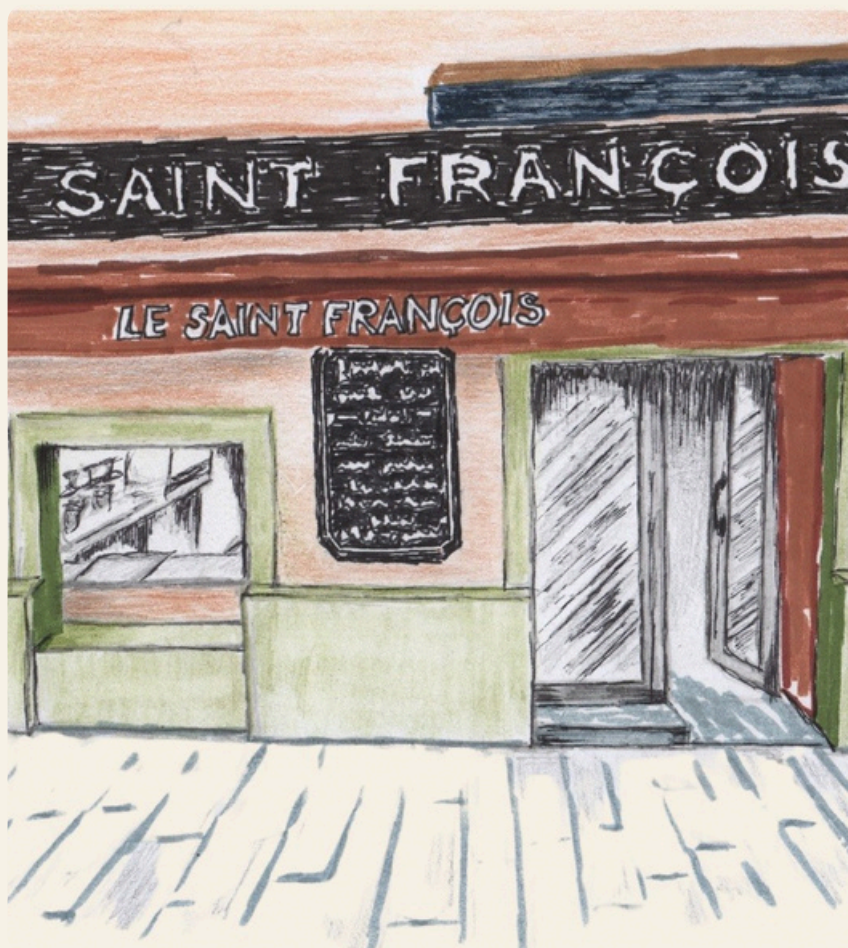


SERVICE CONTINU



BRASSERIE



CUISINE MAISON - PRODUITS FRAIS
SERVICE CONTINU

7 rue César Campinchi · 0627846773 · @lesaintfrancoisbastia

SERVICE CONTINU

AFFAIRE FAMILIALE

AFFAIRE FAMILIALE

UNE PETITE SOIF ?

Demandez notre vin du mois

POUR COMMENCER

ŒUF MIMOSA ----- 12

Par 4 · supplément Truffe ou Boutargue +3

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ ----- 15

Servi avec du Citron et de la Mayonnaise Maison

POULET PANÉ MAISON, MAYO MAISON ----- 12

Par 4

FÊTA AOP ASSAISONNÉE ----- 9

à Partager

BRUSCHETTA, BURRATA ----- 16

Pesto de Saison, Tomates Séchées, Noisettes

SALADES

SALADE DE SAISON

Aux Produits de Saison, demandez nous

SALADE CAESAR ----- 18.5

Sauce Caesar, Poulets Panés, Œuf, Parmesan, Pancetta

SALADE DE CÉRÉALES ----- 15.5

Fêta, Cranberries, Pancetta Snackée

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ----- 15.5

Chèvre Cendrée, Pancetta Snackée, Sauce Miel Vin Rouge

CROQUES

*Pain de campagne « A Pagnotta» au levain et sauce Mornay maison
servis avec salade.*

CROQUE DE SAISON

Aux Produits de Saison, demandez nous

LE BOUTARGUE ----- 18.5

Burrata, Boutargue Fraîche, Œuf au Plat

LE MONSIEUR ----- 14.5

Jambon Supérieur, Comté AOP

LE TRUFFE ----- 17.5

Jambon Supérieur, Emmental Truffé, Truffe en Lamelle

LE SAUMON ----- 16.5

Saumon Fumé, Fromage de Chèvre

LE CAESAR ----- 17.5

Poulet Pané Maison, Parmesan, Sauce Caesar

GRILLED CHEESE ----- 17

Emmental, Cheddar, Tomates Séchées et Pesto de Saison

SUPPLÉMENTS

TRUFFE RÂPÉE 2,5 - ŒUF AU PLAT 1,5 - BURRATA 6 - SALADE AU PARMESAN 4,5

CRÊPES OU OMELETTES

spécialité

LA BOUTARGUE	18
<i>Boutargue Fraîche Râpée et en Morceau</i>	
LA SIMPLE	14.5
<i>Jambon, Fromage</i>	
LA TRUFFE	16
<i>Jambon, Emmental, Lamelles de Truffes</i>	
LA COMPLÈTE	16
<i>Jambon, Fromage, Champignons Frais, Œuf au Plat</i>	
LA COMPLÈTE TRUFFE	17.5
<i>Jambon, Truffe, Champignons Frais, Œuf au Plat</i>	
LA SAUMON	15
<i>Saumon Fumé , Crème Maison</i>	

