

MAORA

BEACH

Découvrez notre sélection

FINGER FOOD

ASSIETTE DE FROMAGES 21€

Confiture de figues et noix

TARTARE DE BŒUF 26€

Brunoise de tomates confites, basilic, parmesan, pignons de pin, câpres, mayonnaise à la népita, accompagné de frites

BLINI 26€

Ventrèche de thon gravlax aux herbes, mascarpone et ses condiments, huile à l'aneth, citron caviar

CLUB POULET 27€

Mayonnaise aux œufs durs, tomates, sucrine, poulet, accompagné de frites

TACOS DE CEVICHE 27€

Mérou, guacamole, tomates cerises, citronnelle et sucrine

FRITTO MISTO 29€

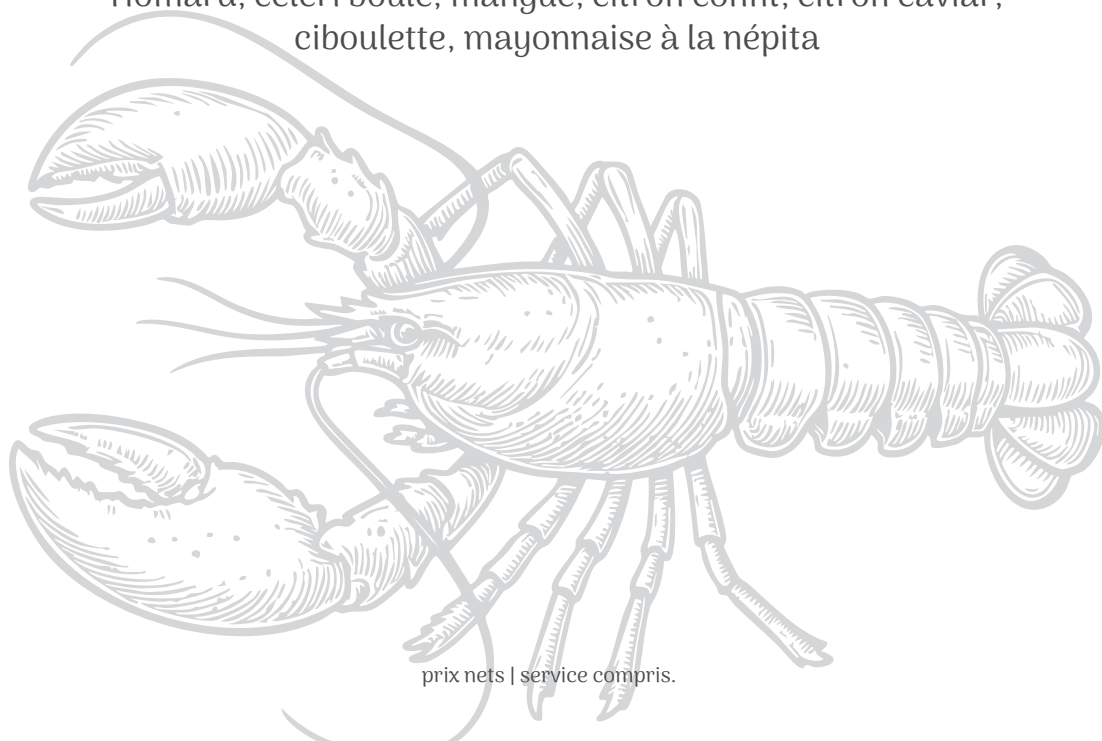
Gambas, calamars, éperlans, carottes, courgettes, poivrons, chili thaï sucré, mayonnaise à la népita

ASSIETTE DE JAMBON CORSE AFFINÉ 24 MOIS AOP 30€

François Albertini

LOBSTER ROLL 56€

Homard, céleri boule, mangue, citron confit, citron caviar, ciboulette, mayonnaise à la népita



LES ENTRÉES

SALADE DE RAIE 24€

Pomme de terre ratte, oignons rouges, câpres, croûtons de pain de mie

CARPACCIO DE POULPE 24€

Crème de poivron rouge, pamplemousse, citron jaune, citron vert, citron caviar, chips de pain, menthe

