

Bienvenue Welcome benvenuto willkommen

Le Rendez-Vous

RESTAURANT - COCKTAILS - GLACIER

Entrées à partager "ou pas"

Poulpe en Persillade 12 € <i>Parsley Octopus</i>
Planche de Charcuterie Corse 15 € <i>Platter of assorted corsican Cold Meat</i>
Houmous maison et son Pain Pita 9 € <i>Homemade Humus and its pita bread</i>
Gambas croustillantes 13 € <i>Crunchy Prawns</i>
Sardinettes à l'huile d'Olive "La Guildive", Pain Toasté 11 € <i>Little Sardines in olive oil "La Guildive" with toasted bread</i>
Ceviche de Dorade au Lait de Coco, Fruit de la Passion & Piment d'Espelette 18 € <i>Sea Bream Ceviche with Coco milk, Passion Fruit & Espelette Pepper</i>
Tartare de Saumon Label Rouge, Jus d'Agrumes & Yuzu 17 € <i>Red label Salmon Tartar, Citrus juice & Yuzu</i>

Salades

Burrata 200g & Tartare de Tomates, Pesto, Crème Balsamique 16 € <i>200g Burrata cheese with tomato tartar, pesto, Balsamic cream</i>
Vegan Bowl (Quinoa, Avocat, Pickles de chou rouge, Pois Chiches, Edaname, Carotte, Falafels) 16 € <i>Vegan Bowl salad (quinoa, avocado, red cabbage pickles, chickpeas, Edaname, carrots and falafels)</i>
Salade de poulpe tiède, pommes Grenailles 17 € <i>Lukewarm Octopus salad with small potatoes</i>
Salade César 16 € <i>(Cœur de romaine, poulet croustillant, copeaux de parmesan, œuf mollet bio, pancetta, tomate cerise, sauce à l'anchois)</i> <i>Caesar Salad (Lettuce, crunchy chicken, parmesan, organic poched egg, cherry tomatoes, anchovy sauce)</i>

Plats

Retour de Pêche en Croûte d'Aïoli & Petits Légumes Croquants 27 € <i>Fish of the day breaded with garlic and crunchy vegetables</i>
Tataki de Thon, Riz Thaï & Sauce Coco Curry 25 € <i>Tuna tataki, Thai rice and Coco Curry Sauce</i>
Poêlée de calamars & son Risotto Crémeux au Parmesan 22 € <i>Pan-fried Squids with creamy parmesan Risotto</i>
Suprême de Poulet Fermier, Écrasé de Pomme de Terre, Crème de Lard Fumée 20 € <i>Farm raised chicken supreme, mashed potatoes, Smoked Bacon Cream</i>
Pièce de bœuf grillé, sauce chimichouri, pommes grenailles rôties 25 € <i>Grilled piece of beef, Chimichouri sauce, roasted small potatoes</i>
Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan, Basilic, Frites Maison 19 € <i>Beef Carpaccio, Parmesan, Basil and homemade French Fries</i>
Corsican Burger & ses Frites Maison (Pain Brioché, Tome Corse, Steak de Veau Corse, Panzetta, Salade, Tomate) 19 € <i>Corsican Burger & Homemade French Fries (Corsican cheese Tome, Veal steak, Panzetta, salade, Tomato)</i>
Les Rigatoni à la Truffe 24 € <i>Truffle Rigatoni pasta</i>
Gros Fusili au Pesto, Pistache et Straciatella 22 € <i>Big Fusili with Pesto, Pistachio and Straciatella</i>

Tapas

À PARTIR DE 18H30
FROM 6.30 PM

Poulet Panko & sa Sauce Chili 9 € <i>Panko chicken and its chili sauce</i>
Croque Monsieur à la Truffe 10 € <i>Truffled toasted sandwich</i>
Straciatella Fondante, huile d'olive, basilic 10 € <i>Melting straciatella</i>
Poulpe en Persillade 12 € <i>Parsley Octopus</i>
Planche de Charcuterie Corse 16 € <i>Platter of assorted corsican Cold Meat</i>
Gambas croustillantes 13 €
Beignets de Fromage Corse et son coulis de tomate (6 pièces) 11 € <i>Corsican cheese in fritter, with tomato coulis</i>
Falafels sauce blanche (6 pièces) 8 € <i>Falafels with white sauce</i>
Chiffonnade de jambon truffé 10 € <i>Thin slices of truffled ham</i>

Menu enfants

12€

Steack haché frites <i>Ground beef patty with French frie</i>
ou / or
Pâtes sauce tomate <i>Pasta Tomato sauce</i>
ou / or
Poulet croustillant pâtes <i>Crispy chicken and pasta</i>
+
1 boule de glace au choix <i>1 ice cream scoop of your choice</i>

Suivez-nous sur
Follow us on



@lerendezvousilerousse