SUPPLÉMENTS ET ACCOMPAGNEMENTS

TRUFFE RÂPÉE 2,5 · BURRATA 5,5 · SALADE 4,5
SALADE AU PARMESAN 6

CRÊPES SUCRÉS

LES SIGNATURES

PRALINÉ	7
CINNAMON ROLL	7
LA SNICKERS	8
CRÈME DE PISTACHE	8
CARAMEL BEURRE SALÉ,	7
CACAHUÈTES	
CONFITURE DE SAISON MAISON	7
LA TATIN	9
BEURRE DE CACAHUÈTE,	9
BANANE	

LES CLASSIQUES

NUTELLA, SUCRE	
SUCRE CITRON OU SIROP	4.5
D'ÉRABLE	
NUTELLA BANANE	5
NUTELLA BANANE COCO	5.5
BACON GRILLÉ ET SIROP	7
D'ÉRABLE	

GAUFRES OU PANCAKES

PRALINÉ	8
CINNAMON ROLL	8
LA SNICKERS	9
CRÈME DE PISTACHE	9
CARAMEL BEURRE SALÉ	9
CACAHUÈTES	
CONFITURE DE SAISON MAISON	8
LA TATIN	10
BEURRE DE CACAHUÈTE	10
BANANE	

NUTELLA, SUCRE	
SUCRE CITRON OU SIROP	5.5
D'ÉRABLE	
NUTELLA BANANE	6
NUTELLA BANANE COCO	6.5
BACON GRILLÉ ET SIROP	8
D'ÉRABLE	

DOUCEURS

AFFOGATO 9

Frozen Yogourt, Café Nespresso, Praliné Maison

CRUMBLE MINUTE 8.5

Monté Minute, Chaud ou Froid, sans fond de tarte

SNICKERS 9

Monté Minute, Caramel Beurre Salé Maison, Cacahuètes, Nutella

COMPOTÉE MAISON 8.5

de Pommes, Chaude ou Froide · sans gluten

TIRAMISÙ MINUTE 8.5

Monté Minute, Café et Parfum au choix

FROMAGE BLANC 9.5

Compotée de Pommes, Granola Maison · sans gluten

FROZEN YOGURT

LA BASE 6

TOPPINGS SIGNATURES 2

crumble granola
compotée de pomme

NAPPAGES SIGNATURES 3

beurre de cacahuète caramel beurre salé
praliné miel

UNE PETITE SOIF ?

NOS BOISSONS FRAICHES

SIGNATURES

CITRONNADE: CITRONS PRESSÉ, EAU MINÉRALE 6

LEVEL UP: SKYR, LAIT, AÇAÏ, BANANE, COLLAGÈNE 9

A.C.E: ORANGE, CAROTTE, CITRON 7 / 9

ÉNERGIE: ORANGE, CAROTTE, FRUITS DE LA PASSION 7 / 9

FEEL GOOD: CURCUMA, ORANGE, POMME GINGEMBRE 7 / 9

JUS DU JOUR: DEMANDEZ NOUS

DÉTOX: POMME, KIWI, CITRON, GINGEMBRE 7 / 9

THÉ GLACÉ: MARIAGES FRÈRES, PÊCHE OU FRUITS DE LA PASSION 5.5

NOS BOISSONS CHAUDES

SIGNATURES

CHOCOLATS: CHOCOLAT 2.3 / 4.1 / 6.5 – CHOCOLAT LIÉGEOIS 5.5 / 6.5
MOCCACCINO 4.5 / 6.5 / 8

CAFÉ: EXPRESSO LIÉGEOIS 3.2 / 5 / 7 – CRÈME 2.3 / 4.1 / 6.5

LAIT: CARAMEL LATTE 4.5 / 6 – LATTE NOËL 6.5 /
8

PUMPKIN SPICE 7 – CHAÏ LATTE 7

BOISSONS FRAÎCHES

SMOOTHIE OU MILKSHAKE

Lait Végétal disponible +1

CITRONNADE ----- 6

Citron Pressé Minute, Eau Minérale

LEVEL UP ----- 9

Skyr, Lait, Açaï, Banane, Miel, Collagène

DETOX ----- 7

Pomme, Kiwi, Gingembre, Citron

FEEL GOOD ----- 7

Pomme, Orange, Curcuma, Gingembre

ENERGIE ----- 7

Orange, Carotte, Fruits de la Passion

JUS DU JOUR ----- 6

aux Fruits de Saison, demandez nous

MATCHA ET UBE

Chaud ou froid, à vous de choisir. On shake assez bien ici !