CARPACCIO DE BŒUF 25€

Roquette, parmesan, pesto

BURRATA DES POUILLES 26€

Tomates colorées et ses billes de balsamique

LE HOUMOUS 27€

Houmous fait maison, chou-fleur rôti, sauce chimichurri, chips de pain carasau



TARTARE DE MÉROU 28€

Œufs de truite, citron caviar

POKE BOWL, THON, POULET OU BŒUF 28€

Quinoa, avocat, edamames, carottes râpées, mangue, wakamés, gingembre rose mariné

CARPACCIO DE PÊCHE LOCALE 29€

Cébette, ciboulette, échalote, piment d'Espelette, huile d'olive, croûtons de pain de mie

SALADE CÉSAR 29€

Poulet pané, anchois à l'huile, œuf parfait, salade romaine, copeaux de parmesan, tomates confites, olives taggiasche, chips de pain

LANGOUSTE À LA CATALANE 74€

1/2 langouste, tomates, oignon rouge

LES PÂTES & RISOTTO



LINGUINE TOMATE BASILIC 26€
STRACCIATELLA ET PESTO

LINGUINE ALLE VONGOLE 35€
SUPPLÉMENT BOUTARGUE 5€
SUPPLÉMENT VONGOLE 9€
Palourdes, persillade et basilic

PACCHERI À L'ENCRE DE SEICHE 39€
AU CHAPON LOCAL
Tomates cerises et tomates confites

RISOTTO DE GAMBAS 38€
Bisque aux agrumes et gingembre

LINGUINE À LA LANGOUSTE
25€ LES 100 G
Bisque de crustacés, tomates cerises, basilic
et piment d'Espelette



LES POISSONS

TENTACULE DE POULPE 32€

Crème d'avocat grillé, crème de poivron, crème de persil,
vinaigrette à l'aneth et au pamplemousse

GAMBAS GRILLÉES 33€ OU XXL 65€

Tagliatelles de courgettes à la menthe

PIÈCE DE PÊCHE LOCALE GRILLÉE 48€

Tagliatelles de courgettes à la menthe

PÊCHE DU JOUR GRILLÉE

15€ LES 100 G

LANGOUSTE GRILLÉE

25€ LES 100 G

*Tous nos poissons sont servis avec un side
& une sauce de votre choix*

SIDES SUPPLÉMENTAIRES 9€

Poêlée de légumes
Purée de pommes de terre nature ou à la truffe
Frites
Sucrine et tomates colorées
Épis de maïs grillé

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES 2€

Beurre blanc
Sauce vierge

LES VIANDES

(K) MERGUEZ KASHER (par 4) **35€**

Livrées par *Jerry Levy*

(K) ENTRECÔTE KASHER (300 g) **55€**

Livrées par *Jerry Levy*

TAGLIATA DE BŒUF **38€**

Roquette, copeaux de parmesan

CÔTE DE VEAU **42€**

Cèpes, échalotes confites et persil

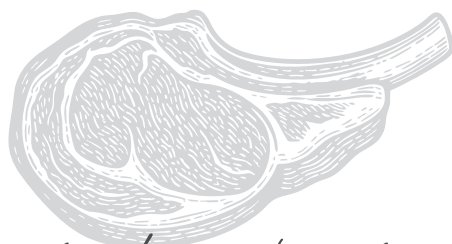
POULET ENTIER (à partager) **ET SON JUS** **75€**

T-BONE **80€**

Black Pearl (Pologne)

CÔTE DE BŒUF (à partager) **180€**

Black Pearl (Pologne)



*Toutes nos viandes sont servis avec un side
& une sauce de votre choix*

SIDES SUPPLÉMENTAIRES **9€**

Poêlée de légumes

Purée de pommes de terre nature ou à la truffe

Frites

Sucrine et tomates colorées

Épis de maïs grillé

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES **2€**

Béarnaise à la népita

Sauce au poivre de myrte

Chimichurri

Mayonnaise roquefort

Jus de veau

Toutes nos viandes sont d'origine Française & Polonaise

prix nets | service compris.

