



LES GOUVERNEURS

NOS ENTRÉES À PARTAGER...

Soupe de poisson et sa rouille maison | 24€

Petits croûtons et fromage râpé



Carpaccio de boeuf Charolais | 21€

Pesto, parmesan, roquette, tomates confites & légumes grillés



La planche nustrale | 26€

Saucisse, coppa, lonzo & jambon Semidei, charcuterie traditionnelle, fabrication artisanale

Focaccia maison "Terre" | 21€

Burratina, pesto maison, chiffonnade de Jambon cru



Focaccia maison "Mer" | 24€

Crème aux herbes, calamars persillés et anchois à la bastiaise



Assiette de fromages Corse et confiture de figues | 14€



...NOS PLATS

Tagliata de boeuf Charolais | 29€



Olives taggiasche, pesto croquant sur son lit de salade, pommes de terre grenailles et légumes du moment

Steak d'Espadon | 32€



Ecrasé de pommes de terre, légumes, sauce vierge aux agrumes

Le poulpe en sauce tomate | 28€



Pappardelle fraîches

Risotto végétarien du moment | 21€



Suggestion du moment...



LES GOUVERNEURS

OUR STARTERS TO SHARE...

Fish soup and homemade rust | 24€

Small croutons and grated cheese

Charolais beef carpaccio | 21€

Pesto, parmesan, arugula, candied tomatoes & grilled vegetables

Nustral plank | 26€

Sausage, coppa, lonzo & Semidei ham, traditional charcuterie, artisanal production

Homemade focaccia from the Land | 21€

Burratina, homemade pesto, raw ham chiffonade

Focaccia house from the Sea | 24€

Herb cream, parsley squid and bastiaise anchovies

Plate of Corsican cheeses and fig jams | 14€

...OUR DISHES

Charolais beef tagliata | 29€

Taggiasche olives, crunchy pesto on a bed of baby potato salad and seasonal vegetables

Swordfish steak | 32€

Mashed potatoes, vegetables, citrus virgin sauce

Octopus in tomato sauce | 28€

Fresh papardel

Vegetarian risotto of the day | 21€



Suggestion of the moment....

Prix service compris

LES GOUVERNEURS

★ ★ BASTIA ★ ★