	3,00 €
Infusion, verveine	3,00 €

## Nos boissons fraîches

<b>Les sodas :</b>	3,00 €
Coca-Cola, Coca zero, Limonade, Liptonic, Orangina, Ice tea pêche, Schweppes agrumes	

<b>Les Eaux :</b>	
Zilia (eau plate) 1/4 l	2,50 €
Zilia (ezu plate) 1l	5,00 €
Zilia pétillante (eau gazeuse) 1/4l	3,00 €
Zilia pétillante (eau gazeuse) 1l	5,00 €

<b>Les jus de fruits Pago :</b> orange, pêche, poire, abricot, ACE, pomme, banane, ananas, tomate	3,00 €
---	--------

<b>Jus de fruits frais :</b> orange ou citron	6,00 €
---	--------

<b>Les sirops :</b> citron, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche, cassis	2,00 €
--	--------

## Nos digestifs

Eau de vie de raisin	4,00 €
Liqueur de Myrte	4,00 €
Liqueur de Limoncello	4,00 €
Liqueur de Châtaigne	4,00 €

Cuisine au  
feu de bois

# Auberge Un Antru Versu

Cuisine au  
feu de bois

## *Nos vins corses AOC en rouge 75cl*

Domaine Andriella (Bonifacio)	31,00 €
Domaine Andriella Extrême (Bonifacio)	42,00 €
Clos d'Alzeto (Ajaccio)	39,00 €
Domaine Petra Bianca, Vinti Legna (Figari)	48,00 €
Clos Columbu (AOC Calvi)	34,00 €
Domaine Fiumicicoli (Sartène)	32,00 €
Castellu Di Baricci (Sartène)	48,00 €
Cuvée Vassilia de Fiumicicoli (Sartène)	48,00 €
Domaine Gentili (Patrimoniù)	45,00 €
L'Alzipratu pumonte (Calvi)	40,00 €
Fior di Lecci (Lecci)	23,00 €
Fior di Lecci cuvée prestige (Lecci)	33,00 €
Château Prince Pierre Napoléon Bonaparte (Calvi)	39,00 €
<b>Cuvée Argentella</b>	
Petit clos Canarelli (Figari)	36,00 €
Clos Canarelli (Figari)	53,00 €



## *Nos vins corses AOC en rosé 75cl*

Fior di Lecci (Lecci)	23,00 €
Domaine Andriella (Bonifacio)	31,00 €
Clos d'Alzeto (Ajaccio)	39,00 €
Domaine Fiumicicoli (Sartène)	32,00 €

## *Nos vins corses AOC en blanc 75cl*

Fior di Lecci (Lecci)	23,00 €
Domaine Andriella (Bonifacio)	40,00 €
Clos Columbu (AOC Calvi)	34,00 €
Clos d'Alzeto (Ajaccio)	49,00 €
Château Prince Pierre Napoléon Bonaparte (Calvi)	39,00 €
<b>Cuvée Argentella</b>	
Castellu di Baricci (Sartène)	48,00 €
Domaine Gentili (Patrimoniù)	45,00 €
Clos Columbu (AOC Calvi) 50cl	23,40 €
Clos Canarelli (Figari)	56,00 €
Domaine Fiumicicoli (Sartène)	34,50 €
Domaine Fiumicicoli (Sartène) 50cl	25,00 €



## *Nos vins corses AOC en rouge rosé 50cl*

Domaine Fiumicicoli (Sartène)	22,00 €
Domaine Andriella (Bonifacio)	21,00 €
Clos d'Alzeto (Ajaccio)	27,00 €
Clos Columbu (AOC Calvi)	23,40 €

## *Nos pichets vins de pays de l'île de beauté*

Le quart de litre	5,00 €
Le demi-litre	10,00 €
Le litre	18,00 €