PETIT GOURMET

20€



Plat au choix

PAVÉ DE BŒUF
PIÈCE DE PÊCHE LOCALE
COQUILLETTES JAMBON
LINGUINE À LA SAUCE TOMATE

Dessert au choix

COOKIE
1 BOULE DE GLACE
Vanille, chocolat, stracciatella, pistache,
noisette, citron, framboise, fraise, mangue,
clémentine, noix de coco, cookie, café

Boisson : **SIROP**

LES DESSERTS

GLACES ET SORBETS *Maison Raugi depuis 1937*

FABRICATION ARTISANALE

5€ LA BOULE

Vanille, chocolat, straciatella, pistache,
noisette, citron, framboise, fraise, mangue,
clémentine, noix de coco, cookie, café



L'AGRUME **15€**

Mousse citron vert, insert clémentine, mirliton citron jaune,
sablé, meringue, gel agrumes

MILLE-FEUILLES REVISITÉ VANILLE-PÉCAN **15€**

Crèmeux vanille, noix de pécan caramélisées, praliné pécan maison

TATIN **15€**

Sablé breton, compotée de pommes à la vanille, pomme au four,
sauce caramel au beurre salé, quenelle de mascarpone citronné

TARTARE DU CHEF **15€**

TACOS CHOCOLAT **15€**

Sablé au chocolat, crèmeux chocolat au lait, ganache chocolat noir,
praliné noisette maison, gel mandarine

PAVLOVA **15€**

Coque meringue, marmelade de fraises, brunoise fraises à la menthe,
crème diplomate, sorbet fraise, gel menthe, espuma fraise

ÎLE FLOTTANTE XXL **30€**

ASSIETTE DE FRUITS

25€ (à partager) 2 PERSONNES

50€ XXL

SORBETI « fruits givrés » **15€**

20€ LE PETIT

Citron BIO Corse, clémentine BIO Corse, lime Orezza menthe ou fruit de la passion

50€ XXL

Noix de coco ou mangue Alphonso d'Inde

FRESH TUTTI FRUITY (à partager) **90€**

Mix de fruits givrés et fruits frais

MAORA

BEACH

Découvrez notre sélection

Notre sélection de vins rouges

AU SUD DE LA CORSE

	150 CL	75 CL	12 CL
Aria - Domaine Zuria IGP Île de Beauté - <i>Bonifacio</i>		40€	
Domaine Comte Peraldi AOP Ajaccio - <i>Ajaccio</i>		45€	
Fleur de Murtoli - Toussaint Canarelli IGP île de Beauté		50€	
Capi Nera - Domaine Petra Bianca AOP Corse - <i>Figari</i>		50€	
Clos Canarelli AOP Corse - <i>Figari</i>	140€	70€	
Le Petit Plongeur - Domaine Comte Peraldi AOP Ajaccio - <i>Ajaccio</i>		70€	
Vaccelli - Domaine Vaccelli AOP Ajaccio - <i>Ajaccio</i>		80€	
Clan di Fossi - Buzzo Bunifazziu IGP Île de Beauté - <i>Bonifacio</i>		80€	
Tarra di Sognu - Yves Canarelli Vin de France - <i>Figari</i>		110€	
Granit - Domaine Vaccelli AOP Ajaccio - <i>Ajaccio</i>		125€	
Quartz - Domaine Vaccelli AOP Ajaccio - <i>Ajaccio</i>		125€	
Stintinu - Domaine Zuria IGP Île de Beauté - <i>Bonifacio</i>		130€	
Ministre Impérial - Domaine Abbatucci Vin de France - <i>Ajaccio</i>		140€	


EN HAUTE-CORSE

	150 CL	75 CL	12 CL
1769 - Clos Venturi AOP Corse - <i>Ponte-Leccia</i>		40€	8€
Cuvée des Pierres - Clos Canereccia AOP Corse - <i>Aléria</i>		40€	
Brama - Clos Venturi AOP Corse - <i>Ponte-Leccia</i>		60€	
Grande Cuvée - Clos Teddi AOP Patrimoine - <i>Saint-Florent</i>		65€	12€
Bleu Impérial - Château Prince Pierre Napoléon Bonaparte AOP Corse - <i>Calvi</i>		80€	
Cantinone - Domaine Vico AOP Corse - <i>Ponte-Leccia</i>		95€	
Chemin de Croix 2020/2021/2022 - Clos Venturi AOP Corse - <i>Ponte-Leccia</i>		240€	




