





*Sous l'ombre des pins parasols, la grande terrasse de l'Hôtel Les Mouettes, adresse mythique d'Ajaccio, offre une vue imprenable sur la mer et un lieu de vie où chaque moment, du petit-déjeuner au digestif, se savoure avec la beauté de l'île.*

*Le terroir corse se révèle ici dans toute sa richesse : des produits locaux d'exception, les herbes aromatiques qui parfument chaque plat et les vins aux arômes uniques.*

*Chaque bouchée est un voyage de saveurs entre terre et mer, dans un lieu chargé d'histoire, où l'âme de la Corse de bord de mer se vit pleinement*



# NUSTRALE

<b>Assiette de fromages Corse fermiers</b>	<b>25€</b>
<b>Assiette de charcuteries Corse fermières</b>	<b>25€</b>
<b>U Spuntinu</b> planche de charcuteries et fromages Corse fermiers	<b>45€</b>
<b>Assiette de saucisson Corse</b>	<b>16€</b>

## SALADES ET SANDWICHES

<b>Salade César</b> Romaine, poulet croustillant, parmesan et sauce César	<b>29€</b>
<b>Salade Les Mouettes</b> Romaine, fenouil, pomelos, aneth, et céleri branche	<b>23€</b>
<b>Club sandwich poulet</b> Poulet grillé, mayonnaise, tomate, œuf et sucrose	<b>29€</b>
<b>Club sandwich avocat</b> Avocat, mayonnaise, tomate, œuf et sucrose	<b>23€</b>



# HORS D'ŒUVRE

<b>Œuf mimosa</b>	<b>19€</b>
Mayonnaise maison et boutargue de Biguglia	
<b>Poireaux vinaigrette</b>	<b>15€</b>
Brûlés, cornichons, câpres et cerfeuil	
<b>Sashimi de maigre</b>	<b>19€</b>
Citron vert, huile d'olive et aneth	
<b>Huitres de Diana</b>	<b>18€</b>
Gratinées au parmesan, ail et épinards	

# PLATS

<b>Soupe de poisson du Golfe</b>	<b>29€</b>
Confit à l'huile d'olive et brunoise de légumes	
<b>Entrecôte Angus</b>	<b>39€</b>
Grillée au barbecue, frites maison	
<b>Tartare de veau corse (P&amp;D Bianchi)</b>	<b>26€</b>
Façon Tonnato, frites maison	
<b>Linguine aux langoustines</b>	<b>45€</b>
Rôties et bisque	



# DESSERTS

- Mousse au chocolat** 18€  
Servie à la cuillère, noisettes caramélisées
- Coupe de fraises corse** 17€  
Sorbet fraise et chantilly
- Riz au lait** 15€  
Caramel et citron vert
- Glaces et sorbets** 5€ la boule  
Chocolat, vanille, café blanc, framboise, fraise, citron, clémentine et fromage blanc

# LA CARTE DES ENFANTS

- Poulet pané** 18€  
Frites, pâtes ou légumes
- Poisson du Golfe** 18€  
Frites, pâtes ou légumes
- Pâtes Pomodorini** 16€



# NOS PRODUCTEURS

CORSOEUF | Producteur d'œufs bio à Lecci

FÉLIX TORRE | Eleveur et producteur de porcs corses à Cuttoli

PAUL BIANCHI | Éleveur de veau corse à Villanova

PIERRE PLANET | Pêcheur et producteur de Boutargue à Biguglia

JULIEN MARTINEZ | Pêcheur à Solenzara

OLIVIER HAZAN | Pêcheur à Ajaccio

JOSÉ BRESCAGLIA | Producteur de safran à Ucciani

L'ORTU DE SANTA GHJUVA | Producteur maraicher bio à Cauro

BOULANGERIE PIERRE | Boulanger à Ajaccio

JOHANNA SOTTON | Eleveuse de chèvres et fromagère à Arbori

VANINA MALLARONI | Producteur de fromages à Sartène

RAPHAEL VESPERINI | Eleveur de chèvre Fromager à Sarrola



# ALLERGÈNES

Assiette charcuterie : /

Assiette de fromage : lactose

Assiette de saucisson : /

César : œuf, gluten, sulfite, moutarde

Les mouettes : céleri

Club poulet : œuf, gluten, moutarde

Club avocat : œuf, gluten, moutarde

Œuf mimosa: œuf, poisson, moutarde

Poireaux: sulfite, œuf, moutarde

Sashimi: poisson

Huitre : mollusque

Soupe : poisson, céleri, gluten, sulfite

Entrecôte : lactose

Tartare : sulfite, poisson, moutarde, œuf

Linguine langoustines : crustacés, gluten, œuf

Poulet enfant : gluten

Poisson enfant : gluten, poisson

Pomodorini : gluten

Mousse : œuf, fruits à coques, lactose

Fraise : /

Riz au lait : lactose, fruits à coques

Glace : lactose

