

NOS FRUITS DE MER

Huîtres Gillardeau N°3 _____ par 3 - 28 _____ par 6 - 56 _____ par 9 - 84

Moules _____ par 6 - 7 _____ par 12 - 14 _____ par 24 - 28

Bulots _____ 31
la portion environ 400gr

Palourdes _____ par 6 - 18 _____ par 12 - 36

Crevettes BIO _____ 43
le bouquet 6 pièces

Langoustines _____ par 3 - 37 _____ par 6 - 74

Prix net en Euros - Taxes et service compris
Conformément au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015
la liste des allergènes est à votre disposition.

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

L'ÉCUME

99

4 huîtres Gillardeau / 8 bulots / 6 moules
3 palourdes / 3 crevettes **bio**

L'ÉCAILLER

129

3 huîtres Gillardeau / 6 moules / 6 palourdes / 3 crevettes **bio**
400gr bulots / 3 langoustines

LE CARAVELLE

149

6 huîtres Gillardeau / 400gr bulots
12 moules / 6 palourdes / 6 crevettes **bio**

LE SUPER CARAVELLE

259

12 huîtres Gillardeau / 400gr bulots / 12 moules
6 palourdes / 6 crevettes **bio** / 4 langoustines

L'IMPÉRIAL

259

12 huîtres Gillardeau / 400gr bulots / 12 moules / 6 palourdes
6 crevettes **bio** / 4 langoustines

Supplément langouste pochée - minimum 400gr

les 100gr 28

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAMA

Les moules farcies	21
La traditionnelle pâte fraîche en lasagne	26
Aubergine à la Bonifacienne & sa sauce bolognaise	29
Le trio, une déclinaison de nos spécialités	33

POUR COMMENCER

La pêche locale	49
taillée en carpaccio, patate douce, gel d'agrumes	
Le poulpe	48
pulpe d'aubergine fumée, ail noir, jeune frisée	
La sérieole	46
en émincée, accompagnée d'une déclinaison de cerises	
Les petits violets	37
crémeux d'artichaut camus, jus de barigoule corsé	
Cassolette de la Caravelle en persillade	pour 2 pers. 65
palourdes, gambas, calamars, langoustine	
Les raviolis Julien	42
farcies de Saint-pierre et gambas liées au corail d'oursins, émulsion de crustacés	
Le foie gras	39
escalopine poêlée, poire pochée au vin blanc, terreau de céréales	
Le rouget	45
en millefeuille, compotée d'oignons, émincé champignons de Paris	
La soupe de poissons de roche dans sa pure tradition	42
façon Caravelle, croûtons, ail, rouille, fromage râpé	

NOS RISOTTOS & LINGUINE

Risotto langoustines	41
juste saisies et consommé de tête	
Risotto à la truffe	44
parfumé à la truffe, jus de viande	
Risotto roquette & burratina	36
pesto de roquette, burratina prête à fondre	
Linguine tomates et basilic	28
sauce tomates fraîches, jeunes pousses de basilic	
Linguine alle vongole	41
vin blanc, ail, persil	

LA PÊCHE LOCALE

selon arrivage, accompagné de son écrasé de pomme de terre à la truffe,
ou à la ciboulette et légumes de saison glacés

Les grosses pièces entières grillées denti, mérrou, sar, corbe, rouget, saint-pierre	les 100gr 19
Le chapon de Bonifacio braisé façon Provençale	les 100gr 19
Loup de ligne grillé ou en croûte de sel	les 100gr 22
Filet de poisson, selon le retour de pêche fumet légèrement citronné	58

LA LANGOUSTE DE BONIFACIO

minimum servie 400gr

Grillée cuisinée au beurre de corail, basilic et citron	les 100gr 28
En linguine snackée sur la plancha puis mijotée à la crème de crustacé	les 100gr 28
À la Catalane cûte dans un court bouillon, tomates du jardin, balsamique, basilic, oignons rouges	les 100gr 28

LA VÉRITABLE BOUILLABAISSE DE BONIFACIO

selon arrivage - 2 personnes minimum

Aux poissons de roche parfumée au safran, servie avec sa rouille, croûtons, gousses d'ail	pour 2 pers. 249
---	------------------

LES VIANDES

Le cochon filet et poitrine confits à la sauge en basse température, purée fine de patates douces, jeunes légumes glacés	39
La côte de veau origine France gnocchi poêlés, jus corsé à la sarriette	56
L'épaule d'agneau de lait des Pyrénées confite, roseval au vieux parmesan	pour 2 pers. 98
Boeuf Angus de Castille pour 2 pers. sur l'os, persillée, roseval au vieux parmesan	prix pour 100gr - mini. 1kg. 19.5
Filet de boeuf purée fine de pommes de terre, mini légumes, sauce foie gras	58