

# la caravelle

HOTEL & RESTAURANT

## LES SPÉCIALITÉS DE LA MAMA

Les moules farcies	20
La traditionnelle pâte fraîche en lasagne	25
Aubergine à la Bonifacienne & sa sauce bolognaise	28
Le trio, une déclinaison de nos spécialités	32

## POUR COMMENCER

<b>La pêche du Maximus</b> taillée en carpaccio, patate douce, gel d'agrumes	44
<b>Le poulpe</b> pulpe d'aubergines fumée, ail noir, jeune frisée	46
<b>Les petits violets</b> crémeux d'artichaut Camus, jus de barigoule corsé	35
<b>Cassolette de la Caravelle en persillade</b> palourdes, gambas, calamars, langoustine	58
<b>Les raviolis Julien</b> farcies de Saint-pierre et gambas liées au corail d'ourfins, émulsion de crustacés	39
<b>Le foie gras</b> oignons confits et jus d'oignons	36
<b>La soupe de poissons de roche dans sa pure tradition</b> façon Caravelle, croûtons, ail, rouille, fromage râpé	41

## NOS RISOTTOS & LINGUINE

<b>Risotto langoustines</b> juste saisies et consommé de tête	39
<b>Risotto à la truffe</b> parfumé à la truffe, jus de viande	43
<b>Linguine tomates et basilic</b> sauce tomates fraîches, jeunes pousses de basilic	26
<b>Linguine alle vongole</b> vin blanc, ail, persil	39

## LA PÊCHE LOCALE

selon arrivage, accompagné de pommes écrasées à la truffe

<b>Les grosses pièces entières grillées</b> denti, mérrou, sar, corbe, rouget, saint-pierre	les 100gr	17
<b>Le chapon de Bonifacio braisé</b> façon Provençale	les 100gr	17
<b>Loup de ligne</b> grillé ou en croûte de sel	les 100gr	19
<b>Filet de poisson, selon le retour de pêche</b> fumet légèrement citronné		52

## LA LANGOUSTE DE BONIFACIO

minimum servie 400gr

<b>Grillée</b> cuisinée au beurre de corail, basilic et citron	les 100gr	27
<b>En linguine</b> snackée sur la plancha puis mijotée à la crème de crustacé	les 100gr	27
<b>À la Catalane</b> cuite dans un court bouillon, tomates du jardin, balsamique, basilic et oignons rouges	les 100gr	27

## LA VERITABLE BOUILLABAISSE DE BONIFACIO

selon arrivage - 2 personnes minimum

<b>Aux poissons de roche</b> parfumée au safran, servie avec sa rouille, croûtons et gousses d'ail	pour 2 pers.	240
---	--------------	-----



## LES VIANDES

<b>Lomo de cochon ibérique</b> pressé de céleri, échalotes confites, sarrasin, jus de céleri	38
<b>Côte de veau origine France</b> zita, crème de parmesan, jeunes poireaux brûlés, tomates confites	54
<b>L'épaule d'agneau de lait des Pyrénées pour 2 pers.</b> confite, roseval au vieux parmesan	68
<b>Boeuf Angus de Castille pour 2 pers.</b> sur l'os, persillée, roseval au vieux parmesan	prix pour 100gr - mini. 1kg 19

## NOS DESSERTS

<b>Le baba</b> crémeux et gel citron, sorbet Kalamasi	15
<b>La pavlova</b> diplomate vanille, meringue menthe, sorbet fraise	16
<b>La framboise</b> comme un millefeuille, pistache, sorbet framboise	16
<b>Le chocolat tonka</b> biscuit cacao, noisette, ganache tonka	15
<b>L'ananas</b> en carpaccio, citron caviar, sorbet vanille	15
<b>Les crêpes Suzette</b> flambées façon Caravelle, glace vanille	18
<b>La sélection du moment de glaces &amp; sorbets</b> la boule	4
<b>L'assiette de fromages</b> de nos régions Corse	18

Notre chef : Anthony Bourguignon

 la.caravelle.bonifacio  la caravelle official [www.hotelcaravelle.fr](http://www.hotelcaravelle.fr)

Prix net en Euros - Taxes et service compris  
All prices are in Euros - Taxes and charges included



PENSEZ A NOS  
FRUITS DE MER  
DEMANDEZ NOTRE CARTE  
SPÉCIALE «FRUITS DE MER»