Notre sélection de vins rosés

AU SUD DE LA CORSE

	150 CL	75 CL	12 CL
Clos Marc Aurèle - Domaine de Tanella AOP Corse - <i>Figari</i>		35€	
Aria - Domaine Zuria IGP Île de Beauté - <i>Bonifacio</i>	80€	40€	
Monica - Domaine de Granajolo AOP Corse - <i>Porto Vecchio</i>		40€	
Prima - Domaine Mondoloni AOP Corse - <i>Sartène</i>		40€	
Fleur de Murtoli - Toussaint Canarelli IGP Île de Beauté	95€	45€	
Ciafara - Buzzo Bunifazzu IGP Île de Beauté - <i>Bonifacio</i>	95€	45€	
Jules - Domaine de Peretti Della Rocca AOP Corse - <i>Figari</i>		45€	
Clos Finidari AOP Corse - <i>Figari</i>		45€	
Vintilegna - Domaine de Petra Bianca AOP Corse - <i>Figari</i>		50€	
Vaccelli - Domaine Vaccelli AOP Ajaccio - <i>Ajaccio</i>		55€	
Initiale -  BIO - Domaine Zuria IGP Île de Beauté - <i>Bonifacio</i>	120€	60€	
Clos Canarelli AOP Corse - <i>Figari</i>	120€	60€	
Suarte - Domaine de Tanella AOP Corse - <i>Figari</i>		65€	

EN HAUTE-CORSE

	150 CL	75 CL	12 CL
1769 - Clos Venturi AOP Corse - <i>Ponte-Leccia</i>		35€	7€
A Mandria -  BIO - Domaine Signadore AOP Patrimoine - <i>Paggio d'Oletta</i>		40€	
Argentella - Château Prince Pierre Napoléon Bonaparte AOP Corse - <i>Calvi</i>		45€	
Grande Cuvée - Clos Teddi AOP Patrimoine - <i>Saint-Florent</i>		50€	10€
Pumonte - Domaine Alzipratu AOP Corse - <i>Calvi</i>		50€	





Notre sélection de vins blancs

AU SUD DE LA CORSE


	150 CL	75 CL	12 CL
Clos Marc Aurèle - Domaine de Tanella AOP Corse - <i>Figari</i>		35€	
Aria - Domaine Zuria IGP Île de Beauté - <i>Bonifacio</i>	80€	40€	
Fleur de Murtoli - Toussaint Canarelli IGP Île de Beauté	100€	50€	
Jules - Domaine de Peretti Della Rocca AOP Corse - <i>Figari</i>		55€	
Prima - Domaine Mondoloni AOP Corse - <i>Sartène</i>		55€	
Roca Gianca - Buzzo Bunifazziu IGP Île de Beauté - <i>Bonifacio</i>	125€	60€	
Clos Finidari AOP Corse - <i>Figari</i>		60€	
Pavonia - Domaine Petra Bianca AOP Corse - <i>Figari</i>		65€	
Domaine I Santi IGP Île de Beauté - <i>Bonifacio</i>		70€	
Clos Canarelli AOP Corse - <i>Figari</i>	150€	75€	
Grande Réserve Cuvée Alexandra - Domaine de Tanella AOP Corse - <i>Figari</i>		75€	
Cuvée Clémence - Domaine Comte Peraldi AOP Ajaccio - <i>Ajaccio</i>		85€	
Suarte - Domaine de Tanella AOP Corse - <i>Figari</i>		90€	
Santa Giulia - Domaine Zuria IGP Île de Beauté - <i>Bonifacio</i>		110€	
Terra di Sagnu - Yves Canarelli Vin de France - <i>Figari</i>	220€	110€	
Diplomate d'Empire - Domaine Abbatucci Vin de France - <i>Ajaccio</i>		130€	
Granit - Domaine Vaccelli AOP Ajaccio - <i>Ajaccio</i>		145€	
Grocci -  BIO - Domaine Zuria IGP Île de Beauté - <i>Bonifacio</i>	250€		