LAIT DEMI ECRÉMÉ ----- 6

LAIT AVOINE ----- 7

LAIT AMANDE ----- 7

LAIT COCO ----- 7

CARAMEL ----- 1

VANILLE ----- 1

NOISETTE ----- 1

CANELLE ----- 1

BANANA BREAD MATCHA ----- 8.5

Banane, Cannelle, Matcha

RED FRUIT MATCHA ----- 8.5

Fruits Rouges, Matcha

CAFÉ ET THÉ

CAFÉ FRAPPÉ ----- 4.5

Sirop au Choix

LATTE MACCHIATO GLACÉ ----- 6.5

THÉ GLACÉ ----- 5.5

Mariages Frères, Pêche, Fruits de la Passion

BOISSONS CHAUDES

THÉ -- CAFÉS -- LAITS -- CHOCOLATS

THÉ MARIAGES FRÈRES, brisez la glace, demandez nous - 5.5

EXPRESSO ----- 1.8

LATTE MACCHIATO ----- 6.5

CAFÉ LIÉGEOIS ----- 3.2 / 5 / 7

CRÈME ----- 2.30 / 4.10 / 6.5

CARAMEL LATTE ----- 4.5 / 6

LATTE NOEL ----- 6.5 / 8

PUMPKIN SPICE ----- 7

CHAI LATTE ----- 7

CHOCOLAT ----- 2.30 / 4.10 / 6.5

CHOCOLAT LIÉGEOIS ----- 5.5 / 6.5

MOCCACCINO ----- 4.5 / 6.5 / 8

POUR LES GRANDES SOIFS

verre / bouteille

Demandez notre vin du mois

NOS VINS BLANCS

MOULIN DE GASSAC, CUVÉE FAUNE -----	6
<i>Chardonnay-Viognier, Floral, Fraicheur, parfait sur le fromage relevé</i>	
FORNELLI, ROBE D'ANGE -----	7/33
<i>AOP BIO,Foral, 100 % Vermentinu, Minéral, parfait avec la boutargue</i>	
GAUDRY, GAUDRY OLLE -----	8/38
<i>100% Sauvignon, Vif et Minéral, parfait sur les produits de la mer</i>	
DOM. LECCIA, FRONDA DI LECCIA -----	8/38
<i>AOC, Biodynamie, Sec et Floral, idéal avec le saumon</i>	
DOM. GAUTHERON, FRISSONS -----	9/45
<i>100% Chardonnay de Chablis, Vif et Minéral, idéal avec le plateau de fromage</i>	
GIUDICELLI, NON FILTRÉ -----	55
<i>100% Vermentinu, Demeter, Tension, Longueur, idéal avec produits de caractères</i>	
YVES LECCIA, E CROCE magnum -----	110
<i>La signature du domaine, 100% Vermentinu, Tendu et Salin</i>	

NOS VINS ROUGES

MOULIN DE GASSAC, CUVÉE FAUNE -----	6
<i>Languedoc, Grenache-Syrah, Souple et Poivré, idéal avec un croque monsieur</i>	
PERETTI DELLA ROCCA, JOSÉPHINE -----	7/35
<i>AOP Figari, Sciaccarellu, Léger, Fruité, Servi Frais, idéal avec la salade de céréales</i>	
YVES LECCIA, SCIACAREMU -----	9/43
<i>100 % Sciaccarellu bio · Fruité, Épicé, de Garde, idéal avec de la truffe</i>	
DOM. COMTE ABATUCCI, IGNIS -----	9/43
<i>Biodynamie, Sciaccarellu, Niellucciu, Fin et Épicé, idéal avec le chèvre cendré</i>	
YVES LECCIA, O BÀ -----	60
<i>Bio, Minustellu, Structuré et Rond, idéal avec l'omelette à la truffe</i>	

NOS VINS ROSÉS

MOULIN DE GASSAC, CUVÉE FAUNE -----	6
<i>Languedoc, Carignan-Grenache-Cinsault, Frais et Fruité, idéal avec le croque saumon</i>	
SANT ARMETTU, ROSU MARINU -----	7/38
<i>AOP Sartène, 100 % Sciaccarellu Bio · Délicat et Salin, idéal oeuf mimosa</i>	

NOS BULLES

BRICE -----	12/75
A. BERGÈRE, TERRES BLANCHES -----	95
DOM. COMTE ABATUCCI, CUVÉE EMPIRE -----	14/75
AVVIZZA -----	12/60

NOS BIÈRES & COCKTAILS

BUDWEISER -----	5
RIBELLA, FILLE DE JOIE -----	6