EN HAUTE-CORSE


	150 CL	75 CL	12 CL
1769 - Clos Venturi AOP Corse - <i>Ponte-Leccia</i>		40€	8€
Cuvée des Pierres - Clos Canereccia AOP Corse - <i>Aléria</i>		40€	
Inizia - Domaine Signadore AOP Patrimoine - <i>Poggio d'Oletta</i>		45€	
Domaine Gioielli AOP Coteaux du Cap Corse - <i>Rogliano</i>		50€	
YL - Yves Leccia AOP Patrimoine - <i>Poggio d'Oletta</i>		55€	
Argentella - Château Prince Pierre Napoléon Bonaparte AOP Corse - <i>Calvi</i>		55€	
Brama (BG) - Clos Venturi AOP Corse - <i>Ponte-Leccia</i>		60€	
Pumonte - Domaine Alzipratu AOP Corse - <i>Calvi</i>		65€	
Grande Cuvée - Clos Teddi AOP Patrimoine - <i>Saint-Florent</i>		65€	12€
Marine - Domaine Pierreti AOP Coteaux du Cap Corse - <i>Santa Severa</i>		70€	
Altare - Clos Venturi AOP Corse - <i>Ponte-Leccia</i>		135€	

Notre sélection de vins d'ailleurs

NOS VINS ROSÉS

	150 CL	75 CL	12 CL
Symphonie - Château Sainte-Marguerite AOP Côtes de Provence		45€	
Prestige - Château Minuty AOP Côtes de Provence	110€	50€	
Château de Selle -  BIO - Domaine Ott AOP Côtes de Provence	200€	95€	
«281» - Château Minuty AOP Côtes de Provence	250€	125€	

NOS VINS BLANCS

	150 CL	75 CL	12 CL
Sancerre - Domaine Vacheron		85€	
Clos Mireille -  BIO - Domaine Ott Côtes de Provence	190€	95€	
Chablis Grand Cru «Le Clos» - J. Moreau 2022		165€	
Puligny-Montrachet - J. Carrillon 2022		185€	
«Le Cailleret» - Chassagne-Montrachet 1er Cru Domaine Fontaine-Gagnard 2023		185€	
Boudriotte - Chassagne-Montrachet 1er Cru - Jean-Claude Ramonet 2020		255€	
Corton-Charlemagne - Latour 2019		385€	
Bâtard-Montrachet Grand Cru - Jean-Claude Ramonet 2020		925€	

NOS VINS ROUGES

	150 CL	75 CL	12 CL
La Dame de Montrose - Saint-Estèphe 2017		105€	
Clos des Chênes - Volnay 1er Cru Domaine Fontaine-Gagnard 2022		165€	
Chambolle-Musigny - Taupenot-Merme 2021		250€	
Charmes-Chambertin Grand Cru - Boisset 2017		480€	
Grands-Échezeaux Grand Cru - Latour 2017		545€	

NOS VINS KASHER

	150 CL	75 CL	12 CL
Whispering Angel (Kasher) - Château d'Esclans Côtes de Provence Rosé		80€	
Gamla Chardonnay - Golan Heights Winery Blanc		75€	
Gamla Cabernet Sauvignon - Golan Heights Winery Rouge		85€	

Nos grands flacons

NOS JEROBOAMS

300 CL

Prestige Rosé - Château Minuty Côtes de Provence	280€
Clos Canarelli Rosé AOP Corse - <i>Figari</i>	300€
Roca Gianca Blanc - Buzzo Bunifazzu IGP Île de Beauté - <i>Bonfaccio</i>	350€
Château de Selle -  BIO - Domaine Ott Côtes de Provence	550€
Clos Mireille Blanc -  BIO - Domaine Ott Côtes de Provence	550€
Deutz Brut Champagne	650€

NOS MATHUSALEMS

300 CL

Clos Canarelli Rosé AOP Corse - <i>Figari</i>	650€
Deutz Brut Champagne	1300€



Nos champagnes

NOS CHAMPAGNES BRUT

	150 CL	75 CL	12 CL
Laurent Perrier		105€	19€
Mumm		105€	
Deutz	220€	110€	
Louis Roederer Collection		120€	
Veuve Clicquot		130€	

NOS CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

	150 CL	75 CL	12 CL
Billecart-Salmon	380€	180€	
Perrier-Jouët	380€	180€	
Laurent-Perrier	440€	200€	
Ruinart	440€	200€	

NOS CHAMPAGNES ROSÉS

	150 CL	75 CL	12 CL
Billecart-Salmon	380€	180€	
Laurent-Perrier	440€	200€	

NOS CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES

	150 CL	75 CL	12 CL
Amour de Deutz	550€	280€	
Laurent-Perrier Grand Siècle n°25		320€	
Perrier-Jouët Belle Époque 2014		450€	
Dom Pérignon	1100€	450€	
Cristal- Louis Roederer		500€	
Salon 2013		1300€	

